

PARRAINAGE DIAGNOSTIC RESTAURATION

OBJECTIFS VISES PAR L'AUDIT :

- Intégration de la démarche TIAD REIZH (achats locaux, lutte contre le gaspillage, montée en qualité dans l'assiette, communication auprès des familles, éducation des élèves)
- Mise en conformité avec les obligations de la loi Egalim (menu végétarien, récurrence des produits labélisés et bio dans l'assiette, arrêt des contenants plastiques)
- Vérification des pratiques HACCP
- Recherche de leviers d'amélioration afin de limiter l'augmentation des coûts
- Préconisation pour la négociation de votre contrat pour les restaurations en sous-traitance
- Positionnement de l'équipe de cuisine ou du prestataire dans une logique de progrès continu



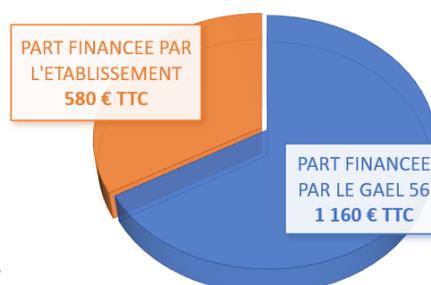
SOCIETE INTERVENANTE : ATOUT RESTAURATION – Consultant contact : M. Yannick GUIMARD
au 06 52 43 32 17 ou y.guimard@atoutrestauration.com

DEROULE DE LA PRESTATION :

- Prise de contact pour établir un calendrier d'interventions, lister les pièces support d'analyse à fournir (contrat, factures...)
- Visite de l'établissement pour état des lieux, observation des moyens matériels et humains, évaluation de la qualité de la prestation (étude des menus, origines produits, HACCP...), entretien avec la direction (30 minutes environ)
- Conseils et préconisations, synthèse des points observés, analyse des écarts, recherche d'opportunités, proposition de scénarios
- Ne comprend pas l'appel d'offres auprès des sociétés de restauration et le suivi de la négociation. Cette nouvelle prestation fera l'objet d'un devis et sera à votre charge si vous souhaitez vous faire accompagner.

COUT DE LA PRESTATION :

1 740 € TTC



* Les frais de déplacement sont facturés en sus : 0,56 € HT du km parcouru, un repas pour l'intervenant est à prévoir le jour de la visite de l'établissement.