

Notre accompagnement pour vos Achats



La performance de vos Achats repose sur le choix maîtrisé des fournisseurs...

Audit et Analyse de votre Processus achats

- ◆ Evaluer les procédures, les pratiques et l'organisation des achats.
- ◆ Analyser la Relation fournisseurs.
- ◆ Etudier la Cartographie des Achats (Classification des achats – Valeur, Volume, Stratégie...).
- ◆ Analyser les risques et les opportunités (Risques Fournisseurs, coûts associés aux besoins...).
- ◆ Etudier les gains quantitatifs et qualitatifs (Ratio Dépenses / CA / Effectifs...).
- ◆ Définir les Scenarii de plans d'actions à court et moyen termes.

Notre Accompagnement

- ◆ Travailler à la définition des besoins et la rédaction du cahier des charges.
- ◆ Consulter, Evaluer et choisir le (les) meilleur(s) fournisseur(s).
- ◆ Négocier auprès de vos fournisseurs des tarifs compétitifs répondant à l'engagement qualitatif de votre Restauration et aux objectifs budgétaires.
- ◆ Organiser l'approvisionnement de vos cuisines et de vos stocks.
- ◆ Assurer le contrôle et le suivi de la prestation de vos fournisseurs (niveau d'implication dans les démarches environnementales, respect des prix, de la législation en matière de sécurité alimentaire, de la traçabilité et de l'origine des produits...).
- ◆ Maîtriser vos coûts et rationaliser vos dépenses.
- ◆ Déterminer les Indicateurs de performance et le plan d'amélioration & de progrès.

www.solurest.com



Notre accompagnement en Diététique

Gaspillage alimentaire

Réalisation d'un Diagnostic sur 1 semaine pour :

- ◆ Mesurer et analyser les causes du gaspillage.
- ◆ Calculer le coût du gaspillage alimentaire.
- ◆ Déterminer les actions à engager et concevoir le plan associé.
- ◆ Définir des indicateurs pour assurer le suivi régulier de l'évolution du gaspillage.
- ◆ Sensibiliser vos collaborateurs et les convives au gaspillage, à la valorisation de l'alimentation.
- ◆ Intégrer le gaspillage dans vos procédures et les bonnes pratiques de votre Restauration.

