

Assistance à la contractualisation pour le choix de votre futur prestataire pour votre (vos) restaurant(s)

Votre contrat de prestation de restauration collective arrive à son terme et vous souhaitez être accompagné lors de la future consultation ? Ou bien les services de votre prestataire ne vous satisfont pas entièrement et vous souhaitez pouvoir faire évoluer le contrat ? Phinéa Conseil vous assiste dans le choix et le contrôle de votre futur prestataire.



Que vous soyez soumis ou non au Code de la Commande Publique, Phinéa Conseil vous accompagne tout au long de la procédure.

Nous vous proposons une démarche en 4 étapes.

Un **diagnostic de votre contrat actuel**, permettant de faire le point sur votre situation et votre relation contractuelle avec le prestataire : *votre contrat de prestation est-il toujours adapté et en adéquation avec vos besoins ? Vos convives sont-ils satisfaits ? Votre contrat permet-il une relation équilibrée avec le prestataire ? Disposez-vous des bons outils pour le piloter ?...*

La création de votre **Fiche d'Expression de Besoin (FEB)**, qui intègrera les conclusions du diagnostic et vos attentes en matière de prestations, permettra de préparer les documents de la consultation (publique ou privée). En outre, *une grille de critères sur laquelle sont notés les candidats*, permettra de les départager de manière la plus objective possible. Cette fiche peut également servir de base à une négociation avec votre prestataire actuel afin d'aboutir à un avenant.

L'**analyse des dossiers des candidats** en lien étroit avec les critères d'évaluation, ainsi que l'**assistance aux négociations** (*compte rendu transmis*).



Une **recommandation** argumentée **pour le choix final de votre prestataire**.

Phinéa Conseil peut également vous accompagner lors de la mise au point du contrat final (dans le cadre de contrat privé) et lors du démarrage du nouveau contrat.

Nos conseils en
podcasts et vidéos sur
phinea-conseil.com



Optimisation de votre restauration en gestion directe

La prestation de votre restaurant semble ne plus satisfaire vos convives ou ne plus être en adéquation avec leurs attentes ? Vous souhaitez avoir une idée précise du coût de fonctionnement de votre restauration ? Vous êtes confronté à des difficultés managériales au sein de votre équipe de restauration ?

Phinéa Conseil vous assiste dans l'amélioration du fonctionnement de votre outil de production au quotidien (cuisine centrale ou cuisine de production directe).

Nous vous accompagnons en 3 étapes.

Un **diagnostic de l'existant**, permettant de faire le point sur votre situation actuelle de votre restauration collective : *votre gestion est-elle toujours adaptée et*

en adéquation avec vos besoins ? Vos convives sont-ils satisfaits ? Les bonnes pratiques métier sont-elles appliquées ? Disposez-vous des bons outils pour gérer le ou les restaurants ? Votre personnel est-il en nombre suffisant et suffisamment formé ?... Ce diagnostic est réalisé sur une base documentaire fournie par vos soins et sur une observation approfondie dans vos locaux d'un cycle complet de restauration. Un travail de recueil d'information est également organisé avec vos équipes (table ronde, entretiens...).

Les éléments recueillis lors du diagnostic font l'objet d'une **analyse précise de l'existant**, tant en regard des attendus réglementaires (nutrition, hygiène, loi EGALIM, ...) que des attendus de la Direction et des convives. Cette analyse permet de qualifier l'écart entre l'existant et l'attendu.

Des recommandations, assorties d'un plan d'actions réaliste et adapté à vos besoins, vous sont proposées, afin de vous permettre de mettre en place une restauration au plus proche de vos attentes et de celles de vos convives.



Quel que soit votre secteur d'intervention (scolaire, médico-social, monde du travail...) et votre statut (privé, public, associatif), **Phinéa Conseil** vous proposera des solutions éprouvées sur le terrain, mais également novatrices, grâce à son réseau étendu de partenaires.



Nos conseils en
podcasts et vidéos sur
phinea-conseil.com

 **PHINEA**
C O N S E I L

41 rue St Michel - 69007 Lyon - 06 81 82 67 77 - contact@phinea-conseil.com
www.phinea-conseil.com



Études de solutions stratégiques



Votre solution de restauration ne vous semble plus adaptée à vos attentes et celles de vos convives ? Vous vous posez la question du mode de gestion : confier à un prestataire extérieur tout ou partie du fonctionnement du restaurant ou au contraire, réinternaliser tout ou une partie de celui-ci ? Vous souhaitez faire évoluer vos méthodes de production ?

Phinéa Conseil vous accompagne dans votre recherche de solutions stratégiques. La démarche accomplie en co-construction avec vous et votre équipe s'appuie sur 3 étapes.

Un **diagnostic de l'existant**, qui fera le point sur la situation actuelle de votre restauration collective, permettra de répondre à la question: votre gestion est-elle toujours adaptée et en adéquation avec vos besoins ? Si vous êtes en gestion directe, nous étudierons votre fonctionnement quotidien (les bonnes pratiques métier sont-elles appliquées, votre personnel est-il en nombre suffisant et suffisamment formé, etc...). Si vous avez confié votre restauration à un prestataire extérieur, nous analyserons votre pilotage et l'adéquation du contrat à vos attentes. Ce diagnostic est réalisé sur une base documentaire fournie par vos soins et sur une observation approfondie dans vos locaux d'un cycle complet de restauration.

La **formalisation de votre vision** de la restauration à moyen terme afin de permettre la mise en place d'une restauration au plus proche de vos attentes et de celles de vos convives et l'intégration de celle-ci au projet de service de votre établissement.

La proposition d'un **schéma directeur d'évolution**, assorti d'un plan d'actions, prenant en compte vos possibilités d'action et de conduite du changement, afin d'accorder la vision de votre restauration à moyen terme avec l'existant. Ce schéma directeur s'appuie sur des scénarios qui sont préalablement validés par vos soins.

Quel que soit votre secteur d'intervention (scolaire, médico-social, monde du travail...) et votre statut (privé, public, associatif), **Phinéa Conseil** vous proposera des solutions éprouvées sur le terrain grâce à son réseau étendu de partenaires.



Nos conseils en
podcasts et vidéos sur
phinea-conseil.com



Assistance au pilotage et au contrôle de votre prestataire de votre (vos) restaurant(s)

Vous avez l'impression que le contrat signé n'est pas complètement respecté par votre prestataire? Que celui-ci ne prend pas suffisamment en compte vos nouveaux besoins? Il est sans doute nécessaire de faire le point sur l'application du contrat.



Que vous soyez soumis ou non au Code de la Commande Publique, Phinéa Conseil vous accompagne dans le pilotage et le contrôle de votre prestataire.

Nous vous proposons une démarche en 3 étapes.

Un **diagnostic de votre contrat actuel**, permettant de faire le point sur votre situation et votre relation contractuelle avec le prestataire : *votre contrat de prestation est-il toujours adapté et en adéquation avec vos besoins ? Vos convives sont-ils satisfaits ? Votre contrat permet-il une relation équilibrée avec le prestataire ? Disposez-vous des bons outils pour le piloter ? ...*

Ce diagnostic évalue la différence entre la prestation contractualisée et la prestation réellement attendue, notamment en cas d'évolution du besoin.

Un **audit au sein de votre (ou de vos) restaurant(s) du respect du contrat par le prestataire** en place, afin de mesurer objectivement les écarts entre prestation contractualisée et prestation réellement réalisée.

Un **plan d'action** qui, grâce à des recommandations précises et argumentées, permettra de réduire l'écart entre prestation souhaitée, prestation contractualisée et prestation réellement réalisée.



Phinéa Conseil pourra également vous accompagner sur la durée du contrat pour le pilotage et le contrôle de prestataire de restauration (prestation récurrente forfaitisée), vous inscrivant ainsi dans une véritable démarche partenariale avec votre prestataire.

Nos conseils en
podcasts et vidéos sur
phinea-conseil.com

