



*Votre traiteur
entreprise*

Prestal : traiteur & Restaurateur d'entreprise

- Traiteur : CA 850k€ - 21 salariés
 - Buffets / Cocktails / Plateaux repas / Restauration événementielle
 - Référencement public et privé dans le cadre d'appels d'offre ou de consultations
- Entreprise : CA 620k€ - 14 salariés
 - Cafétéria 300cvts/j / Restaurant 40cvts/j / Vente à emporter / 120 passages/j
 - Gestion concédée d'un site



Une activité au service de l'insertion professionnelle

Origine tracée de nos approvisionnements :

Nos objectifs

- Renforcer le lien de confiance consommateur produit en communiquant clairement sur son origine agricole
- Garantir des critères qualitatifs clairs aux denrées
- Dynamiser les structures de production et distribution existantes ou émergentes avec l'objectif de fixer des emplois localement, durablement
- Permettre un positionnement commercial de l'entreprise différencié et apprécié des convives car lisible



Produits concernés

- **Avec nos distributeurs habituel :**

Porc régional / Pain / Boeuf (Hors steak haché et abats / Fruits et légumes/Vins de propriétaire/Volaille / Fromages AOC de Rhône Alpes

- **En approvisionnement direct :**

Glaces artisanales d'Ardèche, fromages et faisselles, fruits et légumes de saison locaux, poissons d'aquacultures (carpes et truites), vin au cubi...



Cahier des charges référencement

- Utiliser les circuits d'approvisionnement déjà existant dans l'entreprise.
- Engager une démarche non-exclusive afin de maintenir la pression sur les prix d'achats
- Associer aux critères d'origine tracée, des critères qualitatifs mesurables (Ex taux de MG) tels que définis par les travaux des organisations inter-professionnelles
- Passer en approvisionnement direct exclusivement lorsque les produits n'existent pas chez nos fournisseurs habituels, pour des raisons essentiellement de coût.



Démarches d'accompagnement

- **Initier de nouvelles pratiques d'achats** : *“ Dans un cadre qualitatif et tarifaire défini, quel produit me proposez vous ? »*
- **Expliquer aux convives les contraintes induites par cette démarche** : *“ Les menus ne peuvent plus vous être annoncés 4 semaines à l'avance »*
- **S'appuyer sur les compétences techniques solides du personnel cuisinant** : *“ Il faut apprendre à cuisiner des produits habituellement écartés de la restauration collective »*
- **Professionaliser les circuits en approvisionnement direct**
“ Certains fournisseurs ont besoin d'aide technique pour adapter leurs produits/tarifs/conditionnements aux besoins de la restauration collective »

Conclusion

- *Restauration & Insertion*
- *Le sens du gout & le gout du sens*

