

G R O U P E
S P Q R
C O N S E I L



A U D A C E & S O L I D I T É

LE RÉFÉRENT DES COLLECTIVITÉS TERRITORIALES ET ASSOCIATIONS

RESTAURATION COLLECTIVE & SERVICES ASSOCIÉS

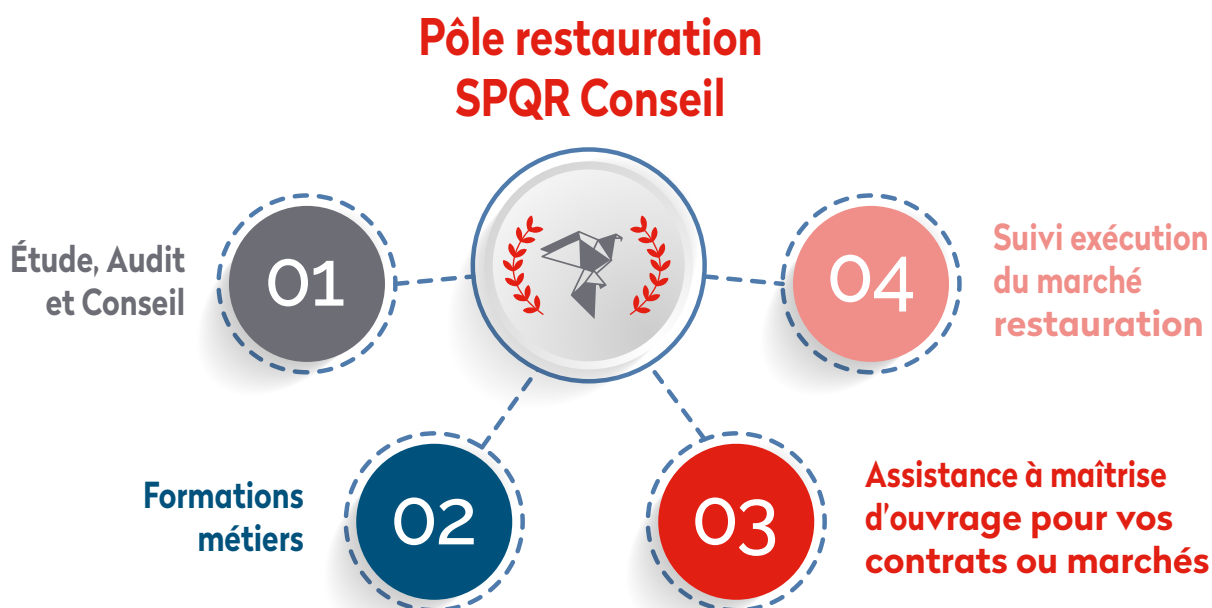
Une expertise restauration reconnue

L'équipe **restauration** du **groupe SPQR**, propose des expertises riches et solides, et issues d'expériences opérationnelles. Elle porte tous les sujets relatifs au secteur de la restauration ou ses services associés, et est particulièrement impliquée dans la **programmation, l'assistance aux procédures de passation de contrats ainsi que sur les aspects métier et le contrôle d'exécution des contrats**. Les fondateurs historiques sont issus du monde de la restauration.

L'équipe du pôle restauration intervient sur des missions clés rencontrées par toute **collectivité publique, associative** ou dans le **secteur privé**.

Nos typologies de clients

- Petite Enfance
- EHPAD
- CCAS
- Handicap
- Scolaire
- Enseignement supérieur
- Hôpital et clinique
- Résidence autonomie
- Foyer et centre social
- Ville
- Communauté de communes
- Département
- Région
- Ministère
- Entreprise publique et privée
- Association
- Privé : plein air, traiteur, cafeteria concession (concept)



Étude, Audit et Conseil

Les étapes clés

1. Un regard objectif sur votre organisation

Un diagnostic pour dresser un état des lieux : ressources humaines, matérielles, organisationnelles et financières...

2. Clarifier vos enjeux et vos priorités

Mise en lumière des problématiques, définition des besoins réels et cadrage du projet.

3. Des solutions concrètes et sur-mesure

Propositions adaptées, élaboration d'hypothèses de travail et construction d'un plan d'action opérationnel.

4. Un accompagnement jusqu'aux résultats

Assistance à la mise en œuvre, suivi rigoureux des actions et ajustements pour garantir l'atteinte de vos objectifs.

Les approches proposées

Organisation & fonctionnement

- Audit global du service restauration (organisation, qualité, hygiène, budget)
- Étude de mutualisation ou de faisabilité des services de restauration
- Étude et accompagnement dans le choix du mode de gestion (directe, concédée...)
- Optimisation de l'organisation du travail (postes, missions, personnel...)
- Étude du prix de revient et maîtrise du budget
- Amélioration de la qualité du service restauration
- Accompagnement au recrutement et à la conception/rénovation des services.

Développement durable

- Évaluation de la conformité réglementaire (dont loi EGalim)
- Analyse des pratiques d'approvisionnement et gestion des déchets
- Contrôle des mesures de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Suivi et optimisation des actions mises en place.

Hygiène

- Respect des normes d'hygiène et amélioration des pratiques
- Conception ou actualisation du PMS ou du dossier d'agrément
- Amélioration des résultats des contrôles sanitaires.

Et d'autres sujets sur demande !

Nos formations métiers

Nos points forts

- **Des formations conçues pour vos besoins**

Nos programmes s'adaptent aux profils des participants et aux spécificités de votre organisation. Chaque parcours est pensé pour être immédiatement utile et opérationnel.

- **Une pédagogie concrète et progressive**

Chaque module alterne découverte, apport théorique, exercices pratiques et synthèse. Cette méthode permet d'ancrer durablement les acquis et de mesurer les progrès.

- **Un apprentissage au plus proche du terrain**

Pour maximiser l'efficacité, nous privilégions des formations sur mesure, directement dans votre établissement, en tenant compte de vos réalités et de vos contraintes. Nous proposons également des sessions dans nos locaux.

- **L'apprenant au centre du dispositif**

Nos formateurs s'appuient sur l'expérience et la participation des stagiaires pour enrichir, ajuster et consolider leurs connaissances et leurs pratiques.



Les thèmes de formations proposés

Restauration

- **Hygiène :**
HACCP | PMS | Dossier d'agrément
- **Gestion :**
Organisation du travail | Management | Équilibre alimentaire et menus
- **Alimentation durable :**
Loi EGALIM | Gaspillage alimentaire | Suppression du plastique

Services associés

- **Hôtellerie (médico-social) :**
Hygiène | Organisation du travail | Responsable hôtelier - Gouvernant(e) | Le repas en EHPAD
- **Nettoyage des locaux :**
Hygiène et technique de nettoyage | Organisation du travail
- **Blanchisserie (médico-social) :**
Hygiène et méthode RABC | Organisation du travail

Et d'autres sujets sur demande !



Assistance à maîtrise d'ouvrage pour vos contrats ou marchés



• **AMO Restauration**

DSP, Marché Public et Contrat privé



• **AMO Nettoyage**

Société de nettoyage ou marché de produits et matériel



• **AMO Linge**

Prestataire blanchissage et/ou location du linge

Les étapes clés de notre accompagnement AMO

Phase de préparation

- Estimation précise de vos besoins et audit préalable
- Préconisations pour optimiser votre futur marché
- Conseil sur la procédure la plus adaptée (marchés publics ou privés)
- Rédaction complète du cahier des charges et des pièces contractuelles (RC, AE, CCAP, CCTP, BPU, etc.)
- Sourcing et publication ciblée sur les supports les plus pertinents.

Phase d'analyse & attribution

- Analyse approfondie des candidatures et des offres
- Organisation et accompagnement lors des soutenances/négociations
- Rédaction des rapports d'analyse et d'attribution
- Assistance aux commissions et appui dans le choix final des prestataires
- Préparation des notifications et sécurisation technique des décisions.

Les atouts de SPQR pour vos marchés AMO



• **Optimisation sur-mesure**

Audit précis, cahier des charges adapté et choix de prestataires performants.



• **Sérénité & gain de temps**

Un accompagnement complet, de la définition du besoin jusqu'au suivi d'exécution.

Suivi exécution du marché restauration

Étapes clés du suivi d'exécution d'un marché restauration

1. Réunion de lancement

Organisation d'une réunion pour rappeler les engagements contractuels, valider les modalités de suivi et fixer les indicateurs de performance.

2. Conception de la grille d'audit personnalisée

Élaboration d'un outil de contrôle sur mesure, adapté aux spécificités du marché : qualité des repas, hygiène, respect des fréquences, traçabilité, gestion des effectifs et respect budgétaire.

3. Contrôles sur site

Visites planifiées ou inopinées afin d'évaluer la réalité du service rendu : observation des pratiques, dégustation, vérification des installations et entretiens avec les équipes.

4. Contrôles documentaires

Analyse des pièces administratives et techniques fournies par le prestataire : factures, menus, fiches techniques, plans de nettoyage, registres HACCP, bilans environnementaux, etc.

5. Rapport d'audit et préconisations

Rédaction d'un rapport clair et détaillé, comprenant constats objectifs, points forts, non-conformités éventuelles et plan d'actions correctives.

Nos points forts

• Conformité garantie

Contrôle du respect du cahier des charges, normes d'hygiène et obligations contractuelles.

• Pilotage de la performance

Suivi des indicateurs clés, détection rapide des écarts et mise en place d'actions correctives.

• Relation prestataire sécurisée

Un intermédiaire neutre qui fluidifie les échanges et prévient les litiges.

• Anticipation & adaptation

Prise en compte des évolutions réglementaires et ajustement des prestations en continu.

• Valeur ajoutée pour vos convives

Amélioration de la qualité de service et optimisation de la satisfaction client.

• Résultat : un regard indépendant et expert qui vous apporte sérénité, efficacité et performance durable.

L'équipe à votre service



Philippe BONNEVAY

Directeur de mission Restauration.

- Plus de 20 ans d'expérience en restauration
- Expérience dans grands groupes de restauration collective
- Connaissance de tous les types de restauration (entreprise, petite enfance, scolaire, médico-social, privée...)

philippe.bonnevay@spqr-conseil.fr



Roxane CARMASSI

Consultante Sénior Restauration.

- Plus de 15 ans d'expérience en restauration et dans la formation et le conseil
- Intervenue dans plus de 200 établissements
- Expertise en restauration collective et hôtellerie médico-sociale (blanchisserie, nettoyage, ASH)

roxane.carmassi@spqr-conseil.fr



Valisoa RAHARINJATONIRINA

Consultante en stratégie et accompagnement de projets publics et associatifs.

- Plus de 3 ans d'expérience dans l'accompagnement stratégique et opérationnel des acteurs publics et associatifs
- Réalisation de plus de 30 missions portant sur la définition, la mise en œuvre et l'évaluation de politiques publiques (diagnostics territoriaux, stratégies, plans d'action...)
- Maîtrise des méthodologies de gestion de projet, adaptées aux besoins des clients

valisoa.raharinjatonirina@spqr-conseil.fr

Services supports SPQR

- **Expertises Métiers en appui :**

Finance | Modes de gestion | Conseils juridiques | Audits de prévention des risques et de contrôle de conformité | Organisation RH | Formation.

- **Expertises Thématiques en appui :**

Médico-Social et Sanitaire | Enfance Jeunesse | Équipements Culturels et Sportifs | Économie Circulaire.

NOS OUTILS

PALANTOR® l'outil d'appui aux inspections

- **Le seul outil du marché dédié aux inspections** des établissements sociaux, médico-sociaux et crèches/EAJE
- **Un outil web et App**
- **Une propriété intellectuelle SPQR :** Palantor® est une marque déposée à l'INPI et un logiciel protégé par l'Agence pour la Protection des Programmes
- **Une sécurisation de niveau HDS**



Appui sur des outils de concertation locale



Focus développement durable

Nos engagements en restauration collective

1. Alimentation durable

Circuits courts, produits de saison et bio, menus plus végétaux et diversifiés en protéines.

2. Conformité EGAim

Accompagnement vers les objectifs réglementaires : produits de qualité, réduction du plastique, lutte contre le gaspillage.

3. Développement durable & achats responsables

Critères RSE intégrés aux appels d'offres : qualité, impact environnemental, gestion des déchets, formation, innovation.

4. Gestion des déchets

Diagnostics, solutions de compostage/méthanisation et actions de sensibilisation.

5. Économie circulaire & éco-conceptions

Équipements réemployés, matériaux durables, contenants réutilisables.

6. Sensibilisation & formation

Animations, outils pédagogiques et formations pour équipes et convives.



Quelques-unes de nos références



Pourquoi faire appel à SPQR ?

Indépendance
& objectivité



Approche
personnalisée



Outils de pilotage
& indicateurs



Transfert de
compétences



Contactez-nous

Cabinet SPQR Conseil

+33 (0)4 72 64 26 60 | contact@spqr-conseil.fr



Lyon | Siège social

33, rue François Garcin | 69003 LYON
+33 (0)4 72 64 26 60

contact@spqr-conseil.fr
www.spqr-conseil.fr

