

Programme Journée d'étude

«Gestion de la restauration collective dans le cadre de l'économie sociale »

Mardi 09 novembre 2010 de 9h à 16h45

Animation Michel SCHEIDT et Laurent TERRASSON

9h - 9h30 **Accueil des participants**

9h30 **Introduction** par M. Jack POTAVIN, Président du GOEES.

9h45 *Présentation des différents modes de restauration et responsabilités des élus /employeurs*

Intervenants :

Bruno Berthier (CCC France), Patrick Ethevenet (Projets)
Bernard CASSAGNERES (Instant Saveur), Didier BORDU (Prestarest),
Sylvie DESENNE, Secrétaire GOEES

10h00 *Témoignage de salariés*

11h30 *Débat*

12h - 14h **Poursuite d'échanges autour d'un Buffet pris en commun**

14h : *Restauration collective en gestion directe*
Problématiques des employeurs : recrutement, formation, législation

Intervenants :

Mme Sylvie DESENNE du GOEES,
M. Jean Pierre AUBRETON de Pôle emploi,
Un représentant de l'A.F.P.A Paris Ile de France,
Mme Virginie BARANGER et Luc DAREAU d'Unifformation,
M. Simon DURIEZ, vétérinaire

15h30 : *Débat*

16h : *Propositions de travail :* Observatoire des métiers
Référentiel des métiers
Mutualisation de la politique de formation
« Résocompétences »

16h30 : *Présentation du site Internet GOEES*

16h45 : **Conclusion** par M.Xavier BORDET, Délégué Général du GOEES

Réflexions autour de la restauration collective dans le cadre de l'Economie Sociale

Trois systèmes de fonctionnement existent en restauration collective

La restauration concédée à une société de restauration : la collectivité achète les repas à une entreprise commerciale.

Ce système représente seulement 30% de la restauration collective mais il est le plus connu du grand public.

La restauration en gestion mixte : la collectivité met à la disposition d'une entreprise commerciale ses salariés. Celle-ci met en place un Responsable qui gère les repas au travers d'un cahier de charges fixé par la collectivité. (Ce système est comptabilisé en restauration concédée)

La restauration en gestion directe : il s'agit alors de restaurants autonomes gérés directement par les établissements qui les abritent ou par la collectivité qui en a la responsabilité.

Ce secteur représente 70% de la restauration collective

Il assure 2.6 milliards de repas par an, réalise 11 milliards d'euros de chiffre d'affaires,

Il concerne 47 000 restaurants et 230 000 salariés

De nombreux CE ont fait le choix d'une restauration en gestion directe totale ou mixte, en faisant ce choix ils sont impliqués dans la fabrication et la mise à disposition des repas grâce à son propre personnel et à ses équipements, et revendiquent ainsi un service proche du convive. En plus d'un rôle d'éducation et d'information, la gestion directe permet un rôle social et économique, que l'élu peut complètement maîtriser et donc revendiquer.

Quelques réflexions en vue de la journée du 9 novembre 2010 :

Complète maîtrise d'un service

En cas de délégation de la restauration à une société, un cahier des charges doit obligatoirement être rédigé, et sa bonne exécution doit être contrôlée.

Est-il intéressant de ne faire que la moitié du travail sachant que la responsabilité de l'élu reste pleine et entière ?

Absence d'obligation de réaliser des bénéfices

La gestion directe n'a pas à rémunérer des actionnaires.

A qualité égale, la restauration en gestion directe ne doit pas être plus chère que les sociétés de restauration.

La gestion directe offre une souplesse dans la pratique de ses prix dans la mesure où les repas ne sont pas facturés à l'unité, contrairement à la gestion concédée.

Libre choix des matières premières et traçabilité des produits servis

Les responsables choisissent librement leurs fournisseurs et par conséquent leurs produits, soit dans le cadre d'un groupement d'achats, soit directement chez un producteur.

Le responsable de la restauration, et donc l'élu, possède ainsi les éléments nécessaires à une totale transparence de la composition des plats servis. Cette maîtrise lui permet également d'introduire des produits nouveaux quand il le souhaite.

Les produits choisis peuvent être des produits régionaux, ce qui permet de conforter et de valoriser le tissu productif régional et de transmettre les traditions culinaires locales.

Synergie des personnels

Dans l'option « restauration gestion directe » (RGD), l'équipe de cuisine fait partie intégrante de l'établissement et contribue à la réalisation de ses projets.

Lorsque la restauration est concédée le personnel est extérieur à l'établissement

Souplesse et adaptabilité plus importantes au niveau des prestations sans surcoût

Les chefs de cuisine ont une réactivité immédiate en ce qui concerne les modifications non prévues de convives, ainsi qu'envers les différentes demandes venant soit du consommateur (quantités, allergies, aversions, goût, régimes,...),

Possibilité d'innover sans dépasser le budget

Par innover, on entend découvrir d'autres cultures culinaires, d'autres plats ou d'autres aliments ; cette éducation alimentaire à un prix.

L'avantage de la RGD est de pouvoir rééquilibrer le budget disponible sur le mois en fonction des menus choisis.

Le système concédé propose un cadre plus rigide : le surcoût est automatique pour tout changement de menu.

Vous nous ferez part de vos propres réflexions et problématiques dans le cadre de cette journée qui se veut à la fois un moment d'échanges mais aussi de recherches de réponses collectives telles la mise en place d'un observatoire des métiers, l'affirmation d'exigences qualitatives de gestion et formation des personnels, de mutualisation.