

2 grands types de gestion

Gestion directe : le service de restauration est géré par l'établissement. L'achat et la préparation des repas sont réalisés en interne.

Gestion déléguée : le service de restauration est confié à une société privée de restauration collective.

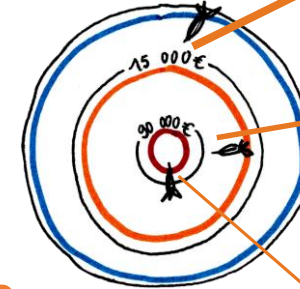
Des cuisines aux besoins différents

Cuisines centrales : fabriquent les repas dont au moins une partie est livrée à d'autres cuisines (satellites) ou établissements. Agréée CE :



Cuisines autonomes : fabriquent et servent les repas sur place.

Des marchés publics ...ou pas !



Jusqu'à 15 000 € : marchés dit de gré à gré, très accessibles, il suffit de fournir un devis.

Jusqu'à 90 000 € : marchés à procédure adaptée. Répondre à une consultation précisant les critères de choix de l'offre.

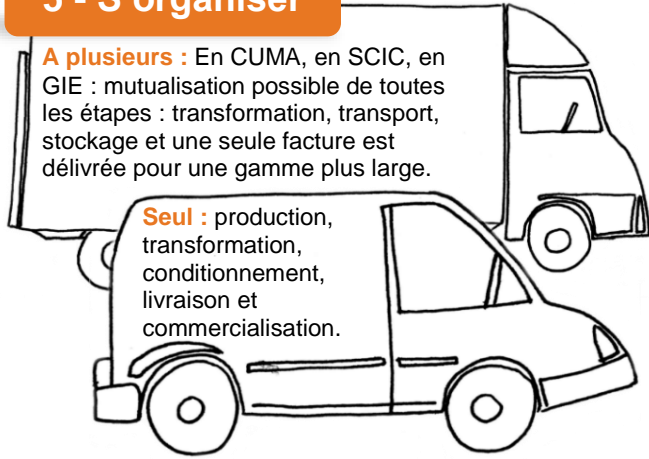
Au-delà de 90 000 € : il faut répondre de façon très complète à un appel d'offre.

www.sarthe-marchespublics.fr

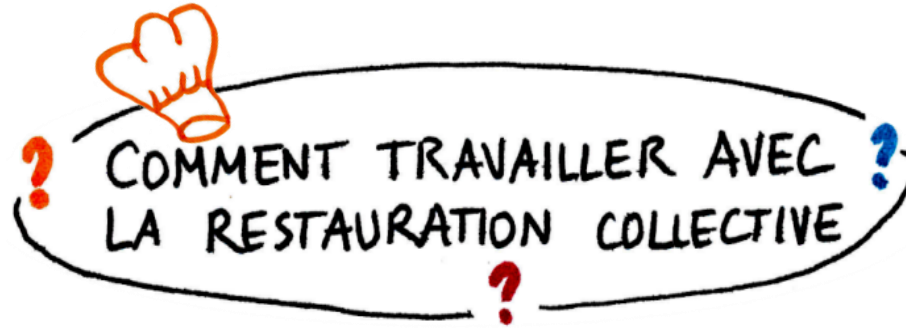
5 - S'organiser

A plusieurs : En CUMA, en SCIC, en GIE : mutualisation possible de toutes les étapes : transformation, transport, stockage et une seule facture est délivrée pour une gamme plus large.

Seul : production, transformation, conditionnement, livraison et commercialisation.



1 - Connaître son fonctionnement



2 - Adapter ses produits

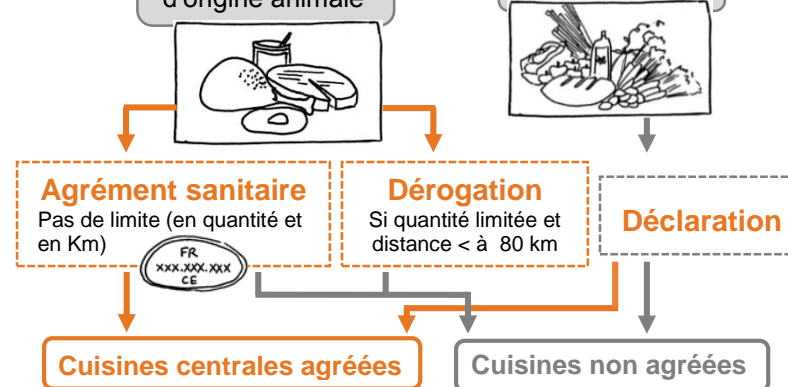
au public de la collectivité : lavés ou pas trop terreux, vrac, sceau, bon calibre...



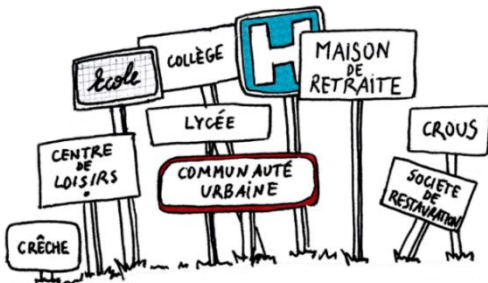
3 - Se déclarer auprès de la DDPP

Produits animaux et d'origine animale

Produits végétaux



4 - Démarcher les acteurs de son territoire en fonction de sa capacité



Pour un collège de 600 repas

MENU DU JOUR	
Carottes râpées	132 kg
Rôti de porc dans son jus	69 kg
Pommes de terre boulangères	144 kg
Fromage blanc	57 kg
Pomme	600 pièces

Par an, cela représente environ :

- 4 t. de Carottes
- 1.6 t. de Porc sous toutes ses formes
- 2 t. de Pomme de Terre
- 1 t. de fromage blanc
- 2 t. de pommes et +