

Optimisez la gestion de votre cuisine avec le Réseau APOGÉES !



Nos experts vous accompagnent dans le déploiement d'une **restauration performante** et en **conformité réglementaire**, grâce à une approche sur-mesure de conseil à 360°, **au service de votre projet institutionnel**.

ACHAT
DE DENRÉES

ÉQUIPEMENTS
GRANDE
CUISINE

AUDITS
& FORMATION

AMÉNAGEMENT
D'ESPACES

LOGICIELS
DE GESTION

Pilotage des achats et tarifs optimisés

Profitez du poids de la mutualisation et piochez dans notre référencement aux tarifs optimisés ou faites-vous accompagner par nos équipes pour vos consultations fournisseurs liées à votre cuisine.

- **Denrées alimentaires** multi-famille (dont produits bio et labellisés),
- **Mobilier, électroménager et équipements professionnels** de restauration (installation, entretien & maintenance),
- **Matériel de cuisine**, textile et art de la table,
- **Solutions logicielles** de traçabilité HACCP et d'optimisation de cuisine (mercuriales APOGÉES intégrées, suivi des stocks et du budget, planification de menus avec suivi des ratios EGAlim, passage de commandes).

Conseil en stratégie

Optimisez la gestion de votre cuisine de manière à satisfaire vos convives et à fidéliser vos équipes. Nos experts vous accompagnent pour aligner votre fonction restauration à vos valeurs et à votre projet :

- Accompagnement au choix du **mode de gestion adapté** (internalisation ou externalisation) et à son déploiement,
- **Audits de performance** de la fonction restauration et **élaboration de plans d'actions** pour son optimisation (équilibre des repas, gaspillage, coûts, matériel, etc.)
- **Études de faisabilité** et **assistance à la maîtrise d'ouvrage**,
- Aide à la **conception** et à l'**aménagement** d'espaces cuisine ou de lieux de restauration.

Accompagnement à la mise en œuvre opérationnelle

Gérez efficacement votre cuisine grâce à l'appui de spécialistes et faites monter en compétences vos équipes.

- Optimisation de la **gestion quotidienne** (mise en place de process et d'outils, réorganisation d'équipes),
- Aide au **pilotage de la politique d'achats alimentaires** (rédaction de référentiels alimentaires, élaboration de menus, consultation de fournisseurs),
- **Mise en conformité réglementaire** (HACCP & PMS, laboratoires d'analyses, gestion des déchets, lutte contre le gaspillage alimentaire),
- **Formation** des professionnels (nutrition et techniques culinaires adaptées, HACCP & PMS, bionettoyage).

Profitez de nombreux avantages :

- **Élaborez des repas** savoureux et adaptés aux besoins nutritionnels de vos convives,
- **Optimisez l'organisation** de votre cuisine et assurez son efficacité,
- **Simplifiez la vie de vos collaborateurs** et faites-leur gagner du temps,
- **Contrôlez vos coûts** et faites des **économies** sur vos factures,
- **Soyez en conformité réglementaire** et garantisiez la sécurité alimentaire au sein de votre cuisine,
- Proposez une **restauration plus durable** et **réduisez votre impact carbone**.

Nos adhérents témoignent :

L'Association Messidor est un établissement de travail protégé (ESAT / EA) gérant une cuisine centrale. Adhérent depuis 2010, l'établissement fait principalement appel au Réseau APOGÉES dans le cadre du pilotage de ses achats alimentaires.



Rémy CHENOUF
Responsable Adjoint
Services Restauration
Association Messidor

« On achète pour 620 000€ de denrées alimentaires via le Réseau APOGÉES chaque année. Je demande à mes équipes à ce que 99% de nos achats alimentaires passent par vos référencements qui sont vastes, plus que d'autres centrales. Vos prix sont très intéressants et il y a un réel suivi des fournisseurs, vous êtes là pour faire le lien avec eux au moindre doute. La personne chargée de nous accompagner est très disponible et réactive. On apprécie aussi qu'avec APOGÉES, il n'y ait pas de blocage. On est libre de commander des produits en dehors du référencement ».

- ▣ Vous aimeriez optimiser l'organisation de votre restauration, faire évoluer les compétences de vos équipes et mieux maîtriser vos coûts ?
- ▣ Vous voulez vous assurer d'avoir les moyens et ressources pour garder votre cuisine en autogestion et offrir un accueil de qualité à vos convives ?
- ▣ Vous souhaitez vérifier la conformité de votre cuisine par rapport aux normes sanitaires et aux réglementations environnementales ?
- ▣ Vous aspirez à mettre en place une restauration plus responsable et à vous engager dans la lutte contre le gaspillage alimentaire ?

Contactez nos experts :
reseau.apogees@apogees-ess.org

Réseau associatif de mutualisation au service de l'ESS, le Réseau APOGÉES accompagne depuis 40 ans les directions générales d'institutions sociales et médico-sociales, et plus largement ses plus de 10 500 établissements adhérents de l'ESS dans le pilotage de leurs achats et la maîtrise de leurs fonctions support, hors cœur de métier.