LAC RESTAURATION

www.lac-restauration.fr

Votre réussite est la nôtre.

L’accompagnement sur mesure mis en œuvre par des spécialistes passionnés de la restauration.

Nos compétences

Yann BODEREAU
PDG - LAC Restauration

Nous proposons une Assistance à Maîtrise d'Ouvrage (AMO) pour tous types de marchés publics et privés (scolaire, médico-social, crèche, entreprise et restauration commerciale), en vous accompagnant dans :

- **La réalisation d'audits** (qualité, technique, organisationnel, fonctionnel, structurel, logistique, financier, etc.).
- **L'étude et l'élaboration de scénarios** sur les attentes spécifiques des projets, de l'approvisionnement en denrées à la distribution, en passant par la production et les concepts structurels.
- **L'application et suivi de la loi EGalim,** assurant une alimentation durable et conforme dans vos établissements.
- **La rédaction des cahiers des charges,** l'analyse des offres, le sourcing fournisseur, les négociations et l'accompagnement à l'arbitrage et à la mise en œuvre du marché.
- **La mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire et la gestion de la documentation HACCP** pour garantir la sécurité alimentaire et la conformité.
- **Le suivi et contrôle de l'exécution des marchés, avec des indicateurs thématiques** (financier, qualité, respect des engagements etc...) et la mise en place de plans d'action associés.
- **L'accompagnement à la conception des menus, l'utilisation des fiches techniques, ainsi que l'appropriation du logiciel d'approvisionnement,** pour une gestion optimisée des commandes et de la continuité du process de livraison jusqu'à la distribution des produits.
- **Des formations spécifiques et personnalisées,** in situ ou à distance, pour vos équipes de restauration.

Nos formations

Nous proposons des modules de formation personnalisés couvrant plusieurs thématiques essentielles pour vos équipes, avec des supports adaptés pour une meilleure assimilation des connaissances.

- **La méthode HACCP :** Comprendre et appliquer les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire pour garantir la conformité réglementaire et la qualité des services.
- **Le management des risques :** Identifier, analyser et prévenir les risques professionnels pour assurer un environnement de travail sécurisé et efficace.
- **La gestion de conflit au travail :** Acquérir les outils et méthodes nécessaires pour anticiper et résoudre les tensions au sein des équipes de manière constructive.
- **Devenir un meilleur manager :** Développer ses compétences en leadership, communication et prise de décision pour optimiser la gestion de ses équipes.
- **La conduite du changement :** Accompagner et piloter les transformations en entreprise en favorisant l'adhésion des collaborateurs et l'adaptabilité aux évolutions.
- **Le management des compétences :** Identifier et valoriser les talents au sein des équipes pour favoriser la montée en compétences et la performance collective.
- **Restauration durable & pratiques responsables :** Mettre en œuvre EGAlim, réduire le gaspillage, améliorer les achats (bio/local), et structurer des actions concrètes au quotidien.
- **Valorisation de la prestation de restauration :** Mettre en avant la qualité du service, avec des indicateurs simples et une communication claire auprès des convives et décideurs.

Notre expertise

www.lac-restauration.fr

Perspective stratégique

- Nous apportons un regard extérieur, éclairé à la fois par nos diverses expériences et par les situations des clients qui ont sollicité notre assistance.
- Cette approche extérieure et professionnelle vous apporte un regard neutre et la prise de recul nécessaire pour prendre la bonne décision.

Recommandations réalisables

- Nous nous efforçons à formuler des solutions simples, pour répondre à la complexité des problèmes que vous rencontrez.
- La solution préconisée sera adaptée à vos besoins tant en termes qualitatifs, qu'économiques et sera validée en amont par notre équipe projet.
- Cela vous assure une mise en œuvre optimale et pérenne.

Analyse impartiale et factuelle

- Nous appréhendons votre situation spécifique de manière objective et rigoureuse.
- Nous nous appuyons sur des faits et utilisons des méthodes éprouvées.
- Cela nous permet de vous garantir des solutions conformes à vos attentes et à nos objectifs communs et actés ensemble.

Collaboration intégrée et efficace

- Nous travaillons avec vous, en interaction avec vos équipes. Cela nous permet d'adapter finement nos préconisations à votre contexte opérationnel. Cela simplifie la compréhension et accélère l'appropriation de nos recommandations.

VOTRE REUSSITE EST LA NÔTRE.

LAC RESTAURATION

www.lac-restauration.fr

MENTIONS LÉGALES

Forme juridique : Société par Actions Simplifiée
Année de création : 2021
N° identification RCS : 902 639 079 RCS Chartres
Siret : 902 639 079 00034
Code NAF : 7022Z
Code CPV : 71241000 / 55000000

contact@lac-restauration.fr