

### 1.2.8. EXEMPLE DE CAS CONCRET EN RESTAURATION MUNICIPALE

Après examen des résultats de l'audit, la ville décide de faire réaliser une étude de faisabilité prenant en compte la variété des convives à servir: crèches, écoles maternelles et primaires, personnel municipal, personnes âgées et portage à domicile, selon les choix organisationnels ou techniques suivants:

- production centralisée sur un seul site qui, soit élabore des bases culinaires qui sont ensuite retravaillées dans les cuisines relais, soit fournit des repas complets aux cuisines relais qui n'assurent que la remise en température, le dressage et la distribution.
- liaison froide.
- utilisation partielle de produits agroalimentaires.
- conditionnement réalisé en cuisine centrale dans des unités collectives adaptées au mode de service et au nombre de convives dans les satellites (exemple : tables à effectif fixe).
- conditionnement jetable pour les scolaires, en bacs inox réutilisables pour les personnes âgées.
- le personnel des restaurants satellites conserve les fonctions de:
  - remise en température,
  - dressage des plats,
  - distribution et service (en assiettes chaudes pour les personnes âgées),
  - assistance à l'enfant,
  - lavage de la vaisselle,
  - nettoyage des locaux,
- mise en place d'un service de livraison équipé de véhicules frigorifiques avec thermographes, achetés ou en location.
- récupération possible des matériels existants dans les cuisines actuelles pour équiper la cuisine centrale.
- affectation prioritaire du personnel de production dans la cuisine centrale, en fonction des compétences, des qualifications, de la formation et de la volonté patente de chaque personnel.
- souplesse de fonctionnement et adaptabilité à une augmentation de la production de 30% pour répondre à une éventuelle demande ultérieure.

De plus, cette étude devra apporter les éléments suivants:

- mise en évidence des coûts d'investissement (immobilier, matériel et mobilier) et des amortissements, assortis des délais d'exécution.
- frais de fonctionnement prévisionnels.
- prix prévisionnel du repas produit et livré.

L'étude comprendra également la mise en conformité des restaurants satellites et leur adaptation au nouveau système de liaison froide.