

## Programme collaboratif

# Défi Restauration collective

Programme collaboratif entre entreprises agroalimentaires de la région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur pour accélérer leur développement commercial sur le marché de la restauration collective

#### Contexte

Contrairement aux idées reçues, le code de la commande publique est construit de telle sorte à permettre aux TPE/PME de répondre aux appels d'offre et à ne surtout pas les défavoriser. Mais la complexité réglementaire de ces marchés décourage bien souvent les entreprises, qui choisissent alors de répondre uniquement aux demandes de gré à gré....

Pourtant, les marchés publics, si ils sont bien appréhendés, peuvent vous permettre de développer de manière pérenne votre chiffre d'affaire, avec des engagements sur plusieurs années.

A travers leur savoir-faire et leurs expériences, l'ARIA SUD et son experte RHF Carole SADAKA sont en mesure de vous permettre de vous développer sur les marchés publics de la restauration collective. Objectif : utiliser votre ancrage territorial d'entreprise agroalimentaire comme levier pour répondre à la demande des marchés de restauration collective qui s'orientent de plus en plus vers une « re-territorialisation » de leurs approvisionnements.

Nous vous proposons un programme d'accompagnement innovant qui associe un accompagnement spécifique en intra-entreprise et des échanges collectifs. Limité à 4 entreprises.





## Les étapes du programme : 1 jour collectif, 1,5 jour en intra-entreprise, 2 livrables

#### ✓ ETAPE 1 - 1/2 journée collective

- Présentation synthétique des marchés restauation collective et des leurs points forts
- Les enjeux et l'importance de l'ancrage territorial
- Les objectifs de l'accompagnement et la démarche en détail

#### ✓ ETAPE 2 - 1/2 journée de diagnostic en intra-entreprise

Diagnostic de l'entreprise : stratégie commerciale / stratégie d'achats / canaux de distribution / approche RSE / évaluation de l'ancrage territorial. >> LIVRABLE REMIS.

#### ✓ ETAPE 3 - 1 journée d'accompagnement intra-entreprise

- Restitution du diagnostic
- Groupe de travail interne pour dégager les opportunités en travaillant sur des thématiques identifiés lors du diagnostic et des exemples concrets.
- Eaboration des grandes lignes d'un plan d'action stratégique >> LIVRABLE REMIS.

#### ✓ ETAPE 4 - 1/2 journée collective

- Approfondir, répondre, échanger sur les besoins communs identifiés lors des accompagnements intra-entreprises
- Identifier les possibles synergies

## 

#### Carole SADAKA



Experte de la nutrition et de la réglementation alimentaire depuis près de 20 ans, Carole a travaillé aussi bien dans le secteur de la restauration que dans celui des produits alimentaires de grande consommation. Elle accompagne aujourd'hui les entreprises agroalimentaires dans leurs démarches de développement sur les marchés publics.



## 

## **Bulletin d'inscription**

**INSCRIPTION DANS LA LIMITE DES 4 PLACES DISPONIBLES** 

NOM DE L'ENTREPRISE :	
Adresse:	
Tél. :	
NOM, PRENOM DE LA PERSONNE EN CHARGE DU DOSSIER :	
Téléphone portable :	Mail:
En tant que représentant(e) de l'entreprise citée ci-dessus, je souhaite qu'elle participe au pro- gramme de développement collaboratif <b>« DEFI RESTAURATION COLLECTIVE »</b> organisé par l'Aria Sud.	
TARIFS	
<ul> <li>1 990 € HT (soit 2 388 € TTC) pour les adhérents Food'in Paca 2021</li> <li>2 600 € HT (soit 3 120€ TTC) pour les non-adhérents</li> </ul>	
Conditions de facturation : Premier acompte de 30% à l'inscription, le solde à la clôture du programme. Conditions d'annulation : La participation à ce programme est prise en compte par l'ARIA SUD dès réception du bulletin d'inscription signé. Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite par courrier recommandé. Pour toute inscription annulée moins de 30 jours avant la date de la première intervention planifiée, l'ARIA SUD se réserve le droit de demander le paiement du premier acompte.	
NOM, PRENOM, SIGNATURE DU DIRIGEANT :	CACHET DE L'ENTREPRISE :

Avec le soutien attendu de :



