



« Ratatouille »





To be or not to be ?





Produire ou ne pas produire... des repas ?





De quoi s'agit-il ?





Construction d'un restaurant scolaire et distribution de repas en milieu scolaire et parascolaire, ainsi que public.





Intérêts et enjeux du projet :

- Collectivité publique

 - Bassin de population de 15000 personnes
 - Public cible principal de 2000 enfants
 - Public cible secondaire de 500 adultes

- Un projet multigénérationnel

 - Large panel de consommateurs (1 à 99 ans)
 - Distribution de repas scolaires, parascolaires et à domicile

- Enjeux sociaux majeurs (santé publique)

 - Education nutritionnelle
 - Lutte contre l'obésité
 - Plaisir du repas en commun - sociabilité





Intérêts et enjeux du projet :

- Enjeux environnementaux

Production alimentaire contrôlée
Approvisionnement de proximité

- Enjeux financiers

Investissements prévus (3 à 4 millions de CHF)
Budget de fonctionnement annuel (2 millions de CHF)
Rationalisation des investissements

- Enjeux architecturaux

Conception et aménagement du restaurant
et des lieux de repas selon le fonctionnement choisi





Intérêts et enjeux du projet :

- Enjeux techniques

- Choix du modèle de distribution/production
- Système de liaisons (froide ou chaude)
- Contraintes géographiques
- Lieux et type de distribution

- Enjeux marketing et statistiques

- Etude du marché existant et futur
- Evolution démographique
- Pouvoir d'achat





Intérêts et enjeux du projet :

Un projet qui se réalisera !





Intérêts et enjeux du projet :

Un cas d'école ...
dans tous les sens du terme !





Mission donnée :

Réunir les éléments déterminants concernant la distribution de repas scolaires, parascolaires et publics permettant une prise de décision objective et rationnelle tant du point de vue des moyens à mettre en œuvre que des enjeux financiers.





Objectifs de l'étude :

- Analyser la situation actuelle
(points forts/points faibles, répartition géographique, moyens engagés, structures existantes, équipements)
- Evaluer la clientèle existante
(profil des consommateurs, type de consommation, lieux et horaires)
- Déterminer la clientèle potentielle
(étude de marché, projets en cours, évolution démographique, changements comportementaux)





Objectifs de l'étude :

- Etablir le concept de production et/ou de distribution de repas
(cuisine centrale, cuisine de production sur site, cuisines satellites, liaison froide ou chaude, avantages et inconvénients)
- Evaluer les enjeux financiers
(coûts des variantes, moyens nécessaires, prix des repas, degré et durée de rentabilité)





Finalité de l'étude :

Le résultat de cette étude doit permettre
aux instances décisionnelles de se déterminer en vue de :





Finalité de l'étude :

1. Définir la stratégie à mettre en place en regard notamment de l'architecture et de la construction des nouveaux bâtiments scolaires, ainsi que d'établir les règles de fonctionnement.





Finalité de l'étude :

2. Planifier et décider des moyens financiers à consentir pour mener à bien la stratégie choisie.
3. Etablir un cahier des charges précis en vue d'un éventuel appel d'offres



«Ratatouille»
vous attend !



Merci
de le choisir !



