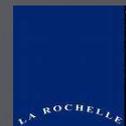


Licence professionnelle
« Conduite de projet »
2008/2009

Intégration dans une démarche d'innovation



Matthieu Bellot

Mots clés : cuisine centrale ; service public ; traçabilité

Moyens de l'entreprise

Main d'oeuvre :

48 personnes réparties en 10 services.

Bâtiments :

construits en 1992 et agrandis en 2006.

Production :

3000 repas / jours (5j/sem)

Produits de l'entreprise

Produits préparés sur place :

- Entrées/plats/desserts.

Produits distribués (non produits) :

- Fruits/desserts/plats (occasionnellement)

Livraison sur les lieux de consommation

Cuisine centrale de Rochefort

*Syndicat mixte entre l'hôpital et la mairie de
Rochefort*

Demande sociétale

Repas équilibrés, adaptés à la typologie des clients.

Respect d'une valeur familiale, plats qui rassurent (bourguignon, ...).

Respect du PNNS 2.

Dynamisme du marché

- Restauration collective : 56% des repas hors foyer.

- 2,6 milliards de repas/an (70% du marché, les 30% restants assurés par les sociétés de restau.)

- 11 milliards d'€ de CA

- 47 000 restaurants, 230 000 salariés.

Evolutions/Innovations

Produits :

- Adaptations aux nouveaux produits sortis.
- Garder le patrimoine en allant vers l'innovation.

Technologies :

- Mise en place d'un réseau informatique incluant une démarche de traçabilité.

Marchés :

- Mise en place de cahiers des charges au niveau des fournisseurs de certaines filières (ex : viande).