

SOLUMARKET

Votre centrale de référencement sur mesure



CONTACTEZ-NOUS

06 87 10 98 42

m.donato@solurest.com

www.solurest.com

NOTRE EXPERTISE AU SERVICE DE LA GESTION
ET DE L'OPTIMISATION DE VOS ACHATS



SoluRest Global est une société indépendante de tout industriel, fournisseur ou société de restauration.

Une société à dimension humaine composée de collaborateurs expérimentés et pluridisciplinaires, riches d'une expérience professionnelle de 25 ans acquise dans la gestion d'établissements au sein de groupes internationaux leaders en restauration collective.

Notre volonté est de :

Créer un partenariat de proximité et continu avec votre établissement en nous engageant à défendre vos intérêts.

Vous faire bénéficier d'une assistance personnalisée et expérimentée de votre Restauration.

Vous permettre de gagner en performance qualitative, organisationnelle et économique.



Placer la qualité de la relation client au cœur de nos préoccupations

C'est dans cette optique que nous avons pensé et réfléchi votre centrale de référencement : SOLUMARKET.

Conçue sur mesure pour s'adapter à vos besoins particuliers, SOLUMARKET se distingue des autres centrales de référencement en vous garantissant le juste prix sans surcoût de la part des fournisseurs.

SOLUMARKET, c'est également une solution complète tout-en-un d'accompagnement à la gestion et à l'optimisation de vos achats : de la mise en place de votre marché alimentaire à son suivi, à chaque étape, en collaboration étroite avec votre équipe de restauration.

Dotée de 3 logiciels métiers innovants, mis à disposition de vos collaborateurs tout au long de notre engagement à vos côtés, pour piloter avec efficacité :

- Les achats alimentaires et non alimentaires
- Les recettes et les menus
- Le budget lié à vos achats

SOLUMARKET vous permet de renforcer la performance de votre équipe de restauration au quotidien en simplifiant et en améliorant son organisation.



Vous écouter et comprendre vos besoins constitue la première étape indispensable de notre collaboration.

En amont de votre adhésion à SOLUMARKET, nous réalisons, en accord avec vous et en toute transparence, sans engagement de votre part et gratuitement, une étude des tarifs pratiqués par vos fournisseurs actuels pour déterminer les économies potentielles que vous pourriez atteindre en intégrant notre centrale de référencement : **6 à 20% en moyenne.**

L'enjeu pour vous est d'obtenir les prix les plus compétitifs tout en disposant des conditions de prestations optimales de la part des fournisseurs dans le respect de vos attentes et de vos objectifs qualitatifs et économiques.

En choisissant SOLUMARKET, vous bénéficiez d'un conseiller achats dédié qui vous garantit l'optimisation de votre budget et la performance de votre organisation.

Agir à vos côtés pour défendre vos intérêts & Exprimer la Valeur ajoutée de votre Etablissement



En adhérant à la centrale de référencement SOLUMARKET, vous permettez à votre équipe de restauration de profiter d'un accompagnement complet sur la fonction Achats incluant :

- La définition du budget alloué aux achats de votre restauration et du processus de gestion économique de la matière première.
- Des méthodes d'identification des besoins en approvisionnement.
- L'assistance à l'organisation des commandes (gestion des bons de commandes entre les réceptions et les facturations, documents ou outils de traçabilité...).
- Le suivi de l'état des stocks.
- Un Reporting de suivi des achats alimentaires et/ou non alimentaires.
- Une assistance à la stratégie actuelle de sélection, de gestion et d'optimisation des gammes de produits alimentaires et/ou non alimentaires.
- La relation fournisseurs et son fonctionnement (négociations, niveau de qualité exigé pour les produits, maîtrise des coûts d'achats, conditions d'achats, délais de livraison attendus, conditions de service et de sécurité des approvisionnements...).
- Un suivi des fournisseurs, la gestion des risques et le contrôle de la fiabilité de leur prestation (niveau d'implication dans les démarches environnementales et de sécurité alimentaire, bonnes pratiques...).
- La mise à disposition de méthodes et d'outils de suivi de la performance de vos achats par rapport à l'expression des besoins de votre établissement.



L'intérêt pour vous de faire appel à la société SoluRest pour vous accompagner dans le cadre de votre marché alimentaire est de bénéficier d'un suivi personnalisé et continu afin de contrôler la bonne exécution des prestations attendues de la part de vos fournisseurs en veillant au respect de leurs obligations et de leurs engagements contractuels préalablement définis en prenant en compte l'expression de vos besoins.

L'objectif de cette démarche est de satisfaire à 3 enjeux fondamentaux : la qualité, la sécurité alimentaire et la maîtrise des tarifs.

Pour cela, nous avons désigné un coordinateur achats pour prendre en charge cette mission auprès de votre établissement et vous représenter auprès des fournisseurs en accord avec vos choix et vos décisions.

Vous disposez ainsi d'un interlocuteur unique et dédié auquel vous déléguez en toute sérénité votre relation fournisseurs sur toute la durée du Marché.

De plus, votre coordinateur achats centralise l'ensemble des échanges d'informations, ce qui facilite et optimise la communication transversale et renforce l'efficacité de votre relation client-fournisseurs.

LE SUIVI PERSONNALISÉ DE VOTRE MARCHÉ ALIMENTAIRE

Votre coordinateur achats vous accompagne tout au long de votre parcours fournisseurs et vous permet ainsi de :

Dégager du temps en déléguant vos relations fournisseurs.

Avoir la garantie du respect de leurs engagements contractuels.

Bénéficier d'une communication simplifiée avec vos fournisseurs grâce à une gestion centralisée de la relation.

Disposer d'un état trimestriel de vos achats avec la communication d'un rapport d'activité vous informant des différentes interventions et des actions menées auprès de vos fournisseurs. Ce rapport met également en évidence le niveau de maîtrise budgétaire par rapport aux objectifs prévisionnels ainsi que les recommandations d'optimisation à suivre en vue de l'atteinte des résultats attendus.

Avoir l'assurance du meilleur rapport qualité / prix en lien avec vos exigences grâce à notre veille réglementaire accessible à partir de votre espace client sur le site SoluRest.





Notre leitmotiv est de vous assurer au quotidien de notre aptitude à vous fournir un service conforme à vos exigences et répondant aux réglementations applicables à votre domaine d'activités.

Dans cette optique, nous avons instauré une dynamique interne structurée et commune autour de l'objectif qualité pour renforcer le potentiel de notre savoir-faire, la mobilisation et l'implication de nos équipes à vos côtés.

Nous nous inscrivons dans une démarche permanente de progrès pour gagner en réactivité et en performance au quotidien.

Notre vision de client partenaire est en totale adéquation avec ce choix de positionnement qui a pour avantage d'être clairement identifié autant vis à vis de nos collaborateurs en interne qu'auprès de nos clients qui bénéficient d'une relation transparente et à leur écoute.

Un scénario qualité a été défini et intégré au sein de la démarche globale de l'entreprise. Nos outils, données, énoncés, objectifs et indicateurs qualité participent à la recherche d'amélioration continue de votre satisfaction.

Un système de management qualité dédié à notre relation client



Nos engagements pour construire un partenariat de confiance dans la durée :

Identifier clairement et objectivement vos besoins pour être en adéquation avec vos attentes.

Evaluer votre satisfaction à chaque étape de notre collaboration en organisant des bilans intermédiaires et réguliers.

Garantir la réalisation de nos prestations & services dans les délais impartis.

Sélectionner des collaborateurs experts de votre secteur d'activités et engagés à vos côtés pour répondre à vos exigences.

Participer au développement des compétences de nos équipes pour vous garantir l'efficacité de notre collaboration et le niveau qualitatif attendu.





Le coordinateur achats de la société SoluRest vous représente auprès des fournisseurs.

Sa mission consiste à s'assurer que l'approvisionnement effectué par les fournisseurs auprès de votre établissement corresponde aux besoins exprimés dans le cahier des charges préalablement établi en prenant en compte tous les impératifs qui ont été énoncés : volume, qualité des produits, délais de livraison...

Il joue le rôle d'interface entre les différentes parties.

En cas de dysfonctionnement(s) ou d'anomalie(s) constaté(s) par votre établissement, c'est le coordinateur achats qui prend le relais pour intervenir auprès du ou des fournisseurs concerné(s) et veille à ce qu'une solution adaptée soit rapidement mise en œuvre pour revenir à une situation normale.

Afin de simplifier le suivi des activités de votre marché alimentaire, des fiches de non-conformité associées à une procédure opérationnelle sont mises en place et communiquées auprès de votre établissement.

C'est la garantie pour vous d'une réactivité renforcée de votre coordinateur achats qui peut ainsi gérer en temps réel tous les écarts éventuels de vos fournisseurs et vous apporter des solutions adaptées à votre situation.



Notre volonté est de vous garantir une qualité de service constante à chaque étape de notre collaboration

Le coordinateur achats procède à une analyse du contenu de chaque demande avant de l'envoyer au fournisseur concerné qui doit faire un retour rapide en informant de l'action qui sera mise en place dans les meilleurs délais pour satisfaire aux exigences du marché telles que stipulées dans le contrat.

Une fois que le coordinateur achats obtient la réponse du fournisseur, il communique l'information à votre équipe de restauration et reste en contact avec elle pour contrôler la mise en application des actions correctives proposées par le fournisseur.

Un archivage des fiches de non-conformité est effectué au sein de votre établissement et le coordinateur les utilise pour réaliser des statistiques mensuelles. Cela permet de disposer d'une traçabilité des écarts pour chaque fournisseur durant toute la durée du marché.

Ces fiches serviront ainsi de supports de référence dans le cadre de l'amélioration continue des prestations délivrées par les fournisseurs auprès de votre établissement.



Le Logiciel SoluMarket

Dans le cadre de votre adhésion à la centrale de référencement, vous profitez de la mise à disposition du logiciel SoluMarket qui permet à votre équipe de restauration de gérer sereinement ses commandes en maîtrisant toutes les étapes de la fonction Achats dans le respect des objectifs budgétaires attendus.

L'objectif est de fluidifier la gestion des commandes avec une prise en charge de A à Z qui permet à votre équipe de restauration de contrôler ses achats en continu et aussi d'améliorer la gestion de ses approvisionnements et de ses stocks.

SoluMarket est l'outil indispensable pour assurer une traçabilité efficace à tous les niveaux en proposant un contrôle quantitatif et qualitatif en temps réel de l'ensemble de vos commandes auprès de vos fournisseurs.

2 logiciels à votre disposition pour gérer vos achats et vos Recettes & Menus

Le Logiciel PrestaChef

En complément du logiciel SoluMarket, nous mettons à la disposition de votre équipe de cuisine le logiciel PrestaChef dédié aux fiches recettes et aux menus pour optimiser le pilotage de la prestation.

Nos prestations de services associées aux logiciels

Dans le cadre de la mise en place de nos logiciels métiers sur votre établissement, vous bénéficiez systématiquement des formations pour les utilisateurs et de notre service de hotline et de maintenance.

Tous nos logiciels peuvent être interfacés avec vos propres logiciels en interne.





En complément de notre formule d'accompagnement sur vos achats, bénéficiez à tout moment de nos différents services ...

Conseil & Assistance technique

En dehors de la gestion économique de vos achats, nous pouvons aussi vous conseiller et vous accompagner sur d'autres thématiques en lien avec le fonctionnement de votre restauration pour faciliter le quotidien de votre équipe de cuisine.

Gestion

Votre responsable de cuisine dispose de notre outil d'assistance à la gestion pour piloter son activité, maîtriser les coûts et les budgets de sa restauration en travaillant en étroite collaboration avec le coordinateur achats qui supervise les actions qui sont menées.

Diététique

Notre équipe diététique & nutrition, regroupant des diététiciennes diplômées et spécialisées dans les divers secteurs de la restauration collective, se tient à votre disposition pour vous assister dans la réalisation de vos menus ou leur validation et sont en capacité de répondre aux différentes contraintes nutritionnelles en fonction de la typologie de vos convives.

Vous pouvez aussi bénéficier de nos menus en les téléchargeant directement à partir de votre espace client sur le site internet SoluRest.

Formation

En tant qu'organisme de formation référencé par le DATADOCK, nous vous proposons différentes thématiques de formations métiers pour développer ou renforcer les compétences de vos collaborateurs sur « la sécurité et la santé au travail », « l'hygiène et la sécurité alimentaire », le « management », la bureautique...

