



FORMATION

AUDIT

LOGICIELS

CONSEILS

ACHATS

# CATALOGUE DE SERVICES SOLUREST

**Société SoluRest Global SAS**

2 route de Vienne | 69007 LYON

Tél. 06 87 10 98 42

m.donato@solurest.com

RCS LYON 804 207 611

TVA Intracommunautaire FR 45 804207611

[www.solurest.com](http://www.solurest.com)

Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous communiquer le catalogue des services de la société SoluRest.

Positionnée France entière, SoluRest s'adresse exclusivement aux établissements sanitaires et médico-sociaux aussi bien publics que privés. Nos clients sont des cliniques, des hôpitaux, des EHPAD, des Groupements...

Tous nos consultants sont des spécialistes de la Restauration collective & de l'Hôtellerie du secteur de la Santé.

Notre expertise métiers est centrée sur vos besoins spécifiques avec la capacité de nous adapter à chaque situation : restauration autogérée, concédée ou encore multi-établissements.

Nos domaines d'intervention sont aussi variés que la complexité de vos activités, ce qui vous garantit de bénéficier d'un accompagnement en complète adéquation avec vos attentes.

N'hésitez pas à nous contacter pour échanger ensemble sur votre projet. Nous sommes à votre écoute pour vous proposer une offre sur-mesure adaptée à votre contexte et à vos objectifs.

Nous vous laissons à présent prendre connaissance du détail de nos prestations & services répartis selon 4 domaines d'intervention :

- Audit & Conseil | Assistance technique
- Formation & Coaching
- Editeur de logiciels métiers.
- Centrale de référencement SOLUMARKET

Espérant collaborer prochainement aux côtés de vos équipes pour renforcer la performance de votre Restauration & de votre Hôtellerie, nous restons à votre disposition pour répondre à toutes demandes ou besoins dans le cadre de vos projets.

Dans cette perspective, nous vous prions de croire, Madame, Monsieur, en l'expression de nos respectueuses salutations.

Marcel DONATO  
Président de la Société SoluRest Global



# Nos Activités

## Audit & Conseil

Une équipe de consultants dédiés et spécialisés dans votre secteur : la Santé pour vous apporter des solutions innovantes et adaptées à votre contexte évolutif.

Nos spécialistes métiers vous font bénéficier d'un accompagnement sur-mesure et modulable selon les besoins spécifiques de votre établissement : Conseil & Audit, Assistance technique pour une gestion efficace et optimale de vos choix en Restauration et Hôtellerie.

## Formation

Vous souhaitez développer les compétences individuelles ou collectives de votre organisation, faire évoluer le savoir-faire de vos équipes, les spécialiser au service d'une fonction ou d'une activité...

Nos experts de l'ingénierie de formation et de vos contextes professionnels sont à votre écoute pour organiser un programme de formation personnalisé à partir de nos 8 thématiques métiers autour de méthodes variées, dynamiques et participatives.

## Informatique

Vous souhaitez disposer d'outils d'aide à la décision ou renforcer vos performances opérationnelles, économiques, votre efficacité...

Les connaissances métiers de nos développeurs sont un véritable atout pour personnaliser et créer des modules spécialisés au contexte spécifique de votre établissement. Vous bénéficiez aussi de solutions variées telles que la mise en place d'applications mobiles pour faciliter et optimiser l'utilisation de nos logiciels auprès de vos équipes.

## Achats

Vous souhaitez optimiser vos achats et mieux maîtriser vos coûts en réalisant des économies sur vos dépenses en restauration tout en maintenant le niveau qualitatif de votre prestation...

Gagnez du temps en nous confiant la gestion de votre relation fournisseurs et bénéficiez d'un accompagnement et d'un suivi continu de vos achats avec la garantie du meilleur rapport qualité / prix.



# Sommaire

## Audit & Conseil

Les Achats	Page 6
L'Hygiène	Page 6
Diététique & Nutrition	Page 7
Prestation culinaire	Page 7
Organisation et Process	Page 8
L'Hôtellerie & La Lingerie	Page 8
Gestion économique	Page 9
Conseil & Recrutement	Page 9
Technique & Ingénierie en restauration	Page 10
Les Appels d'offre	Page 10
Enquêtes de satisfaction convives	Page 11

## Formation

### Thématiques :

La Prise en charge de l'alimentation en santé	Page 13
La Prise en charge Hôtelière	Page 14
Les Bonnes pratiques culinaires	Page 14
Les Bonnes pratiques opérationnelles	Page 15
Les Bonnes pratiques de l'audit interne	Page 17
La Formation formateur	Page 17
Bureautique	Page 18

## Informatique

SoluPrest – Logiciel de COMMANDES DE REPAS	Page 20
SoluMarket – Logiciel d'ACHATS	Page 20
SoluGiène – Logiciel de Traçabilité HACCP	Page 21
SoluNet – Logiciel de BIO NETTOYAGE	Page 21
PrestaChef – Logiciel RECETTES & MENUS	Page 22
SoluDièt – Logiciel sur LA DENUTRITION	Page 22

## Centrale de référencement

Les Achats	Page 23
------------	---------





Une équipe de consultants dédiés et spécialisés pour vous apporter des solutions innovantes et adaptées à votre contexte évolutif.

Nos spécialistes métiers vous font bénéficier d'un accompagnement sur-mesure et modulable selon les besoins spécifiques de votre établissement : Audit & Conseil, Assistance technique pour une gestion efficace et optimale de vos choix en Restauration et Hôtellerie.

Savoir vous écouter, appréhender votre contexte, vos ambitions et vos difficultés sur le terrain constitue le cœur de leur métier. Leur engagement d'experts repose sur le tryptique : disponibilité, réactivité et conseil avisé, socle moteur de chacune de nos interventions pour répondre efficacement à votre projet individuel en Restauration et Hôtellerie.

Nos consultants sont formés aux méthodologies et techniques d'audit, de traitement des données et disposent d'outils d'analyse dédiés. Nos équipes s'appuient également sur l'expérience acquise dans votre secteur d'activité : vous pouvez compter sur nos spécialistes métiers pour vous fournir la meilleure **mise en perspective** possible par rapport à votre environnement.

Notre intervention consiste à vous apporter un regard extérieur et professionnel pour établir un constat initial sur votre fonctionnement et votre organisation. Il s'agit de définir tout écart entre votre situation actuelle et celle que vous souhaitez atteindre.

C'est la garantie pour vous de bénéficier, **en toute indépendance**, d'une prise en charge intégrale autant sur les aspects techniques, fonctionnels, structurels que sur la gestion, l'hygiène alimentaire, la qualité des prestations, la diététique, la nutrition et l'organisation.



## LES ACHATS

- Déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini.
- Organiser l'approvisionnement de vos cuisines.
- Mettre en place des consultations et appels d'offres.
- Evaluer et choisir le(s) meilleur(s) fournisseur(s).
- Négocier auprès de vos fournisseurs des tarifs compétitifs et conserver votre indépendance.
- Maîtriser vos coûts et rationaliser vos dépenses.
- Proposer une écoute et un suivi personnalisé.

## L'HYGIENE

- Diagnostiquer la performance du système d'hygiène mis en place.
- Connaître et respecter la législation en vigueur.
- Mettre en conformité vos procédures d'hygiène dans votre établissement.
- Elaborer et appliquer les dispositifs de sécurité alimentaire dans une unité de restauration collective.
- Mettre en place les procédures correctives et d'autocontrôle.
- Gérer et accompagner une crise alimentaire.
- Elaborer ou mettre à jour le dossier d'agrément de votre établissement.
- Traduire une analyse bactériologique en procédure de résolution.



## DIETETIQUE & NUTRITION

- Développer une offre équilibrée et tournée vers le bien-être de vos convives.
- Construire votre offre alimentaire sur la base qualitative de votre prestation et des recommandations du GEMRCN.
- Elaborer et appliquer les dispositifs de sécurité alimentaire dans une unité de restauration collective.
- Définir la place de l'alimentation dans le processus de soins en fonction de la pathologie de vos convives.

## PRESTATION CULINAIRE

- Placer le cuisinier au cœur du processus de prise en charge de ses convives.
- Elaborer une cuisine créative en tenant compte de l'évolution des goûts, des tendances et des nouvelles technologies culinaires.
- Privilégier la cuisine familiale et traditionnelle en prenant en compte les habitudes alimentaires régionales.
- Préparer les régimes et les textures modifiées comme des repas savoureux.
- Soigner la présentation et le service des plats.



## ORGANISATION & PROCESS

- Auditer la performance et la maîtrise de votre organisation au niveau de la production et de la distribution.
- Evaluer votre équipe en matière de compétences et de besoins liés au fonctionnement de votre Restauration.
- Définir et évaluer les moyens d'organisation et de gestion de la production.
- Maîtriser et optimiser l'utilisation du matériel et l'environnement de votre Restauration.
- Procéder à l'analyse des risques et de la sécurité au travail.

## L'HÔTELLERIE & LA LINGERIE

- Valoriser l'image de marque de votre établissement sur le Savoir-être et le Savoir-faire de vos équipes.
- Diagnostiquer la performance du système d'hygiène mis en place et la traçabilité.
- Actualiser les connaissances sur les risques liés à l'hygiène et les règles de sécurité.
- Evaluer les méthodes, les process de nettoyage et les autocontrôles.
- Identifier et définir les engagements de service - Charte qualité.
- Maîtriser les techniques de service d'aide au repas et de distribution en salle à manger et en chambre.





## GESTION ECONOMIQUE

- Contribuer à améliorer la performance économique de votre Restauration.
- Mettre en place un système de gestion prévisionnelle de la matière première.
- Réaliser des analyses du coût matières et définir son incidence sur le crédit autorisé.
- Assurer le suivi budgétaire et le contrôle de gestion.
- Elaborer et/ou rectifier un budget.

## CONSEIL & RECRUTEMENT

- Maîtriser l'ensemble du processus de recrutement depuis la sélection jusqu'à l'intégration du collaborateur à son poste.
- Evaluer les besoins, définir les missions et les compétences.
- Rédiger et diffuser l'offre, sélectionner et évaluer les profils correspondant aux besoins de votre établissement.
- Accompagner et former pour faciliter l'intégration des nouveaux salariés dans leurs missions.



## TECHNIQUE & INGENIERIE EN RESTAURATION

- Assister le donneur d'ordre pour exprimer les besoins en prenant en compte les objectifs, les contraintes, l'organisation et l'environnement.
- Gérer, coordonner et piloter tous les aspects de votre projet.
- Maîtriser le processus de création, de construction ou de rénovation de votre projet.
- Contrôler et vérifier le projet en phase opérationnelle et à la livraison, procéder au contrôle de la conformité.

## LES APPELS D'OFFRE

- Assister le donneur d'ordre pour exprimer les besoins en prenant en compte les objectifs, les contraintes, l'organisation et l'environnement.
- Gérer, coordonner et piloter tous les aspects de votre appel d'offres : rédaction des documents, réception & analyse des candidatures, participation aux soutenances, conseils & assistance au moment de votre prise de décision et des négociations finales.
- Suivi du prestataire retenu pour garantir le respect des engagements contractuels.



## ENQUÊTES DE SATISFACTION CONVIVES

Prise en charge de chaque étape dédiée aux enquêtes de satisfaction de vos convives :

- Elaboration personnalisée du questionnaire avec définition des critères en fonction de vos besoins et de vos objectifs qualité.
- Réalisation, Impression & Communication des questionnaires après validation de la maquette.
- Diffusion des enquêtes sur le terrain.
- Analyse & Exploitation des données recueillies au travers d'un rapport complet et détaillé.
- Communication des résultats lors d'une réunion sur votre établissement.





Les formations sont des instants privilégiés dans la vie professionnelle de vos collaborateurs.

Elles leur permettent d'acquérir ou de développer un savoir-faire, des méthodes ou des expertises. Nos formateurs s'adaptent au contexte et aux spécificités de votre établissement pour valoriser la qualité de votre prestation en encourageant vos équipes dans leur volonté d'apprentissage ou de perfectionnement.

C'est l'occasion pour eux de :

- Consolider, mettre à jour ou développer leurs connaissances,
- Renforcer leur savoir-faire et acquérir de nouvelles compétences.

Nous intervenons en établissements de santé autour de 8 thématiques liées à l'ensemble des besoins de votre Restauration, de votre Hôtellerie et de votre Lingerie. Nous utilisons des méthodologies variées en lien avec chaque thématique de façon à répondre de manière optimale aux attentes et aux objectifs des stagiaires.

Nous avons à cœur de susciter leur intérêt pour capitaliser au maximum le programme de formation sélectionné. Nos formations s'organisent selon un mode participatif et collaboratif qui favorise l'esprit d'équipe et la mise en situation immédiate. Il y a une interaction permanente entre le formateur et ses stagiaires grâce à des séquences de démonstration et de mise en application pratique durant toute la durée de la formation.

**Après la formation, nous organisons également un suivi des stagiaires sur une période de 3 mois.**

Notre offre de formation n'est pas exhaustive. Nous pouvons l'adapter à votre contexte et mettre en place, à votre demande, des modules spécifiques pour répondre aux besoins particuliers de votre Restauration, Hôtellerie & Lingerie. N'hésitez pas à nous en faire part lors de notre prise de contact.

Nos formations se déroulent **en intra** c'est à dire au sein même de votre établissement, dans vos locaux. Nous favorisons ces formations qui permettent une mise en situation réelle dans le contexte du site.



## La prise en charge de l'alimentation en santé

### DIETETIQUE ET NUTRITION

- Définir l'offre alimentaire en prenant en compte la prise en charge nutritionnelle des convives en établissements de santé en fonction des préconisations nationales du GEMRCN (formation sur les bases de la diététique, la nutrition en santé, l'équilibre alimentaire, les allergies, les régimes).

### LES ALLERGENES

- Comprendre les mécanismes de l'allergie alimentaire.
- Identifier les allergènes alimentaires majeurs.
- Savoir intégrer les dangers allergènes dans le système HACCP.
- Renforcer son niveau de maîtrise des allergènes.
- Identifier les seuils en relation avec l'étiquetage et la gestion des alertes.

### LES TEXTURES MODIFIEES

- Répondre à la préoccupation des Directeurs d'établissements face à l'augmentation de la dépendance.
- Stimuler l'appétit et le plaisir des convives quelles que soient leurs difficultés.
- Utiliser des techniques innovantes pour renforcer le savoir-faire des équipes.
- Sensibiliser le personnel sur la fabrication et la mise en valeur du produit.

### LE MANGER MAINS & LA MALADIE D'ALZHEIMER

### LA DENUTRITION & LES ENRICHIS



## La Prise en charge hôtelière

LA QUALITE DU  
SERVICE EN SALLE A  
MANGER

ORGANISATION &  
SERVICE EN CHAMBRE

LE BIO NETTOYAGE

LA FONCTION LINGE  
RABC

- Améliorer et optimiser l'organisation, l'efficacité et la qualité de service en chambre et en salle à manger pour répondre aux besoins et aux attentes des convives.
- Organiser le service selon un déroulement précis qui garantisse la bonne réalisation des missions de chacun.
- Former une équipe courtoise et dévouée au service du confort des convives et de la réputation de l'établissement.
- Rassurer les familles dans la prise en charge de leur(s) proche(s).

## Les Bonnes pratiques culinaires

LES TECHNIQUES DE  
CUISSON & LA CUISSON  
SOUS VIDE

LES PROCESS DE  
PRODUCTION  
(Liaison Froide | Chaude)

LA MISE EN VALEUR DE  
LA PRESTATION

LA CUISINE DIETETIQUE

- Mettre en place une cuisine Réfléchie, Créative et Evolutive.
- Valoriser les compétences et les savoir-faire de vos équipes, la découverte et la maîtrise de nouvelles techniques de cuisine.
- Concevoir votre propre identité culinaire pour renforcer le plaisir de vos convives.
- Soigner la présentation et le service des plats.



## Les Bonnes pratiques opérationnelles

### HYGIENE & SECURITE ALIMENTAIRE

- Permettre aux équipes de prendre conscience des enjeux en l'absence d'hygiène.
- Faire comprendre et faire appliquer les bases d'hygiène et de sécurité alimentaire au quotidien.
- Adapter et organiser la mise en place d'un plan HACCP et faire respecter la législation sur la traçabilité.

### MANAGEMENT

- Connaître et utiliser les différents modes de management.
- Mobiliser les énergies afin d'atteindre les objectifs fixés.
- Etre capable de conduire une réunion et d'animer un entretien individuel.
- Animer, organiser et gérer une équipe.
- Communiquer avec son équipe.

### LA GESTION ECONOMIQUE DE VOTRE RESTAURANT

- Etablir une gestion prévisionnelle du budget alimentaire.
- Mettre en place une stratégie d'achat et gérer ses stocks.
- Maîtriser et contrôler au quotidien son coût matière première.
- Savoir analyser un compte d'exploitation pour mesurer la performance économique de son restaurant.



## Les Bonnes pratiques opérationnelles

### LA GESTION DES RISQUES & LA SECURITE

- Comprendre les enjeux de l'évaluation des risques dans un contexte réglementaire et juridique.
- Identifier les étapes clés pour construire et mettre à jour son document unique.
- Faire de cette évaluation des risques professionnels (EvRP) un outil de pilotage et de gestion des risques Santé Sécurité au Travail (SST).

### UTILISATION DES PRODUITS LESSIVIELS

- Connaître et respecter l'ensemble des mesures réglementaires de prévention des risques lié à l'utilisation des produits d'entretien
- Mettre en œuvre les mesures nécessaires à la protection des agents et de l'environnement lors de l'utilisation et du stockage des produits
- Identifier les risques liés à l'utilisation des différentes typologies de produits d'entretien
- Connaître et Maitriser les risques à la préparation, à l'utilisation et au stockage des produits d'entretien pour l'environnement, patients | résidents et le personnel





## Les Bonnes pratiques de l'audit interne

### AUDITEUR INTERNE

- Acquérir la méthode d'audit interne.
- Se familiariser avec les exigences en matière de procédures de l'entreprise.
- Savoir préparer, conduire, et conclure de façon pertinente et efficace un audit interne.
- Savoir analyser les documents de référence.
- Etablir un programme d'audit.
- Maîtriser les techniques de communication lors de l'audit interne. Maîtriser les fondamentaux et utiliser les outils essentiels à la fonction.

## Formation Formateur

### FORMATION FORMATEUR

- Intégrer les mécanismes indispensables à la transmission d'un message en restant disponible à la relation pédagogique, à la relation de groupe.
- Apprendre à gérer un groupe.
- Comment optimiser ses atouts et réussir dans son métier de formateur professionnel.
- Comment analyser la demande d'une formation et formaliser un cahier des charges.
- Comment développer un dispositif d'ingénierie de formation opérationnelle.
- Quelles méthodes d'animation déployer pour mieux optimiser son expertise de formateur.



## Bureautique

EXCEL

WORD

POWER POINT

VBA

ACCESS

- Bien se repérer dans l'environnement bureautique.
- Acquérir les fonctions essentielles pour concevoir des documents simples : des courriers avec Word, des présentations avec PowerPoint et des tableaux de calculs avec Excel.
- Organiser et classer ses documents.
- Se perfectionner sur Excel à un niveau avancé en développant ses connaissances des fonctions VBA.





Chez SoluRest, tous nos logiciels sont développés à partir de notre expertise métiers. Ils font l'objet d'une réflexion concertée entre nos différents experts et nos collaborateurs qui œuvrent au quotidien sur le terrain aux côtés de vos équipes.

Nos solutions logicielles ont pour vocation de répondre à vos besoins réels en vous apportant une performance opérationnelle optimale. Elles sont modulables sans aucune restriction ni aucune limite pour répondre au contexte spécifique de votre établissement.

Tous nos logiciels sont pensés et réalisés pour faciliter leur utilisation grâce à un environnement attractif et convivial. Ils offrent tous une ergonomie moderne et simplifiée pour que chaque utilisateur puisse les utiliser facilement quel que soit son niveau.

La mise en place d'un logiciel comprend un véritable accompagnement depuis l'implémentation de l'outil sur votre établissement, la formation de vos équipes à son utilisation jusqu'à son suivi à distance par nos développeurs.

Tout déploiement de nos outils tient compte, en amont, de leur impact sur votre fonctionnement au quotidien. Cette approche vous permet de gagner en qualité et en productivité tout en obtenant l'adhésion de vos équipes à ce projet.



## SoluPrest – Logiciel de commandes de repas

**SoluPrest**, est un logiciel automatisant les commandes des repas de vos convives en prenant en compte leur profil diététique (régimes, aversions, allergies, protocoles de réalimentation...). C'est le partenaire idéal de votre diététicien(ne).

Des fonctionnalités modulables selon la configuration et le fonctionnement des établissements de santé et personnalisées aux besoins spécifiques de chacun d'entre eux.

Une gestion autonome des menus et une collaboration simplifiée et plus efficace entre les différents services (équipes soignantes et de restauration) avec des commandes claires, précises évitant les erreurs de retranscription et optimisant le travail de vos collaborateurs.

## SoluMarket – Logiciel Achats alimentaires et Non alimentaires

SoluMarket est un logiciel dédié au pilotage de vos achats au quotidien.

Avec SoluMarket, vous réalisez et gérez vos commandes fournisseurs en maîtrisant toutes les étapes clefs :

- Ventilation des besoins par fournisseur et/ou par famille de produits
- Création et envoi automatique des commandes
- Suivi, rappel, relance...
- Edition des bons de commande et des bons de contrôle à réception.

Choisir SoluMarket, c'est la garantie d'une meilleure gestion des coûts, des quantités, de vos stocks dans le respect de vos objectifs budgétaires.



## SoluGiène – Logiciel de traçabilité HACCP

SoluGiène est un logiciel de pilotage et de gestion de la traçabilité HACCP de votre Cuisine.

SoluGiène vous assure :

- La formation de votre personnel aux bonnes pratiques des règles d'hygiène.
- La maîtrise de la réglementation et mise en application au quotidien avec des fiches pratiques explicatives complètes.
- La mise en place des procédures de contrôle continu et leur suivi.
- La mise à disposition et l'archivage automatique de documents de traçabilité et de contrôle.

Avec SoluGiène, vous garantes le suivi et la traçabilité HACCP de vos activités par date, type de contrôle, utilisateur...

## SoluNet – Logiciel de BIO NETTOYAGE

SoluNet est la solution logicielle pour organiser les missions de votre hôtellerie et assurer un suivi efficace et permanent de l'hygiène dans le cadre de vos activités hôtelières.

Les fonctionnalités de SoluNet vous offrent la possibilité de :

- Planifier les tâches en définissant le lieu, la durée, la fréquence, l'horaire théorique de réalisation...
- Vérifier et contrôler la réalisation des tâches
- Mettre en place un plan d'actions multi-critères (par jour, semaine, mois, intervenant...) adapté au fonctionnement de votre établissement et à l'organisation de votre hôtellerie.



## PrestaChef – Logiciel de RECETTES et MENUS

SoluRest est un logiciel de fiches recettes et de menus dédié au pilotage de votre prestation.

SoluRest vous propose :

- Une liste complète des ingrédients entrant dans la composition de vos recettes modulable sans aucune limite.
- Une boîte à outils composée de toutes les rubriques indispensables pour enrichir les connaissances de vos équipes et les assister dans la réalisation de leurs recettes au quotidien.
- Une base de données initiale de 800 fiches techniques actualisée en permanence et évolutive à volonté.
- Une interface dédiée à vos menus avec la garantie du respect des règles nutritionnelles.

## SoluDièt – Logiciel sur la DENUTRITION

SoluDièt est un logiciel d'analyse et de synthèse des ingesta pour garantir et optimiser la prise en charge nutritionnelle de vos convives.

Grâce à SoluDièt, vos équipes médicales et diététiques gagnent en efficacité et en temps en bénéficiant de fonctionnalités performantes et efficaces :

- Une interface pour quantifier et évaluer les consommations de la journée du bol alimentaire du patient ou résident sur une période de 7 jours à partir de 5 critères majeurs et obtenir une synthèse nutritionnelle calculée automatiquement.
- Un bilan sur mesure de chaque patient ou résident permettant de construire un programme de réalimentation personnalisé pour chaque patient ou résident en prenant en compte l'appétence, la prise alimentaire, ses goûts et ses aversions.
- Le calcul automatique de l'apport nutritionnel supplémentaire en fonction des carences détectées à partir d'une liste de produits enrichis naturellement.
- La mise à disposition de protocoles d'enrichissement.





La centrale de référencement SOLUMARKET a été conçue pour s'adapter à vos besoins particuliers en vous garantissant le juste prix de la part des fournisseurs pour une meilleure maîtrise de votre budget.

En choisissant SOLUMARKET, vous réalisez entre 8 à 20% d'économies sur vos achats. Vous souhaitez connaître le montant de ces économies... Contactez-nous pour une étude tarifaire gratuite de vos fournisseurs actuels, sans engagement de votre part.

SOLUMARKET, c'est aussi 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 étroite collaboration avec votre équipe de restauration qui bénéficie de la mise à disposition de 3 logiciels innovants :

- Le logiciel SoluMarket de commandes alimentaires et non alimentaires
- Le Logiciel PrestaChef de recettes et de menus
- L'application dédiée à la gestion du budget lié aux achats.

Avec SOLUMARKET, vous disposez d'une communication simplifiée et d'une gestion centralisée de la relation fournisseurs et vous renforcez la performance de votre équipe de restauration au quotidien en améliorant son organisation.

Gagnez du temps en nous déléguant la relation fournisseurs. Nous mettons à votre disposition un coordinateur achats qui vous représente auprès des fournisseurs dans le respect de vos choix et de vos décisions. Il a pour rôle de contrôler la bonne exécution des prestations attendues par les fournisseurs et de veiller au respect de leur obligations et de leurs engagements contractuels.

Grâce à notre reporting mensuel ou trimestriel (selon votre préférence) de vos achats, vous suivez toutes nos actions auprès des fournisseurs et vous disposez de la répartition de vos achats par famille de produits et par fournisseur avec un état de situation précis mettant en évidence le niveau de maîtrise budgétaire par rapport aux objectifs prévisionnels, complété de nos recommandations d'optimisation en vue de l'atteinte des résultats attendus.

