

PANORAMA DES PRINCIPAUX TYPES DE MARCHES PROPOSES PAR LES S.R.C

Types de marché	Durées	% du marché concédé	Contextes	Principales modalités	Bases de facturation
Gestion de la restauration	Long terme, sur la base de contrats	89%	Mode de gestion relevant d'un choix stratégique de fonctionnement du client	La SRC assure la fabrication et la distribution des repas dans les locaux mis à disposition par son client. La SRC se fournit en denrées alimentaires auprès de ses fournisseurs. La SRC réalise la prestation avec son personnel et/ou celui mis à sa disposition (ou détaché) par son client.	Contrat de forfait (« fixed price ») ou Contrat de dépenses contrôlées (« cost plus »)
« Concession » du service restauration	Long terme		Mode de gestion s'inscrivant dans la durée et dégageant le client de la charge d'investissement liée à la construction ou la rénovation de l'outil de restauration	La SRC finance et réalise les travaux de construction de l'unité de restauration ou de production des repas. La SRC gère au quotidien l'intégralité de la prestation « restauration » et assure les encaissements auprès de la clientèle.	Rémunération de la SRC liée aux résultats de l'exploitation du service
Livraison de repas	Temporaire ou long terme	8%	Phase de travaux rendant momentanément inutilisable les cuisines du client ou choix délibéré de fonctionnement	La SRC assure la production des repas à partir de l'une de ses cuisines puis en assure la livraison chez son client sans intervenir au sein de son établissement.	Prix unitaire du repas
Approvisionnement alimentaires	<i>Selon le contexte :</i> Temporaire Ou Long terme	3%	Choix délibéré de fonctionnement ou Phase initiale d'un processus d'externalisation à terme plus étendu	La SRC livre à son client les matières premières mais n'intervient pas dans le processus de fabrication des repas. Le client est déchargé des contraintes administratives liées aux achats alimentaires et profite de la force d'achat de la SRC.	Coût des denrées alimentaires livrées + rémunération forfaitaire ou Prix unitaire du repas
Assistance technique	Transitoire	Pour mémoire		La SRC met à disposition de son client un conseiller technique qui a la responsabilité de • l'organisation du service « restauration », • la transmission de son savoir-faire technique et de gestion au personnel de restauration du client.	Prix forfaitaire convenu entre les parties