

Analyse et accompagnement du fonctionnement des restaurants financiers

Fiche n° 2 : les critères d'analyse

Le diagnostic à réaliser pour permettre d'arrêter une décision sur l'avenir d'un restaurant est conduit au regard d'un faisceau de critères, qui peuvent être organisés de la façon suivante :

1. Le fonctionnement et l'état du restaurant

- les modalités d'exploitation : liaison/production sur place ;
- le contenu de la prestation (choix et variété des propositions,...) et le niveau de satisfaction, mesuré par les enquêtes auprès des convives ;
- le « taux de prise » du restaurant sur sa clientèle potentielle (c'est-à-dire la valeur en pourcentage que représente le nombre moyen de couverts par jour sur l'effectif susceptible de fréquenter le restaurant) et son évolution ; ce taux peut être comparé à celui d'autres restaurants et au taux standard de la restauration collective (autour de 30/35%) ; le nombre d'adhérents de l'association de gestion ;
- l'éventail des fournisseurs possibles ; un travail de prospection auprès des prestataires peut être nécessaire ; la démarche initiée en ce sens par le Responsable ministériel des achats dans l'accompagnement des restaurants des Yvelines et actuellement du Nord a vocation à être démultipliée ;
- les possibilités éventuelles de synergie avec un autre restaurant financier (regroupement des marchés de prestation ou des associations gestionnaires) ;
- l'état des installations (travaux à prévoir, audits internes ou rapport de la DDPP/DDCSPP) et des matériels ;
- le fonctionnement de l'association de gestion ;
- la présence d'un agent contractuel et les possibilités de reclassement.

2. L'environnement du restaurant (et son potentiel d'activité)

- le potentiel de rationnaires : effectif actuel sur le site et à proximité, évolutions prévisibles (projet de densification du site, de regroupements,...) ; le site accueille-t-il des stagiaires ? Existe-t-il à proximité d'autres entités administratives dont les agents seraient susceptibles d'être accueillis en qualité de convives extérieurs ?
- l'environnement : implantation en centre-ville ou périphérie, tissu urbain (commerces, entreprises, restaurants), desserte,... ;
- situation et habitude des agents : s'agit-il d'agents sédentaires ou d'enquêteurs ? Quelle proportion d'agents habite à proximité et rentre déjeuner chez eux ? une enquête auprès des agents qui ne fréquentent pas le restaurant peut être utile à cet égard pour connaître les motifs de non fréquentation du restaurant.

3. Les éléments financiers

- le coût de revient des repas doit être évalué de façon précise (en prenant soin d'intégrer l'ensemble des éléments constitutifs) et peut être comparé aux coûts de revient « standard » de la restauration collective¹ ; les éléments d'un coût élevé sont analysés (frais de personnel, prix du prestataire, fonctionnement de l'association,...) ; ce critère doit cependant être pondéré en tenant compte des contraintes inhérentes à une petite structure ;
- le taux de subventionnement des repas est également analysé en prenant en compte l'ensemble des subventions versées, soit directement par le secrétariat général (subventions interministérielles repas, aide aux petites structures de restauration collective) et par la DGFIP (subvention de personnel, subvention d'équilibre, subvention pour travaux) soit indirectement (mise à disposition de personnel, de fluides, prise en charge de contrats de maintenance, ...).

¹ A titre de référence :

- le coût de revient moyen d'un repas des restaurants de l'AGRAF s'établit à 10,6 € HT soit 11,66€ TTC, dont 2,90 € TTC de denrée;
- le prix de revient moyen observé dans la majorité des RIE avec lesquels des conventions sont passées, varie selon une fourchette allant de 9 à 11 € TTC.