

Certains établissements de notre réseau n'ont pas sous-traité la prestation de restauration à une société de restauration collective, on dit que leur cuisine est en gestion directe.

Pout aider ces établissements à bien gérer leur cuisine, la Fédération des Ogec a rejoint en septembre 2019 le réseau Restau'co : **tous les Ogec peuvent désormais adhérer à Restau'Co au tarif privilégié de 20€/an.**

Qu'est-ce que le réseau Restau'Co ?

La mission principale du réseau Restau'Co est de valoriser les métiers de la restauration collective en gestion directe et d'améliorer les pratiques en accompagnant les professionnels dans les problématiques clés suivantes :

la formation, la valorisation des métiers et le recrutement, la restauration responsable, la gestion des approvisionnements, l'équilibre nutritionnel, la lutte contre le gaspillage, le management des organisations.

Le réseau est engagé auprès des professionnels de la restauration collective, mais aussi des pouvoirs publics, des filières agricoles et des acteurs de la formation pour apporter des réponses concrètes aux enjeux de son secteur.

Restau'Co conçoit et diffuse auprès des professionnels des outils de référence : veilles, alertes, réglementations, guides pratiques, cahiers des charges, recommandations, outils de gestion, fiches techniques, recettes...

Pour en savoir plus sur Restau'Co : <https://restauco.fr/>

Pourquoi adhérer ?

En accédant au réseau Restau'co, les établissements de vos territoires en gestion directe pourront :

- Bénéficier de nombreux outils d'aide aux achats (fiches produit, guides, cotations, etc.) par l'accès au portail www.restauconnect.fr
- Utiliser le logiciel Menu'Co pour créer vos menus, partager des fiches recettes et afficher les allergènes
- Publier leurs propres annonces d'emploi en ligne
- Participer à des concours de cuisine : [Le Gargantua](#), [Elles ont du Talent](#), [Trophées Initiatives](#)
- Entrer dans une démarche simple et accessible de progrès avec [Mon Restau Responsable](#)
- Accéder à des formations spécialisées pour la gestion directe à des tarifs privilégiés sur des thématiques variées telles que l'application de la réglementation ou la maîtrise des nouvelles techniques en cuisine ([catalogue de formations](#)). Ces formations peuvent être organisées dans les établissements ou en réseau à la demande des Udogec/Urogec
- Bénéficier d'un abonnement gratuit aux magazines [Restauration Collective](#), [le Cuisinier](#)
- Se tenir informés des actualités du secteur et rencontrer des acteurs de la restauration collective [Salon Restau'Co](#) en avril à Paris, cafés débats dans votre région

Comment adhérer au réseau Restau'Co ?

Les Ogec intéressés sont invités à :

- Adhérer en se connectant directement sur le portail : <https://www.restauconnect.fr/>
- Préciser lors de leur adhésion qu'ils sont membres de la Fédération des Ogec afin qu'ils puissent bénéficier du tarif privilégié de 20€/an.

Si vous avez des questions complémentaires, vous pouvez contacter :

- Mylène Bliard, coordinatrice Réseau Restau'co : m.bliard@restauco.fr / 07 72 37 13 47
- Clarisse Walckenaer, chargée de mission – Pôle Économie-Gestion de la Fédération des Ogec : c-walckenaer@fnogec.org / 01 53 73 73 41

