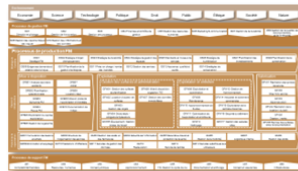


20 juin 2024

OBJECTIFS DURABLE



Nom

La Factory

Le Comptoir

Le Grab & Go

La Pause

Le Traiteur

Le Food Truck

Concept

Self-service

Personnalisable

A l'emporter

A l'étage

L'événement

L'ambulant

La gastronomie

INVITATION – EXPERT TALK

IFMA MEETS Gastronomie

Date : 20 juin 2024
Lieu : Visioconférence
Horaire : 12h00 à 12h45

Modérateur : Thierry HUGGLER, IFMA Réseau et événements



Gastronomie

Le Facility Manager est responsable de la gestion des bâtiments et des services à l'organisation, aux personnes. Parmi les défis auxquels il doit faire face, il y a la gestion de la restauration qui doit répondre aux besoins et à la satisfaction des usagers et conformité aux normes.

Il doit s'assurer que les achats sont effectués de manière efficace et rentable, tout en respectant les normes de qualité et de durabilité. Cela peut impliquer la négociation avec les fournisseurs, la gestion des contrats, et la surveillance des performances du fournisseur interne et/ou externe.

Quel sont les défis du Facility Manager dans ce domaine ?

Approvisionnement en produits durables et de qualité

Le Facility Manager doit être capable de s'approvisionner en produits frais, locaux et de saison et de favoriser les circuits courts pour réduire l'empreinte carbone, tout en négociant efficacement avec les fournisseurs pour obtenir les meilleurs prix et conditions. Il doit également être capable de gérer les relations avec les fournisseurs pour s'assurer qu'ils respectent leurs engagements en termes de qualité et de délais de livraison.

Contrôle de la qualité des matières premières

Le Facility Manager doit être capable de vérifier la qualité des produits dès leur réception. Il doit éviter les produits périmés ou de mauvaise qualité. Il collabore avec des fournisseurs fiables et exige des certifications, si nécessaire.

Respect des bonnes pratiques d'hygiène

Le Facility Manager doit être capable de former le personnel aux règles d'hygiène alimentaire et à l'application des principes

HACCP (analyse des dangers et maîtrise des points critiques). Il doit mettre en place un système de traçabilité pour pouvoir procéder à des retraits ciblés et rapides en cas de crise (produit rappelé par le fournisseur).

Formation du personnel de cuisine

Le Facility Manager doit s'assurer les cuisiniers et le personnel de cuisine sont formés aux techniques de préparation et de cuisson.

Gestion des coûts de la restauration

Le Facility Manager doit être capable de gérer les coûts associés à la restauration (locaux, équipements, mobilier, petit et grand inventaires). Cela peut impliquer la mise en place de processus pour suivre et contrôler les dépenses, ainsi que la recherche de moyens d'économiser de l'argent sans compromettre la qualité ou la durabilité.

Ces pratiques permettent d'offrir des repas de qualité et de satisfaire les besoins des usagers en restauration.

Toutefois la restauration nécessite une grande variété de compétences et de connaissances, et il est donc possible de faire appel à un prestataire externe, à l'aide d'un appel d'offre.

Monsieur Manahen BARILIER nous expliquera comment intégrer les critères de Durabilité dans les appels d'offres de restauration collective.

Monsieur Shayan ESHGHI présentera l'entreprise DÉLISS, constituées d'un groupe d'étudiantes et d'étudiants de la région lausannoise qui ont pour objectifs de rendre l'alimentation responsable et durable le plus accessible, et ceci également à l'aide d'automates recyclés.

Voici une partie de ce qui sera évoqué lors de ce webinaire.

Un débat et un échange d'expériences suivra la présentation.

Conférencier



Manahen BARILIER, Conférencier et Membre du Comité Romand d'IFMA

- Dès 1985, il intègre l'entreprise PTT dans le bureau d'ingénieurs du domaine électrique et suivra les étapes de l'évolution de PTT vers Swisscom SA
- Il obtiendra en 1990 la Maitrise Fédérale d'installateur electricien.
- De 1991 à 2001 sera Facility Manager au District de Lausanne de Swisscom immeubles SA et effectuera la mise en place complète du Facility Management
- De 2001 à 2006 sera Responsable du FM Infrastructurel et Techniques au Service des immeubles et patrimoine de l'Etat de Vaud
- De 2007 à 2021 il entre au CHUV en tant que Chef de service, afin de développer les activités du domaine du FM Commercial.
- Il obtiendra en 2008 le diplôme de Dirigeant diplômé en Facility Management
- Depuis le 1^{er} mars 2021, Manahen Barilier est Responsable Infrastructures, logistique et Durabilité à la Haute Ecole santé Vaud (HESAV)



Shayan ESHGHI, de l'entreprise DÉLISS

- Depuis 2013, partageant un intérêt prononcé pour la restauration et l'hôtellerie, il joint en tant que stagiaire les cuisines du Lausanne Palace, Beau-Rivage Palace et de L'Hôtel de Ville de Crissier (Benoît Violier)
- 2018, Il obtient son CFC, sa Maturité Professionnelle Commerciale, son diplôme de Culture Générale ainsi que sa Maturité Fédérale
- Dès 2019, il instaure des mesures d'intérêts communs à l'UNIL (boissons chaudes gratuites, frigos en libre-service, audit et végétalisation des menus) à travers notamment le pôle associatif EVA qu'il cofonde avec Unipoly, Association pour la Durabilité à l'EPFL-UNIL)
- 2020, il part effectuer sa 3^è année de Bachelor HEC à Shanghai, Chine
- Juillet 2021, il lance l'entreprise DÉLISS afin d'améliorer l'offre de distributeurs automatiques en Suisse
- Dès 2023, il lance, parallèlement à DÉLISS, l'Association « Académie-Yan » qui vient, annuellement, en soutien académique à plus de 600 universitaires en difficulté d'apprentissage
- Depuis février 2024, il est diplômé du Master HEC - MCCF (Comptabilité, Contrôle et Finance)
- En mai 2024, il cofonde la marque « d'Energy-Drink » locale et pauvre en sucre «HYRO»

Inscriptions

Jusqu'au mardi 18 juin 2024, sur le site <https://ifma.ch/fr/agenda/> ou directement >>> [Inscription](#)

Vous recevez le lien pour le webinaire le mercredi 19 juin 2024.

Veuillez noter que la présentation est publiée sous :
<https://ifma.ch/fr/agenda/dernieres-manifestations>.

Elle est gratuite pour les membres, les non-membres payent CHF 25.- sur twint <https://pay.raisenow.io/czbkq>

Nos prochains événements

26.09.2024 | 12h00-12h45 | IFMA Meets | Nettoyage

24.10.2024 | 12h00-12h45 | IFMA Meets | Prestations de services FM

21.11.2024 | 16h00-19h30 | Site Visit |

06.02.2025 | 12h00-12h45 | IFMA Meets |

20.03.2025 | 12h00-12h45 | IFMA Meets |

19.06.2025 | 16h00-19h30 | Site Visit |

18.09.2025 | 09h00-19h00 | FM DAY |

20.11.2025 | 12h00-12h45 | IFMA Meets |

Sous réserves de modifications.

Sponsor

Nous remercions notre sponsor de platine

