

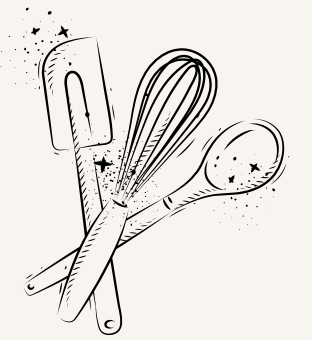
Présentation de l'entreprise



SOMMAIRE



Alma CONSULTING



NOTRE HISTOIRE

03

ALMA DANS LE DETAIL

05

AU CŒUR DE L'ACTION

14



I 01 NOTRE HISTOIRE



Alma Consulting a été fondée en mars 1998, par Anne Laferrère, Laurent Cavin (issus du bureau d'études Française de Technologie Alimentaire) et Mugnette Weber (issus du bureau d'études Eker Person puis OTH).

Denis Daveine (issu de FTA et Arwytec) s'associe en 2008, après le départ d'Anne Laferrère.

Entre 2018 et 2020, Laurent Cavin et Mugnette Weber cèdent la société à Denis Daveine. Nicolas Sadmi, (issu de EC6), s'associe en 2021.

Aujourd'hui, le bureau d'études Alma CONSULTING est reconnu comme un acteur clé dans le secteur du conseil en restauration en France.

Grâce à une compréhension approfondie des défis et opportunités du milieu de la restauration, l'entreprise continue de guider ses clients vers l'excellence opérationnelle et l'innovation, tout en s'adaptant aux nouvelles attentes des consommateurs et aux réglementations.

A photograph of a modern, circular restaurant interior. The space features a curved bar with a glass top, displaying various bottles and glasses. Behind the bar, there are glass partitions and a kitchen area where staff members are visible. The ceiling is curved and has several pendant lights. The overall design is clean and contemporary.

I 02 ALMA DANS LE DETAIL

NOTRE METIER

Alma CONSULTING a construit son expertise, depuis des années, sur la préconisation d'une méthodologie d'approche globale qui inclut, dès le départ, la qualité des repas servis et la prise en compte de l'équipe humaine qui compose l'ensemble des vrais acteurs au quotidien de la réussite de la Fonction Restauration.

Nos domaines d'expertise se répartissent en trois grands thèmes :

- ✓ **L'assistance à maîtrise d'ouvrage**
le conseil, l'aide à la décision : analyse des besoins, préconisations, études de faisabilité, suivi de projet
- ✓ **La programmation**
programmation générale ou détaillée de projets de restructuration ou construction
- ✓ **La maîtrise d'œuvre et l'ingénierie**
études de conception et suivi de réalisation pour la restructuration ou la construction



NOS CHAMPS D'ACTION



Hospitalier & Médico-social

Hôpitaux, EHPAD, maisons de retraite



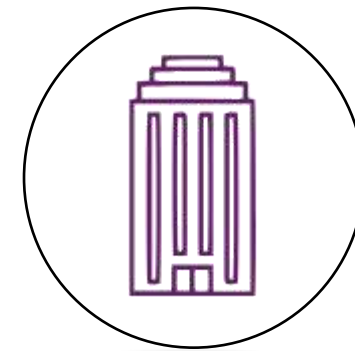
Hôtellerie et restauration commerciale

Hôtels, restaurants, restauration rapide



Scolaire

Crèches, groupes scolaires, collèges, lycées, universités, écoles hôtelières



Entreprise et divers

Entreprise, centres de formation, ESAT, pénitentiaire, traiteur

L'ÉQUIPE



DENIS DAVEINE
PRÉSIDENT,
SPÉCIALISÉ EN AMO,
CONSEIL ET
PROGRAMMATION



NICOLAS SADMI,
DIRECTEUR GÉNÉRAL,
SPÉCIALISÉ EN AMO,
CONSEIL ET
PROGRAMMATION



SANDRINE GROSS,
DIRECTRICE ADJOINTE,
RESPONSABLE POLE MOE
SPÉCIALISÉE EN MAÎTRISE
D'ŒUVRE TOUS CORPS
D'ETAT



BRUNO SAUNIER,
CHEF DE PROJET
MOE



SOUAD KACED,
ARCHITECTE
CHEFFE DE PROJET
MOE



ELISABETH MERTENS,
CHEFFE DE PROJET
SPÉCIALISÉE EN
AMO, CONSEIL ET
PROGRAMMATION



AMEL BOUDJEMA,
ASSISTANTE CHEF-FE
DE PROJET
MOE

Les spécialistes qui donnent du sens à vos projets

LES OUTILS



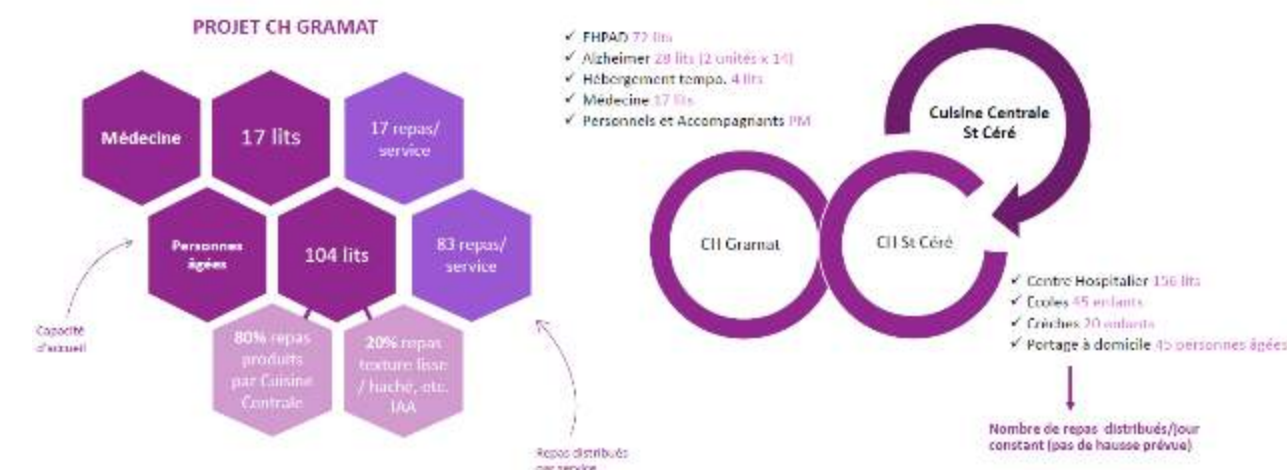
Forte de son expérience, Alma a développé des abaques, notes de calcul, tableaux comparatifs, descriptifs généraux utiles à nos missions de conseil et de programmation.

ALMA CONSULTING		JULIE DE VILNAVE D'ORNON CUISINE CENTRALE	
Faible du programme	Projet A	Projet B	Projet C
			
DOKS À RENDRE Lettre synth. Projet (p. A4 max) Mémoire explicatif (20 p. A3 max) : - parti archi. initial ; - démarche de type GCB ; - tableau SI et ST (voir Docx) ; - entente travail (voir Docx) ; - planning d'exécution étude et de développement technique des lots et des équipements de cuisine ; - Plans graphiques : 2 panneaux graphés couleur A0 + 1 papier plan massif /B0D ; - Plan int. duplex office /salles cours. - Niveau 1/200e ; - Plan de coupe 1/200e ; - Plan de façade 1/200e	Notion explicative au format A3 (A4 demandé) Parti architectural et insertion dans le site très peu développée Conception : Processus en U avec cour de service en façade nord-ouest (accès camion plus direct) Différenciation des axes de stationnement transport et personnel Accès indépendant pour la zone administrative Traitement paysagé : 1 zone de circulation centrale Cibles HGE (P) pas mises en avant (relation harmonieuse avec les bâtiments et chantier à faible nuisance) 2 couloirs Non demandé (non étudié) : axes de stationnement transport et personnel - Plan des circuits - Schéma de principe de production calorifique	Parti architectural et urbain développé avec analyse de l'environnement du site et prise en compte des différents espaces Conception : processus en U Réalisation des axes de stationnement avec différenciation des stationnements de transport et personnel Accès indépendant pour la zone administrative Traitement paysagé : Pistes graphiques données respectent les demandes de rendu concours Construction non modulaire mais en construction industrielle modulable :	Parti architectural et urbain développé avec analyse de l'environnement et intégration dans le site Conception : processus en U Minéralisation des axes de stationnement de transport et personnel (implantation des parkings des axes, 135 places de stationnement accessibles depuis une circulation réservée aux piétons) Traitement paysagé avec espaces végétalisés (arbres adaptés au climat) Pistes graphiques données respectent les demandes de rendu concours à l'exception d'un : - Plan schématises de niveau en 3D (non demandé non étudié) Construction modulaire conforme au programme
Commentaire général sur rendu	Le rendu est complet et présente plusieurs fois la même image sur panneau avec des plans de principes non demandés, freinant ou déformant de l'image	Le rendu est complet avec un mémoire explicatif documenté par des photos et des schémas	Le rendu est complet avec une axonométrie 3D cherchant à mettre en avant une « image » différente en quantifiant la même explication
Projet architectural	n'avantage par sa destination ne doit pas avoir peur de montrer une image actuelle et contemporaine	C'est donc dans la gestion des interfaces avec l'extérieur et l'optimisation du process que se fait notre proposition de cuisine centrale hautement fonctionnelle et plurielle	Le bâtiment est composé de deux entités majeures adaptées à chaque besoin et positionnées un bon angle la contexte
Respect PMU	Vérifier la réserve foncière et la distance ICPE	Respect des distances de limites	Respect des distances de limites
Limites séparatives (3m)	Oui pour les volumes, pas prévu pour accès	Oui	Oui
		anciennement à l'ouest pour	Parkings anciens déplacés à l'est pour permettre accès
		est	A confirmer
		Ouvrit	Ouvrir avec aménagement parking paysagé et arbres au sud
		se finit avec parties	Partie administrative vitrée ; cuisine avec bardage bois
		au nord : fonctionnalité	Bâtiment rechange avec cour au nord : fonctionnalité
		l'apode	en U est en ouest sur cette façade : extension sud pour zone administrative
		renforce Sud-est (attention	Cour au nord : protection orientée au sud : zone
		administrative ou privative	avec bardage
		à l'ouest	Jacuzzi envisagée nord, est et ouest
		à l'ouest	à l'ouest
			à l'ouest

✓ FHPAD 72 lits

✓ Alzheimer 28 lits (2 unités x 14)

Pour la maîtrise d'oeuvre, Alma a développé ses propres bases de données pour réaliser les estimations et bilans techniques ainsi que ses descriptifs. Sa bibliothèque d'objets CAO complète ces outils dédiés.



NOS VALEURS



ÉCOUTE

L'écoute attentive des besoins du client, qu'il s'agisse d'un restaurant, d'une cuisine scolaire ou d'un établissement privé, est essentielle pour concevoir des solutions adaptées et efficaces.



CONFIDENTIALITÉ

Protéger les informations sensibles de nos clients est au cœur de notre engagement. Nous garantissons non seulement la sécurité des données, mais également la confiance de nos clients et partenaires.



OUVERTURE D'ESPRIT

Notre capacité à accueillir de nouvelles idées, techniques et expériences, sans préjugés, et de rester réceptif au changement nous permet de mieux conseiller et concevoir.



RÉACTIVITÉ

Notre réactivité est le moteur qui alimente notre capacité à anticiper les besoins, à ajuster les stratégies ou scénarios en temps réel et à saisir les opportunités.

NOS ENGAGEMENTS



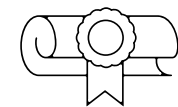
La valorisation du métier de consultant



Le respect des règles et des contraintes



La responsabilité sociétale et environnementale



La transmission aux jeunes générations



NOS QUALIFICATIONS



0201

PROGRAMMATION GÉNÉRALE

0202

PROGRAMMATION TECHNIQUE DÉTAILLÉE

1510

ASSISTANCE ET PROGRAMMATION EN RESTAURATION COLLECTIVE ET COMMERCIALE

1511

ÉTUDE DE RESTAURATION COLLECTIVE ET COMMERCIALE

1512

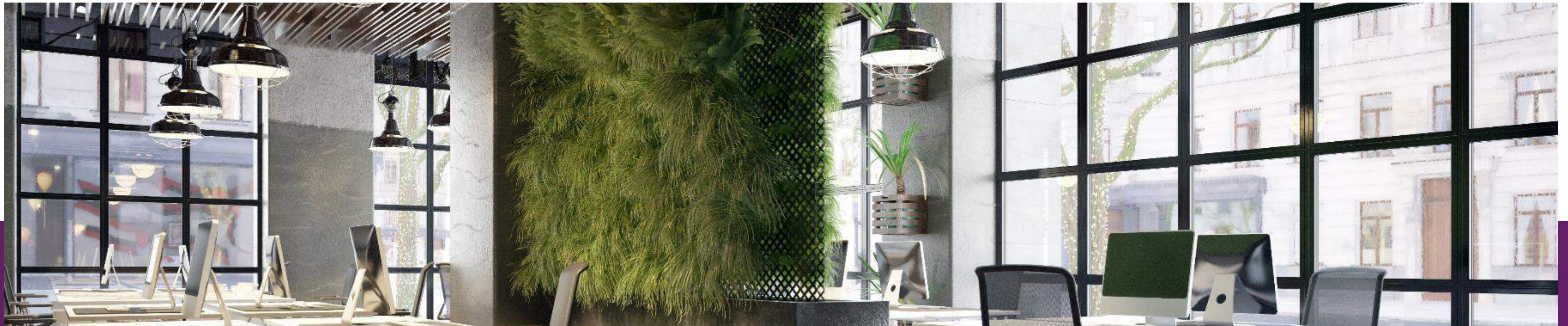
INGÉNIERIE EN RESTAURATION COLLECTIVE ET COMMERCIALE



NOS BUREAUX

■ Agence Île de France,
Siège social : 66/72 rue Marceau -
93558 Montreuil - Cedex

■ Agence Sud-Ouest,
12 rue Ariane, Bâtiment 0 -
33700 MERIGNAC





I 03 AU CŒUR DE L'ACTION

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

1
2
3

VILLE DE
TOURS

VILLE DE
Nantes



eklo



Région
île de France

VILLE DE
PARIS



MINISTÈRE
DE L'ÉCONOMIE
DES FINANCES
ET DE LA SOUVERAINETÉ
INDUSTRIELLE ET NUMÉRIQUE
*Liberté
Égalité
Fraternité*



CHU
ANGERS
CENTRE HOSPITALIER
UNIVERSITAIRE

CHU
NANTES



seine-saint-denis
LE DÉPARTEMENT



Hôpital
Marie-Lannelongue

GH Nord-Essonne
GROUPE HOSPITALIER NORD-ESSONNE
JUVISY-LONGJUMEAU-ORSAY

seine & marne
LE DÉPARTEMENT

**val
d'oise**
le département

RETOURS CLIENTS – ARTICLES DE PRESSE

Jorge Bocanegra (*Président SM Grand Toullois*)

Très bon accompagnement technique tout au long du projet depuis les études jusqu'au suivi des travaux.

Une cuisine de référence, bien équipée

Le Crous de Lyon a décidé d'arrêter l'activité de l'UCP de la Madeleine à Lyon 7^e, qui fonctionnait depuis 1997, car l'outil de travail est devenu vétuste. À son emplacement, viendront s'installer deux résidences pour étudiants et les services centraux du Crous de Lyon. C'est donc sur un autre site, à Villeurbanne, qu'ont été mis en service en février 2024 la légumerie, puis fin avril 2024, l'Atelier Culinaire où se trouve le resto U Puvils de Chavannes réhabilité et agrandi, ouvert depuis la rentrée 2023. « Nous relevons un véritable défi puisqu'un même lieu accueille trois activités, tout à fait complémentaires. Les équipes collaborent intelligemment, alors qu'elles ne se connaissaient pas. Deux mois de rodage, sur une période d'activité plus calme, ont permis à chacun de

prendre ses marques. À partir de septembre 2024, nous entrons dans un fonctionnement à plein régime », affirme Christophe Morand, responsable de production. Depuis le démarrage, la production était réalisée en J+3, et à la rentrée 2024-2025, ce sera en J+5, après les études de vieillissement effectuées par Abiolab.

LES CONTRAINTES SURMONTÉES

L'Atelier Culinaire fabrique, pour toutes les cafétérias de Lyon, les plats cuisinés à emporter en barquettes pulpe GN1/6, des bases de féculents et légumineuses pour 4 cafétérias et 2 restos U en bacs inox GN1/2, des plats cuisinés et garnitures en bacs gastro inox GN1/1 pour les restos U de la Manufac-

Alma Consulting fête ses 20 ans !

Conseil et ingénierie en restauration publique et privée : ce sont les missions du bureau d'études spécialisé Alma Consulting, qui fête cette année ses 20 ans ! Un événement marquera cet anniversaire au mois de mars.



Self Area Prima Châtillon

Un restaurant du personnel du Sénat repensé

L'agence d'Architecture Patrick Mauger assistée par Alma Consulting et le bureau d'études généraliste OTE Ingénierie, ont livré le nouveau restaurant du personnel du Sénat, après plus d'un an de travaux. Créé sur l'ancien emplacement des bureaux de la Direction de l'Architecture, du Patrimoine, des Jardins et des ateliers du Sénat, ce restaurant dispose de trois niveaux, avec la cuisine et les stocks sur deux niveaux de sous-sol, et la distribution, la salle à manger et la laverie vaisselle au rez-de-chaussée. L'établissement, qui dispose également d'une extension sur cour, présente un design contemporain avec un libre-service en matériau composite, ou encore des écrans d'information. Son architecture est quant à elle plutôt classique, toute de banquettes bistrot, voûtes apparentes et miroirs. Le restaurant peut accueillir et servir jusqu'à 700 repas le midi pour les personnels administratifs et techniques du Sénat, et complète l'offre de restauration comprenant également le restaurant des sénateurs situé dans un bâtiment jouxtant le Sénat, sur la rue de Vaugirard.



Christophe Morand, responsable de production

Grandes Cuisines n° 152 - 3^e trimestre 2024

51

François Rochefort (*Ville de Porto Vecchio*)

Mission effectuée en apportant une réponse satisfaisante aux attentes de la commande en faisant prevue de capacité d'adaptation à l'évolution du projet.

alma
CONSULTING

ou encore le schéma directeur de la restauration du second degré de l'île de Mayotte (voir Restauration Collective N°304 - janvier/février 2018, dossier Outre-mer).

Une création au mois de mars 1998

Les prémices d'Alma Consulting se situent en 1997, lorsque Muguette Weber (venue du bureau d'études Eker/Sodexo) se rapproche d'Anne Laferrière de FTA (Française de technologie alimentaire, alors en dépôt de bilan). Complémentaires dans leurs compétences, elles souhaitent trouver un 3^e associé pour créer un bureau d'études.

européenne. L'équipe se renforce dans les années qui suivent, avec l'arrivée de Frédéric Tournes (aujourd'hui Omnis Restauration), puis de François Waxin en 2004 (qui deviendra aussi actionnaire) et de Maxime Sebbane (aujourd'hui à l'Inra), stagiaire avant d'être embauché en 2005. Trois ans plus tard, Laurent Cauvin revoit opportunément Denis Daveine, qui faisait également partie de FTA. Denis Daveine avait entre-temps connu d'autres expériences (Score Consultants, Arwytec). Fin 1998, il devient associé d'Alma Consulting. Karine Beaugé est quant elle assistante administrative depuis 2010.



Merci.

FICHE CONTACT

01.41.58.56.20

alma@almaconsulting.fr

almaconsulting.fr



@archi 5

