alma CONSULTING

Présentation de l'entreprise



SOMMAIRE



Alma CONSULTING

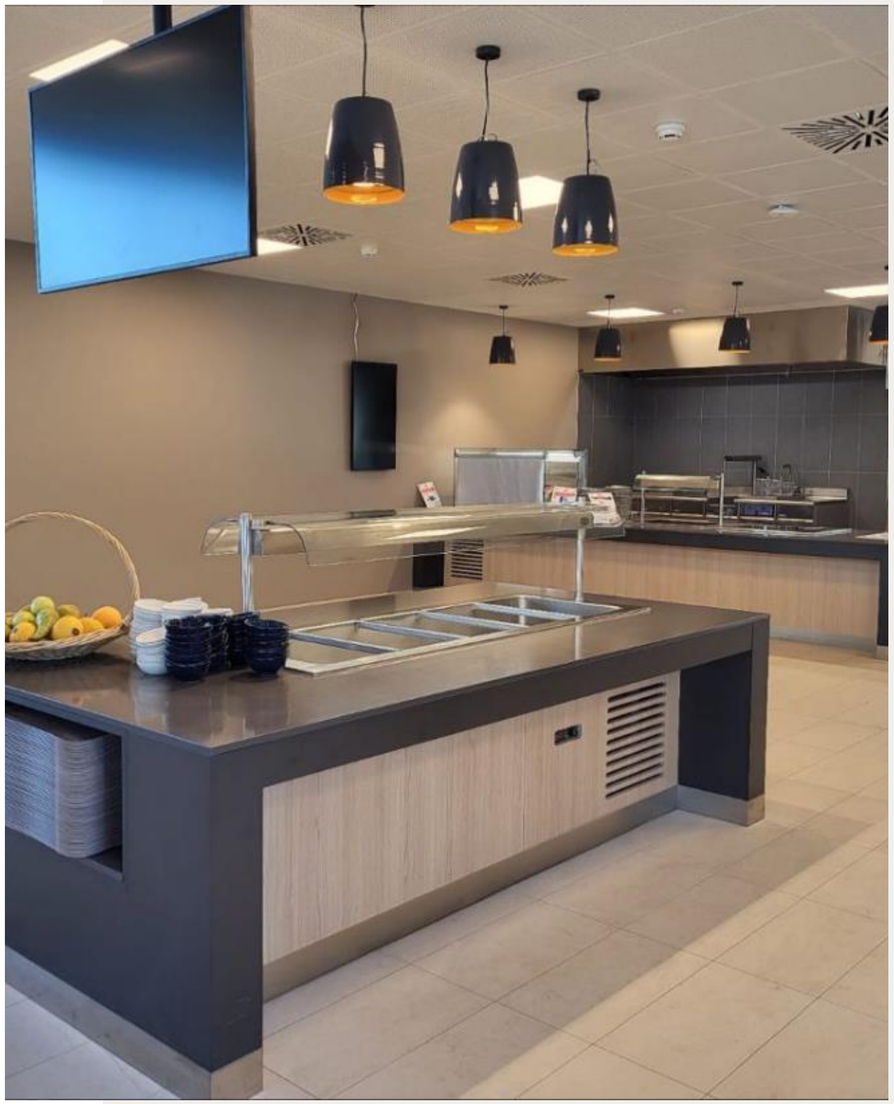


NOTRE HISTOIRE	**03**
ALMA DANS LE DETAIL	**05**
AU CŒUR DE L'ACTION	**14**

I 01 NOTRE HISTOIRE



MAISON DE LA LEGION D'HONNEUR - 2008



Alma Consulting a été fondée en mars 1998, par Anne Laferrère, Laurent Cavin (issus du bureau d'études Française de Technologie Alimentaire) et Muguette 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 Lafferère.

Entre 2018 et 2020, Laurent Cavin et Muguette Weber cèdent la société à Denis Daveine.

Nicolas Sadmi, (issu de EC6), s'associe en 2021.

En 2026, Denis Daveine cède ses parts à Sandrine Gross et Nicolas Sadmi.

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 règlementations.



I 02 ALMA DANS LE DETAIL

RESTAURANT ADMINISTRATIF – MINISTERE DES FINANCES - 2021

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



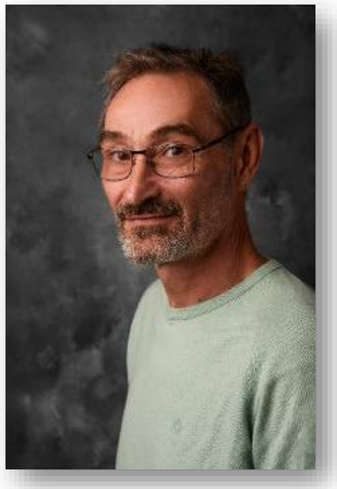
NICOLAS SADMI,
PRESIDENT,
SPÉCIALISÉ EN AMO,
CONSEIL ET
PROGRAMMATION



SANDRINE GROSS,
DIRECTRICE GENERALE,
SPÉCIALISÉE EN
MAÎTRISE D'ŒUVRE
TOUS CORPS D'ETAT



DENIS DAVEINE
DIRECTEUR DE PROJET
SPÉCIALISÉ EN AMO,
CONSEIL ET
PROGRAMMATION



BRUNO SAUNIER,
CHEF DE PROJET
MOE



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



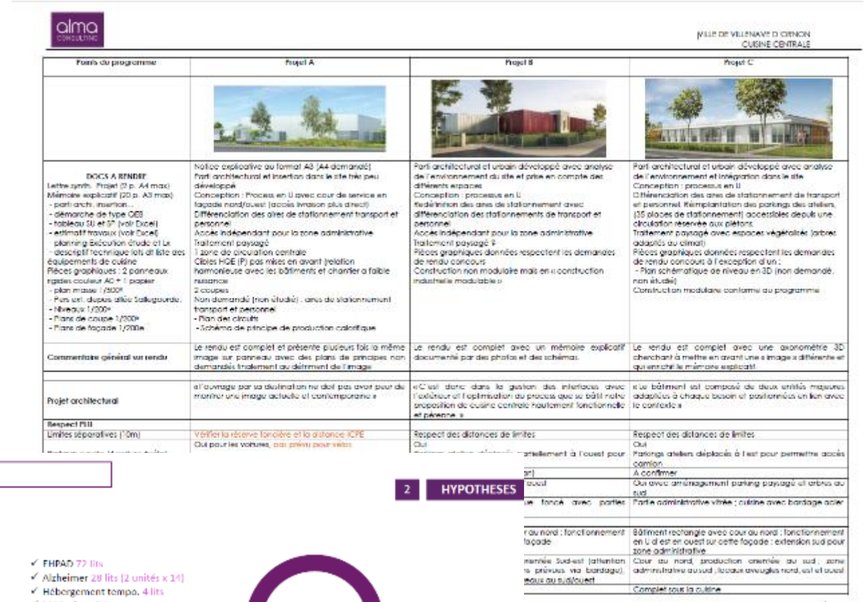
AMEL BOUDJEMA,
ASSISTANTE CHEF·FE
DE PROJET
MOE

Les spécialistes qui donnent du sens à vos projets

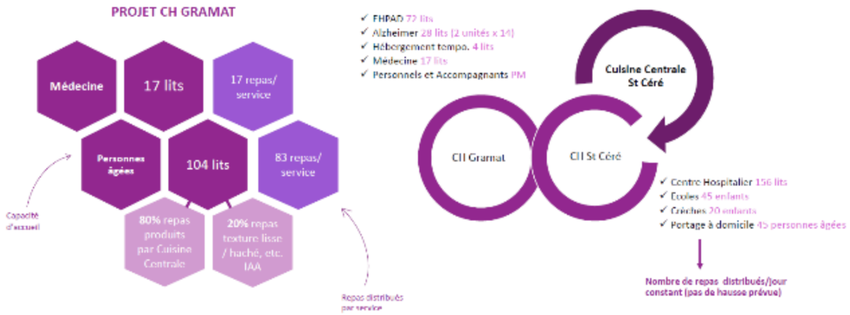
LES OUTILS



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.



Pour la maitrise 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.

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.

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.

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

FCSI
FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL

cinov
RESTAUCONCEPTEURS®

Fondation ÉRIK & ODETTE BOCKÉ
RECONNUE D'UTILITÉ PUBLIQUE

ISTHIA
UNIVERSITÉ TOULOUSE
Jean Jaurès

NOS QUALIFICATIONS



OPQIBI L'INGÉNIERIE QUALIFIÉE
CERTIFICAT N° 08 021950

0201

PROGRAMMATION GÉNÉRALE

0202

PROGRAMMATION TECHNIQUE DETAILLÉE

1510

ASSISTANCE ET PROGRAMMATION EN RESTAURATION COLLECTIVE ET COMMERCIALE

1511

ÉTUDE DE RESTAURATION COLLECTIVE ET COMMERCIALE

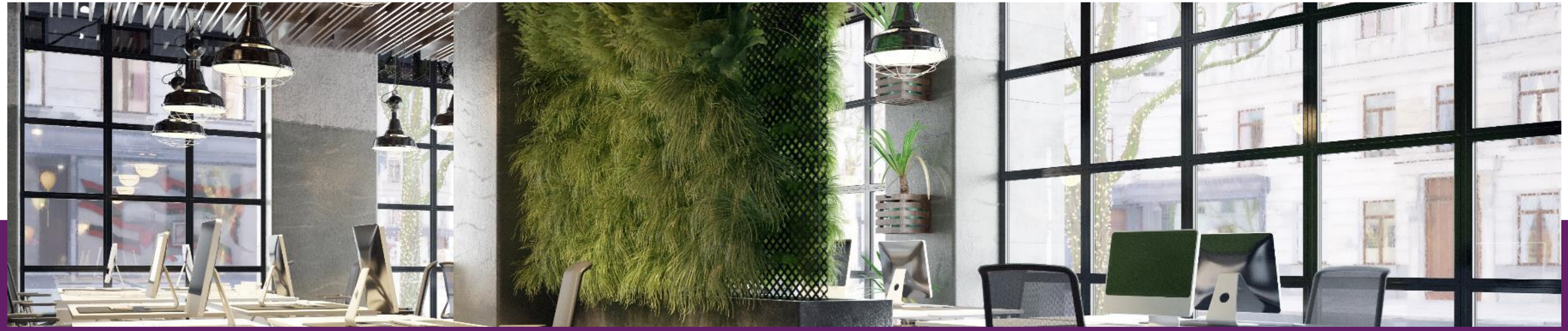
1512

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

CUISINE CENTRALE PALI KAO – CASVP - 2020

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE















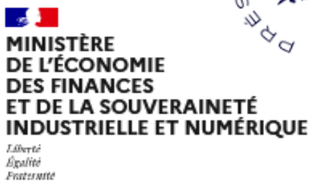






























RETOURS CLIENTS – ARTICLES DE PRESSE

K.E. Defrance (*Ville de Mélesse*)

L'exécution de la mission a répondu aux attentes de la MOA (…) à souligner en particulier la réactivité importante (…) et de manière générale la qualité du suivi et la grande disponibilité des intervenants



bureau d'études
Alma Consulting

De l'assistance à maîtrise d'ouvrage à la maîtrise d'œuvre et l'ingénierie en passant par la programmation, du scolaire au médico-social et à la restauration commerciale : la société Alma Consulting revendique une activité en constante évolution. Acteur majeur du secteur, elle s'appuie sur l'expertise de 7 collaborateurs menant en parallèle près d'une centaine de dossiers dans tous les milieux de la restauration.

Une expertise collective en mouvement

tivité tant en conseil qu'en maîtrise d'œuvre, tout en restant "discrète" sur ses activités. À mon arrivée, j'ai créé un site internet, rejoint le FCSI France et développé des liens avec la presse professionnelle », précise le président.

ÉLARGISSEMENT DE LA CLIENTÈLE

En 2018, Sandrine Gross intègre Alma Consulting, dont elle occupe depuis 6 ans le poste de directrice adjointe. En 2021, après le départ en retraite de Laurent Cavin et Muguette Weber, Denis Daveine propose à Nicolas Sadmi de s'associer pour compléter l'équipe. L'évolution des activités a, elle, suivi l'histoire de la société. « Muguette Weber a beaucoup travaillé en programmation et maîtrise d'œuvre avec EDF jusqu'en 2010, alors que Laurent Cavin développait les clients publics », détaille Denis Daveine. « Dès 2008, nous avons développé la programmation publique avec les cuisines centrales et les restaurants universitaires. L'arrivée de Nicolas a amplifié la programmation dans le secteur de la santé et celle de Sandrine, la partie restauration commerciale. De fait, nous avons peu à peu élargi nos études à tous les milieux de la restauration. »

Parmis les références

- Hôtel 4* du Parc Astérix à Plailly (Oise) – 1 200 r/j
- Cuisine du palais de l'Élysée à Paris (Ile-de-France) – 150 r/j
- RIE de Montrouge (Hauts-de-Seine) – 1 100 r/j
- Mama Shelter Porte De Versailles à Paris
- Le Train Bleu à Paris – 600 r/j
- Cuisine centrale de Puisserguier (Hérault) – 8 000 r/j
- Tiers-lieu Pariselle (Crous de Lille – Nord)
- Cuisine centrale de Tours (Indre-et-Loire) – 11 000 r/j
- Cuisine centrale du CHU de Nantes (Loire-Atlantique) – 9 000 r/j
- Restaurant et cuisine centrale Puvis de Chavanne (Crous de Lyon – Rhône)
- Ville de Nantes – 16 000 r/j
- Cuisine du GIP de Pontorson (Manche) – 2 500 r/j
- Cuisine centrale du CHU d'Angers (Maine-et-Loire) – 7 000 r/j
- Cuisine centrale du CHU de Nîmes (Gard) – 8 000 r/j
- Cuisine Bordeaux Mérignac (Gironde) – 30 000 r/j
- Cuisine centrale Biscorna à Colombes (Hauts-de-Seine)
- Cuisine centrale GCS Les Sorinières à Vertou (Loire-Atlantique) – 5 000 r/j





Acteur majeur du métier de conseil et de l'ingénierie de restauration en France, Alma compte à date 7 collaborateurs et environ 90 dossiers menés en parallèle, la majorité étant liée au milieu scolaire, de la petite enfance à l'université. « Nos missions de conseil et programmation font aussi la part belle au milieu médico-social et pénitentiaire, alors que la maîtrise d'œuvre travaille plutôt sur des dossiers de restauration commerciale, hôtelière et d'entreprise », souligne le président.

MULTI-ACTIVITÉ, MÊME ADN

Les missions d'Alma incluent les audits (fonctionnels et techniques), le conseil (étude de faisabilité, programme), l'AMO-assistance à maîtrise d'ouvrage (organisation de concours, suivi de conception et de réalisation) et la maîtrise d'œuvre, seuls ou en équipe (concours, appels d'offres). La société s'appuie également sur un réseau de partenaires (architectes, bureaux d'études, programmistes généralistes) qui lui permet d'intervenir partout en France, y compris en Outre-mer.

Quel que soit le projet, Alma Consulting revendique un même ADN : celui d'accompagner les équipes dans la meilleure direction possible. « Les cuisiniers et responsables restauration ne sont pas forcément considérés en interne et nous tentons de porter leurs convictions auprès de leurs supérieurs », explique Nicolas Sadmi. « La plupart du temps, cela passe par le vecteur qualité et la maîtrise des coûts d'exploitation. Refabriquer maison dans les cuisines collectives, utiliser des produits bruts, de meilleure qualité, choisir des contenants plus vertueux, plus hôteliers pour les patients, revaloriser la restauration du personnel hospitalier sont des enjeux majeurs. »

APPORTER UNE PLUS-VALUE

Pour le directeur général, la ligne de conduite est aussi d'apporter à chaque projet « une idée, une innovation, une plus-value par rapport au précédent, en évitant autant que possible le copier-coller. Chaque mission est également l'occasion d'apprendre, de partager, de rencontrer ou de découvrir un territoire ». Soucieux de pérenniser l'activité de leur entreprise, les associés réfléchissent également à la suite à donner lorsque viendra, d'ici quelques années, le temps pour Denis Daveine de profiter d'une retraite bien méritée.

MORGANE BULAND

Leur regard sur le métier

Sandrine Gross : « C'est un métier complet alliant technicité, logique, ingénierie et connaissance de la profession de cuisinier. Normes, réglementations, besoins, outils, habitudes : nous devons faire preuve d'adaptabilité et d'expertise face à des évolutions de plus en plus rapides. »

Denis Daveine : « Nous sommes des généralistes spécialisés. Nos connaissances ne se limitent pas aux équipements de cuisine ou au respect des règles d'hygiène, mais aussi à des notions d'urbanisme, de bâtiment, de sécurité incendie, d'exploitation, de coûts. On nous demande d'être sachants sur une multitude de sujets ! »

Nicolas Sadmi : « Notre métier manque de reconnaissance. Il faut mettre en valeur notre expertise pour en faire bénéficier les utilisateurs finaux, les maîtres d'ouvrage pour conduire un projet dans le domaine de la restauration. Chez Alma, nous nous investissons dans les organisations professionnelles – Cnov, FCSI, dont je suis co-président – pour faire avancer notre métier. »

LE CROUS LORRAINE OUVRE SON (S)PACE MULTIFONCTION À NANCY

CONCEPT Implanté sur le site des anciennes casernes Molitor-Manutention, au cœur du nouveau campus ARTEM de Nancy (54), le CROUS Lorraine vient d'ouvrir un pôle de restauration multiservice très innovant. Encore un concept qui jette au rancart les R.U d'antan et leur mauvaise réputation !

anciennes casernes Molitor-Manutention, propriété de la Communauté urbaine du Grand Nancy, dans le quartier Blandan. ARTEM s'étend sur 97 000 m² et a coûté 244,7 M d'€ mais s'inscrit désormais dans l'Université de Lorraine parmi les 12 campus d'excellence français. Jusque-là les étudiants nancéiens disposaient de 7 R.U, 5 brasseries, 16 cafétérias, 4 food-trucks et même d'une épicerie pour se restaurer. L'ensemble des sites étant répartis sur la métropole du Grand Nancy. En 2014, le CROUS Lorraine a lancé un Concours pour construire le bâtiment qui allait accueillir un (S) pace, un nouveau lieu de vie et d'étude que l'on trouve déjà à Paris, Lyon et Bordeaux et où il est possible de se restaurer grâce à diverses formules de restauration. Spécialement ●●●



Une cuisine de référence, bien équipée

Le Crous de Lyon a décidé d'arrêter l'activité de l'UCP de la Madeleine à Lyon 7e, 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 Puvis 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-



Photos ©Cheynaud

Christophe Morand, responsable de production

Les principaux intervenants

Maître d'ouvrage
Crous de Lyon

Assistance à maîtrise d'ouvrage
CFR2C (devenu Spoon Conseil)

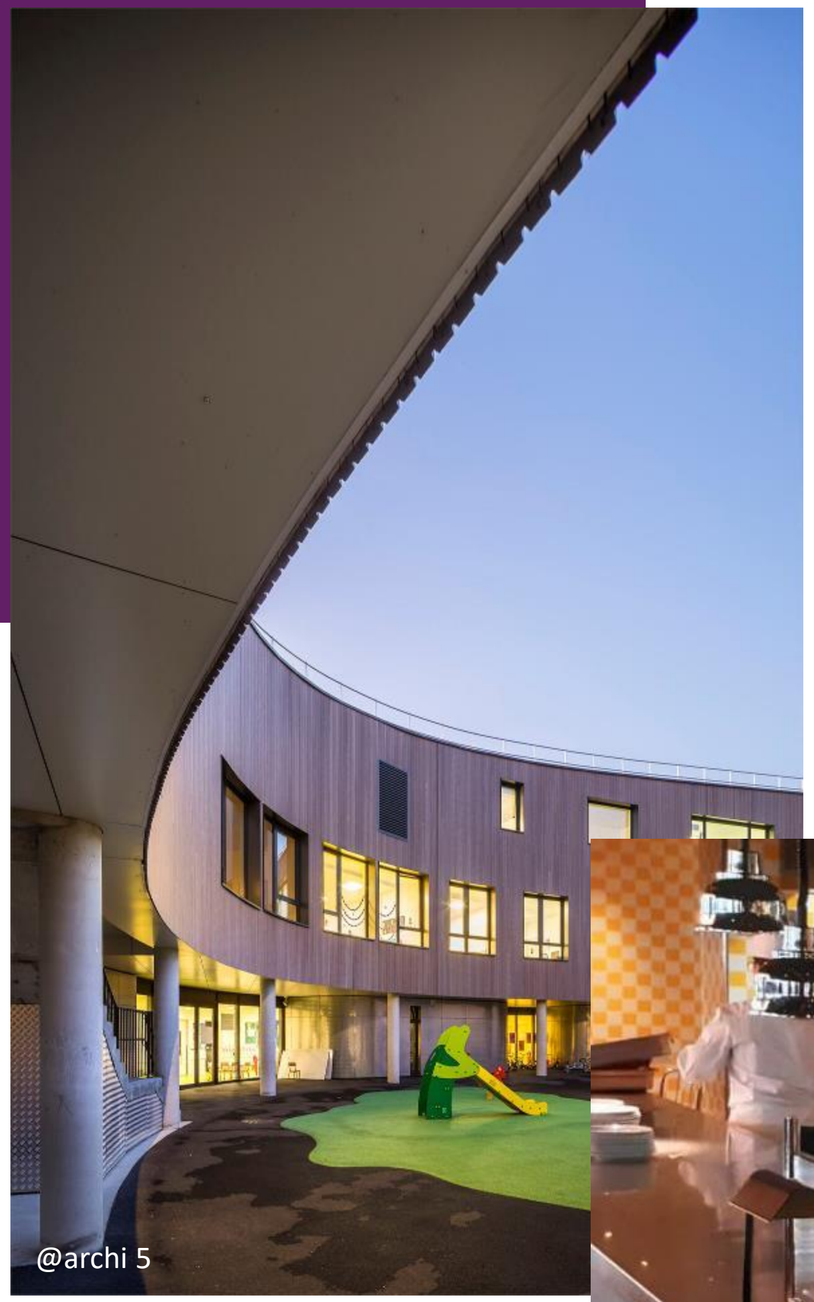
Architecte
Patrick Mauger

Bureau d'études, ingénierie en restauration
Alma Consulting

Installateur équipements
Martinon

V. Marquis (*SPL restauration du Saumurois*)

(…) l'accompagnement a été particulièrement apprécié pour la qualité des pieces produites, la structuration des échanges (…). Expertise et accompagnement précieux (…)



Merci.

FICHE CONTACT

01.41.58.56.20
alma@almaconsulting.fr
almaconsulting.fr

