Optim'Appro, **une solution globale pour les établissements en gestion directe**

Maîtriser ses achats, sécuriser ses approvisionnements et piloter sa restauration

Les établissements en gestion directe doivent aujourd'hui répondre à des enjeux de plus en plus nombreux : hausse des coûts alimentaires, exigences réglementaires, respect des engagements EGAlim, sécurisation des approvisionnements, suivi budgétaire et manque de ressources dédiées aux achats. Optim'Appro accompagne les établissements de santé et médico-sociaux, les collectivités locales et les autres organisations en gestion directe dans la **maîtrise durable de leurs achats, de leurs coûts et de leur fonctionnement quotidien**.

La solution repose sur trois leviers complémentaires :

- des **approvisionnements maîtrisés**, grâce à un référencement fournisseurs adapté aux besoins des établissements et à des conditions négociées ;
- un **accompagnement opérationnel**, assuré au quotidien par des experts de la restauration collective
- ·des **outils digitaux de pilotage**, permettant de suivre les achats, les coûts, les commandes et les principaux indicateurs de performance.

L'accompagnement	Les produits	Les outils
Cellules régionales dédiées Experts au plus près des établissements	Référencement fournisseurs adapté Produits et filières locales Qualité, durabilité et règlementation	Gestion Hygiène Achats & Logistique RSE

Cette approche permet aux équipes de **gagner du temps**, de **sécuriser leur fonctionnement** et de disposer d'une **vision plus claire de leur activité**. En simplifiant les tâches administratives liées aux achats et aux approvisionnements, Optim'Appro aide les équipes de restauration à se recentrer sur leur cœur de métier : la **préparation de repas de qualité pour les convives.**

Une réponse adaptée aux besoins de la restauration collective

Optim'Appro accompagne des établissements confrontés à des problématiques communes

- maîtriser le coût des repas
- optimiser les achats
- sécuriser les approvisionnements
- répondre aux enjeux réglementaires et durables
- réduire le gaspillage alimentaire
- piloter efficacement une activité multi-sites

Un accès facilité pour les structures publiques grâce au RESAH

Depuis 2026, Optim'Appro est **référencé au sein du lot 14 de la centrale d'achat RESAH**, dédié aux établissements en gestion directe à faibles volumes de commande. Ce référencement permet aux structures publiques d'accéder plus facilement à une solution combinant :

- l'accompagnement des approvisionnements
- l'expertise opérationnelle en restauration collective
- des outils de pilotage dédiés
- un cadre conforme aux procédures de la commande publique

Les établissements bénéficient ainsi d'un accompagnement structuré pour sécuriser leurs approvisionnements, maîtriser leur budget alimentaire et simplifier le pilotage quotidien de leur restauration.



« Chez Optim'Appro, notre ambition est de permettre aux établissements en gestion directe de garder la maîtrise de leur restauration tout en bénéficiant d'un accompagnement expert et d'outils performants. Nous aidons les équipes à sécuriser leurs approvisionnements, optimiser leurs coûts et consacrer davantage de temps à leur cœur de métier : la qualité des repas servis aux convives. »

David Le Mouel, Directeur d'Optim'Appro.

A PROPOS D'OPTIM'APPRO

Optim'Appro est une marque de Compass Group France dédiée à l'accompagnement des organisations en gestion directe. La solution associe expertise achats, expertise métier, accompagnement humain et outils digitaux afin d'aider les établissements à maîtriser durablement leurs coûts, leurs approvisionnements et la performance de leur restauration collective.

Site Optim'Appro : https://www.compass-group.fr/optimappro/

Linkedin Optim'Appro : https://www.linkedin.com/company/optim-appro

CONTACT

Clémence Robuchon - 📞+33 7 87 86 52 78 - 📧clemence.robuchon@compass-group.fr