



Fédération nationale des organismes de gestion des établissements de
l'Enseignement catholique

277 rue Saint-Jacques – 75240 PARIS Cedex 05
Tél. : 01 53 73 74 40 - Fax : 01.53.73.74.44 - Mail : contact@fnogec.org

**A l'attention des administrateurs Fnogec,
des présidents d'Udogec/ Urogec
des secrétaires généraux d'Udogec/ Urogec
Pour information aux directeurs diocésains**

Note d'information n°2019-09F

Paris, le 9 juillet 2019

Objet : de nouveaux outils pour les cantines en gestion directe

Madame, Monsieur,

La Fédération des Ogec (Fnogec) a récemment rejoint le réseau Restau'co, réseau inter professionnel de la restauration collective en gestion directe.



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 leurs problématiques clés : 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/>

**Grâce à l'adhésion de la Fédération des Ogec, tous les Ogec peuvent adhérer à Restau'Co
au tarif privilégié de 20€/an.**

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 :

- Les présidents de délégations régionales de Restau'Co
(*liste des correspondants par région en pièce jointe*)
- Mylène Bliard | Coordinatrice Réseau Restau'co
Contact : m.bliard@restauco.fr / 07 72 37 13 47
- Clarisse Walckenaer | Chargée de mission - Pôle Économie-Gestion de la Fédération des Ogec
Contact : c-walckenaer@fnogec.org / 01 53 73 73 41

Nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, nos sincères salutations.