

CALCUL DU PRIX DE REVIENT D'UN REPAS

Il se compose des éléments suivants :

COÛT DE PERSONNEL



15 SALARIÉS DE L'ARIAT (DONT PERSONNELS EN CUISINE ET DONT PERSONNELS ADMINISTRATIFS)
+1 CONTRAT D'APPRENTISSAGE.

4,54 €
48%

COÛT MATIÈRE



PLUS DE 65% DE PRODUITS DE PROXIMITÉ, DES PRODUITS LABELISÉS (BIO, AOP, IGP, LABEL ROUGE, BBC..) ET UNE FORTE PROPORTION DE PRODUITS FRAIS.
REPAS CUISINÉS SUR PLACE.

2,50 €
27%

FRAIS D'EXPLOITATION ET DE FONCTIONNEMENT



ENERGIES/EAU - ENTRETIEN/ MAINTENANCE DES ÉQUIPEMENTS - HONORAIRES FRAIS TÉLÉCOM - FRAIS DIVERS (POSTE, BANQUE) - FOURNITURES DIVERSES (BUREAU, VAISSELLE...) - DOTATIONS SUR AMORTISSEMENTS - ANIMATIONS...

2,41 €
25%

9,45 € HT

(10,39€ TTC)

Après déduction des diverses subventions et participations des administrations (ou employeurs) aux charges de fonctionnement.



CONSULTEZ LE PRIX INDIQUÉ
SUR VOTRE TICKET.

PRÉSENTATION DE VOTRE RESTAURANT

Historique et informations

Création en 1964



En gestion directe
depuis 2018

600 couverts / jour



Cuisine sur place

15 salariées, 1 contrat
d'apprentissage et 1
président (bénévole)



Valorisation et implication
professionnelle de l'équipe

Produits bruts transformés
et cuisinés sur place.



Démarche de restaurant
responsable.



Savoir-faire et découverte
de nouveaux produits.



Une équipe motivée qui
prend plaisir à ajouter de la
valeur ajoutée aux produits.



Accueil, service, confiance
et information.



Sécurité, hygiène, traçabilité, respect
de la réglementation.

