Fiche entretien restaurant scolaire

Restaurant scolaire de :

Communes concernées, RPI éventuel :

Personnes référentes (cuisinier.ère, élu.e):

1° Combien de repas sont servis par jour:

2° Combien de repas "locaux" sont-ils servis par an?

3° Quels sont les produits locaux régulièrement consommés? Nom du producteur?

Produits locaux consommés	Quantités	Producteurs	Commune de provenance

Quels pourraient-ils être à l'avenir?

Produits locaux consommés	Producteurs	Commune de provenance

Quels seraient les besoins en terme de timing, livraison?

Quelle est la capacité d'anticipation des menus?

Quels seraient les besoins en terme de conservation? Capacité de stockage ?

Quelle régularité d'approvisionnement est-il possible de proposer aux producteurs?

Quels partenariats de commandes groupées serait envisageable?

Quelle marge de manœuvre ont les cantinières s'il y a un problème de livraison?