

Une offre modulaire et adaptée !

Diagnostic du management de la maintenance

Formation « création de valeur » de votre activité maintenance

Assistance à la rédaction ou réponse des contrats

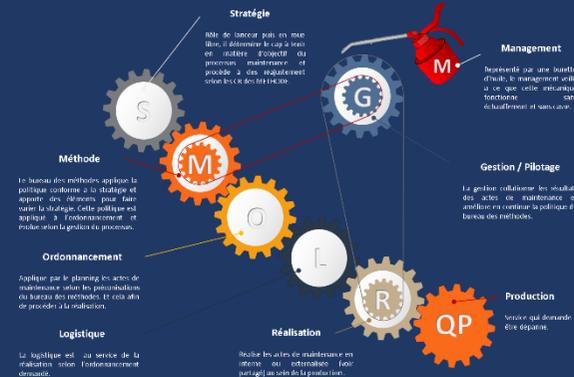
Assistance au recrutement des acteurs maintenance

Assistance à la réorganisation de la fonction

Assistance au suivi d'exécution technique de la maintenance

“ L'application de notre référentiel, **l'engrenage dynamique** permettra d'atteindre vos objectifs de productivité de vos équipements de grandes cuisines ”

Cyril Soules
gérant fondateur ICARE conseil



06.24.39.20.85



www.icareconseil.fr



cyril.soules@icareconseil.fr



Accompagnement à l'optimisation du management de la maintenance en restauration collective





Le constat !

Savez-vous qu'en seulement 15 années, le coût d'investissement des équipements aura très certainement doublé par le seul fait de leurs maintenances ? Ce constat souvent observé peut être limité pour ne représenter que 60% du coût initial ! (40% d'économie)

Cette affirmation implique que bon nombre d'actes de maintenance en étant mieux « encadrés » peuvent être optimisés. Ainsi, les coûts directs (coût de réparation), mais aussi indirects (coûts liés au changement d'organisation pour pallier chaque panne) peuvent être réduits tout en augmentant la disponibilité des matériels ! Que vous soyez détenteur d'équipement ou prestataire de maintenance, nous pouvons vous accompagner !

Vous êtes-vous déjà interrogé sur : Comment cibler le bon intervenant selon les symptômes constatés ? Comment diminuer la durée de l'intervention ? Comment rendre transparents les devis techniques et les prix des pièces détachées ? Les actes préventifs sont-ils nécessaires et permettent-ils réellement de diminuer les actes curatifs par la suite ?

Ou encore plus largement : Comment créer de la valeur grâce à la fonction maintenance ? Comment la manager pour l'améliorer ? Doit-on externaliser ou au contraire internaliser tout ou partie de la maintenance ? Quel est le coût cible selon l'organisation et peut-on connaître à l'avance le budget prévisionnel nécessaire ? Les contrats de maintenance sont-ils perfectibles ? Comment être certain du bon choix des prestations de maintenance ?

Si vous êtes dans ce type de questionnement, c'est que vous avez pris conscience que la fonction maintenance en restauration collective est un des enjeux majeurs participant non seulement à la satisfaction du client, mais également au résultat de l'entreprise à long terme.



Notre réponse !

Heureusement pour vous, cette situation n'est pas une fatalité !

Que vous soyez détenteur d'équipement ou prestataire de maintenance. Quelle que soit l'organisation actuelle de la fonction maintenance, et votre stratégie du mode d'intervention (en interne, partagée ou externe), une optimisation est possible.

Pour cela, nous utilisons un référentiel des bonnes pratiques concourant à la maîtrise du management de la maintenance en restauration collective. Nous pouvons vous proposer :

- un diagnostic de votre organisation maintenance,
- une formation pour vous aider à créer de la valeur avec l'activité de la maintenance
- Un accompagnement pour élaborer ou répondre à un contrat de maintenance public ou privé,
- un plan de progrès et une temporalité pour améliorer le niveau de maîtrise de la maintenance,
- un accompagnement pour la détermination et la mise en œuvre de procédures adaptées à votre identité.

Cet accompagnement s'appuie sur les 4 piliers pour améliorer durablement la fonction maintenance développée dans notre méthode exclusive et propriétaire « l'engrenage dynamique » dont voici une synthèse :

- UN CONTRAT EN BÉTON.** Préalable à toute autre chose, le contrat est le lien formalisé entre donneur d'ordre et prestataire. C'est l'arbitrage indispensable sans lequel toute réclamation est difficile.
- UN DIAGNOSTIC ÉCLAIRÉ.** Pour ordonnancer selon la criticité de la panne, mais aussi de l'équipement concerné et ainsi éviter une disproportion inutile.
- UN CONTRÔLE PERMANENT.** Dans le domaine technique, seul un technicien comprend un autre technicien. C'est pourquoi nous préconisons une connaissance technique distincte des prestations effectuées pour mieux les piloter.
- UNE GMAO PROPRIÉTAIRE.** Anticiper est possible lorsqu'une base de données existe et qu'elle permet de tracer toute l'antériorité de l'activité de maintenance. Elle doit rester à la main du donneur d'ordre.



Testé et approuvé !

La mise en œuvre de notre méthodologie auprès du ministère des armées (SCA – PFAFCE) a déjà permis d'atteindre en seulement 1 an, près de 25% d'économie sur le budget annuel de la maintenance en restauration collective (périmètre RHONE-ALPES-AUVERGNE).

