

Communauté de transformation et de commercialisation

Service traiteur / Marche à suivre

Les huit étapes de la création d'un service traiteur

1. Formation d'un groupe de projet

Les personnes intéressées à créer un service traiteur commun forment un groupe de projet. Idéalement, elles ont des compétences et des atouts différents (gestion de projet, finance, production, expérience pratique, publicité, etc.) qui se complètent.

2. Collecte d'informations

Recueillir les informations écrites ou orales disponibles auprès des services suivants:

- services traiteurs existants
- service de vulgarisation agricole cantonal
- associations de femmes paysannes et de femmes rurales
- Gastrosuisse
- Inspectorat cantonal des denrées alimentaires

3. Concrétisation du projet

Établir un dossier de projet contenant les éléments suivants:

- nom
- offre, généralités (stratégie, vision, mission)
- assortiment
- assurance qualité
- recrutement et formation continue
- publicité et communication

Établir un budget contenant les éléments suivants:

- coûts
- financement:
 - déterminé en partie par la forme juridique
 - subventions éventuelles
 - levée de fonds
 - crowdfunding
 - sponsoring

Déterminer l'assortiment (et son développement):

- recettes
- calculs
- dégustation et présentation: goût, aspect, décoration, ...
- traitement: chaîne du froid, maintien au chaud, emballage, transport, ...

4. Financement

Mettre sur pied le financement.

5. Obtenir les autorisation, licences, patentes; régler les questions d'assurance

Les prescriptions relatives à l'obtention d'une autorisation, d'une licence ou d'une patente sont différentes d'un canton à un autre. Il est donc indispensable de consulter les services cantonaux compétents. Couverture des risques: consulter un courtier en assurances, év. souscrire une assurance RC produits ou chercher à obtenir l'extension de la RC professionnelle des entreprises participantes.

6. Choisir la forme juridique, créer l'entreprise, répartir les responsabilités

En concertation avec le service de vulgarisation agricole, choisir la forme juridique idoine et créer l'entreprise (voir Bases légales). Selon la forme juridique, nommer une gérante, une présidente, un comité et répartir les responsabilités.

7. Acheter l'inventaire, recruter et instruire le personnel, lancer la promotion du service traiteur

- acheter vaisselle, services, verres, linge de table, matériel de décoration, récipients de maintien au chaud, glacières, év. tenues de service, appareils ménagers, véhicule, etc.;
- recruter, instruire et former le personnel; passer des contrats;
- lancer la promotion: créer et mettre en ligne un site web, imprimer des prospectus publicitaires, actionner les réseaux.

8. Exploiter le service traiteur comme planifié

Le service traiteur peut démarrer – peut-être avec un événement promotionnel spécial ...