CIRCUITS COURTS, PRODUITS DE SAISON…

Comment Horeca Achats accompagne les restaurateurs vers une restauration plus simple, plus proche et plus rentable ?

L'été s'installe, les terrasses se remplissent, et avec elles, une nouvelle exigence émerge : celle d'une carte plus responsable, plus lisible, et plus rentable. Fini les menus à rallonge et les produits venus de l'autre bout du monde : place aux cartes courtes, de saison, construites autour de producteurs locaux. Un virage que de nombreux restaurateurs amorcent,et que le réseau Horeca Achats facilite au quotidien.

Pourquoi miser sur une **carte raisonnée** ?

D'un côté, les clients cherchent la **fraîcheur,** la **transparence** et la **qualité**. De l'autre, les restaurateurs doivent faire face à la **hausse des coûts**, aux **contraintes** de **main d'œuvre** et à **l'exigence de rentabilité**. Miser sur des **produits de saison** disponibles à proximité, c'est répondre aux deux enjeux en même temps : meilleure **gestion des stocks, moins de gaspillage, identité culinaire forte et meilleure marge.**

Horeca Achats, partenaire facilitateur

« Chez Horeca Achats, on ne fait pas que négocier des prix.
On vous fait gagner du temps, on vous simplifie la vie. »
– Alexandre Barral Cadière, gérant –

Basé dans la région Auvergne-Rhône-Alpes, Horeca Achats connaît le terrain, les fournisseurs locaux et les contraintes des pros. Plus qu'une centrale d'achats, c'est un **véritable accompagnateur,** qui aide **à bâtir une offre cohérente, rentable et engagée.**

« Ce qui nous anime, c'est la proximité humaine. Chez Horeca Achats, chaque relation repose sur la confiance, l'échange et la durée. »
– Alexandre Barral Cadière, gérant –

Un **accompagnement sur mesure**, toute l'année

Chez Horeca Achats, l'accompagnement ne s'arrête pas à la **signature**. Chaque restaurateur profite d'un **suivi personnalisé** : **analyse des besoins, ajustements, choix de produits saisonniers** et **liens directs avec des producteurs locaux.** L'équipe intervient aussi en amont pour **repenser les cartes, optimiser le sourcing** ou proposer des **alternatives locales**. Horeca Achats étend même son appui jusqu'en **montagne**, comme au **refuge de La Thuile**, grâce à des **solutions logistiques adaptées.**

En parallèle, le groupement propose des **contrats d'énergie verte** et encourage des **pratiques responsables**, comme la **consigne de bouteilles en verre**, avec des **partenaires engagés.**

Un réseau qui **s'engage localement**

Horeca Achats, c'est aussi un ancrage fort dans le tissu local. L'entreprise soutient des acteurs qui font vivre la région à travers des partenariats durables avec **Malraux**, le **Comité de Ski Savoie**, le **FCA Rugby Aix-les-Bains**, ou encore le **Team Chambé**, équipe phare de handball savoyard. Des collaborations qui renforcent les liens entre économie, territoire et valeurs communes.

Des astuces pour **une carte rentable cet été** :

- *Jouer la carte de la saisonnalité (tomates, pêches, herbes fraîches…)*
- *Optimiser les achats groupés grâce à une centrale d'achats comme Horeca Achats*
- *Limiter le nombre de plats pour mieux valoriser chaque produit*
- *Collaborer avec des producteurs pour des ajustements agiles*

Horeca Achats – Simplifier vos achats, valoriser votre cuisine.