



Organisation 2026



Nos valeurs

Mangeons généreusement



Basil est une entreprise de restauration collective généreuse. **Être généreux**, c'est une manière d'organiser le commun, penser pour plusieurs, produire pour durer, décider en tenant compte des autres, convives comme équipes, territoires comme partenaires.

La **générosité** devient alors une **pratique collective**, inscrite dans le travail, dans la cuisine et dans les choix **quotidiens**.

Nos valeurs fondatrices :



Utilité sociale

Produire des repas qui répondent à des besoins réels et durables, là où l'alimentation soutient la santé, l'autonomie et la cohésion sociale.



Qualité accessible

Proposer une cuisine saine, gourmande et faite maison, à un prix juste, pensé pour durer sans exclure.



Travail responsable

Construire une entreprise où le travail a du sens, où les décisions se partagent et où chacun peut comprendre et agir.



Ancrage territorial

Agir localement, avec des partenaires, des associations et des filières réelles, en mesurant l'impact de chaque choix.



Notre activité



Basil est un acteur de la restauration collective engagé auprès des entreprises, des collectivités et des publics seniors.

Nous concevons, produisons et livrons des repas faits maison, pensés pour s'inscrire dans les rythmes du quotidien et répondre à des besoins alimentaires durables.

BASIL AU BUREAU

[Basil.fr](https://www.basil.fr)
Datadog
Frigos connectés
Mairie du 4/5 e
CCAS Marseille
Corners

BASIL POUR NOS AÎNÉS

Aix-en-Provence
Istres
Pennes-Mirabeau
Gemenos
Bandol
Sorgues
Allauch
La crau
Solliès
Saint-Maximin
Jardin d'arcadie
Domaserv
Pando

BASIL POUR NOS ÉCOLES

ACM 11 et 12
ENSM
École des mines
Crèches Peypin

BASIL ET CO

Armée du salut
Evenementiels



Ce qui fonctionne / fonctionne pas



Ce qui fonctionne :

1. On sait gagner des marchés et être compétitif dans un environnement concurrentiel dense = croissance
2. On a une bonne image de marque et nous sommes marseillais
3. On sait adresser différents marchés : écoles, seniors, entreprises, etc
4. On a un outil de production qui a encore une capacité de croissance et on sait être très flexible

Ce qui fonctionne moins bien :

1. L'organisation des opérations qui est en régression = perte de clients
2. Le non respect des process, mauvaise formation
3. La baisse de la qualité de nos repas
4. La communication entre les différents services
5. La culture du : "ce n'est pas ma faute, c'est l'autre..."



Priorités



Objectifs sur 3 mois :

1. Atteindre un ratio MP/CA à 25%
2. Réduire le turnover à - de 10% à l'année
3. Casse à 3%

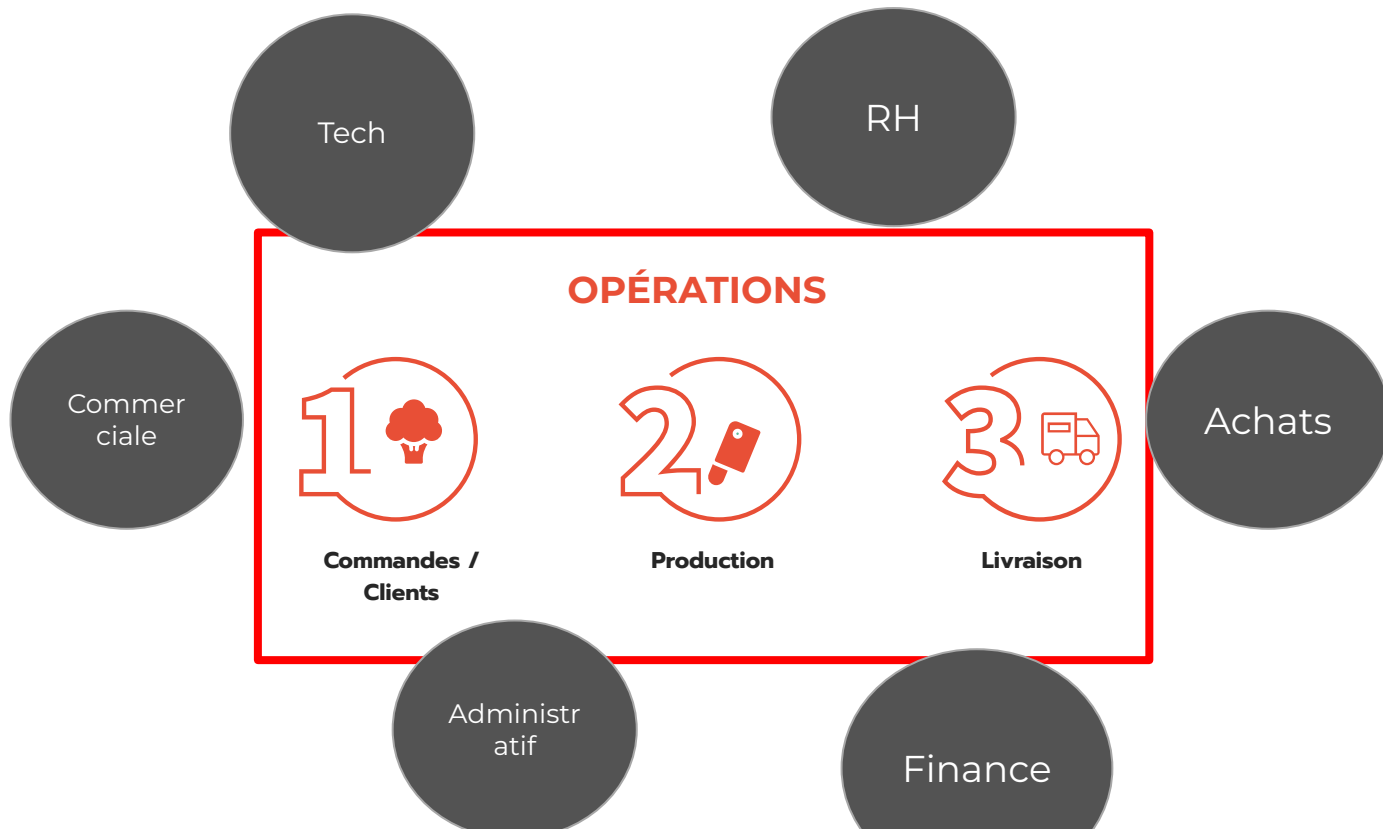
Objectifs sur 1 an :

1. Avoir la meilleure qualité de repas de la région SUD en restauration collective
2. Gagner 50% des AO auxquels on répond
3. +30% de CA au 31.03.26
4. Terminer le déploiement d'ODOO
5. Atteindre une marge brut de 67% minimum
6. Réduire les tickets SAV de 60%



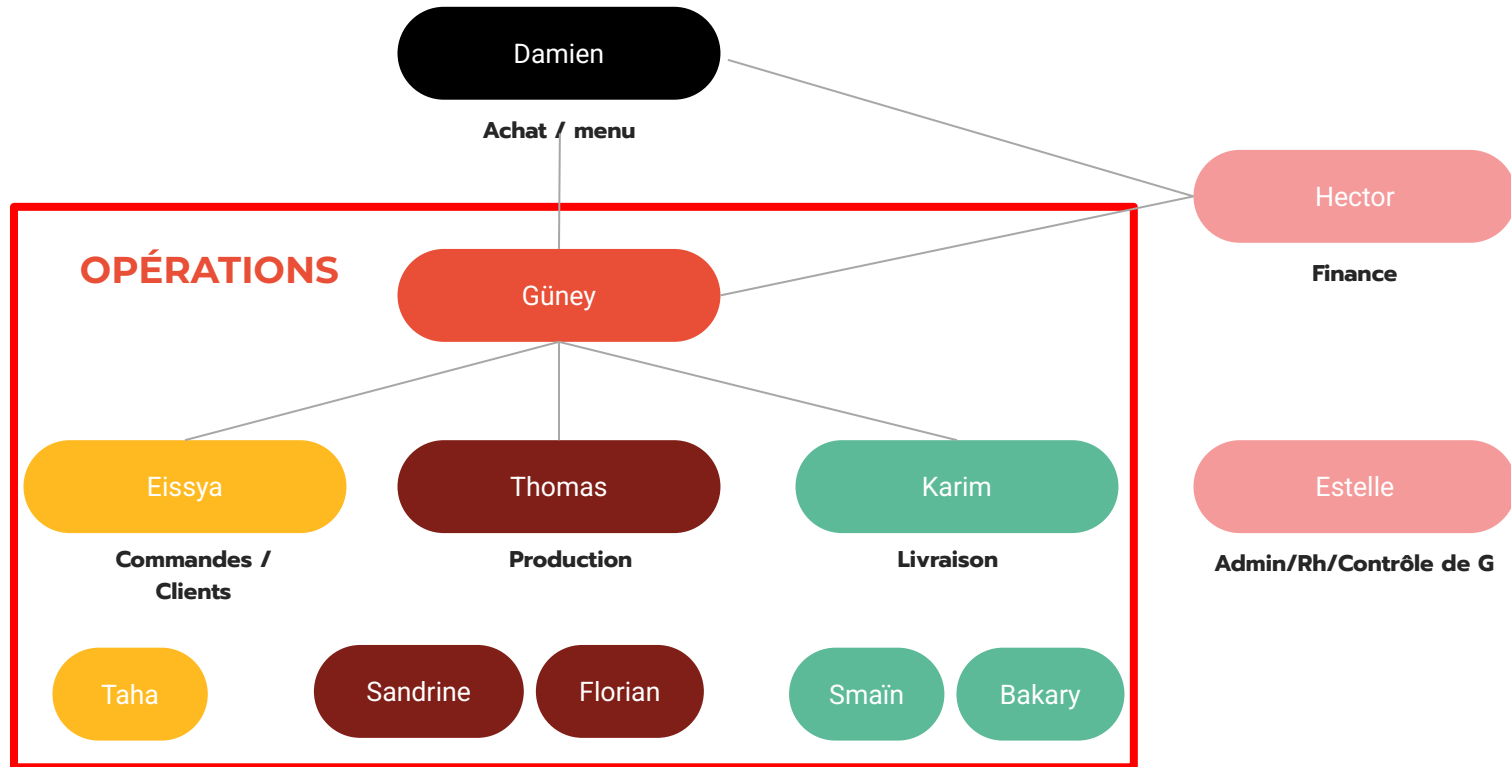
Organisation générale

L'effet domino





Organigramme





Organigramme Log



Karim

Responsable Log : -Faire le lien entre la log et le reste de l'organisation.
- Livrer tous les clients en temps et en heure de ce qu'ils ont commandés.
- Manager et optimiser l'équipe (dont Sophia et Montpellier)
- Assurer la bonne utilisation des véhicules
- Former les équipes et les responsabiliser - Recrutement

Smain

Adjoint Log : -Pouvoir remplacer Karim à tout moment.
- Gestion des FC et livraison
- Manager les équipes
- Comblé les trous quand il y a des absents

Bakary

Adjoint Log : -Pouvoir remplacer Karim à tout moment.
-Suivi des inventaires en lien avec la log
- MAJ combo au quotidien et donc gestion des compteurs des équipes
- Assurer le suivi et la classification de tous les BL

Fathi

Preparation : -Assurer la bonne composition de toutes les préparations

Aniss

Véhicules : -Assurer l'hygiène de tous les véhicules



Organigramme Prod



Thomas

Responsable Prod : -Faire le lien entre la prod et le reste de l'organisation.

- Production de tous les marchés en temps et en heure
- Manager et optimiser la productivité l'équipe (compteur combo)
- Assurer la bonne utilisation de la cuisine
- Former les équipes et les responsabiliser = **Améliorer la qualité des repas** - Recrutement
- Assurer la réception et la gestion optimale des denrées

Florian

chef de cuisine : -Pouvoir remplacer Thomas à tout moment.

- Gérer la cuisine au quotidien (sécurité et hygiène)
- Manager les équipes et la bonne organisation du quotidien
- assurer la conformité de tous les produits
- MAJ fiches techniques

William

chef de partie : -responsable du chaud et des équipes au chaud

- MAJ Fiches techniques sur TONKA

Idriss

Preparations froide : -Suivi des équipes du froid avec l'appuie du chef

Sandrine

Réception marchandises : -Gestion des stocks

- Réception des marchandises
- Préparation des denrées la veille pour la production (emballages aussi)



Outils **BASIL**

il faut absolument que tout le monde suive cette organisation afin qu'elle soit efficace

OPÉRATIONS



1-TONKA

Production

- Mercuriales
- Fiches technique
- Menus
- Coûts

Prod

Finance



Back-Office

2-MISO

Commandes Clients

- Prévisions
- Commandes
- Tournées / BL
- Menus

Clients

Logistique

Prod



3-BASIL.FR

Commandes bureau

- Commandes
- Menus

Clients

Logistique



4-FLEET

Livraison

- tournées

Clients

Logistique



5-DRIVE

Stockage

- Base de données et Stockage de tous nos fichiers

Clients

Prod



6-SLACK

Conversation

- Echanges par chaîne
- Conversation zéro à la fin de chaque journée / idem pour mail

Logistique

Finance



7-ODOO

ERP

- Finance
- Achats
- Stocks

Finance



8-COMBO

Management

- Absences
- Retards
- Congés
- Maj Quotidien

Logistique

Prod

9-AIRCALL

Doit-on garder whatsapp ? je ne le crois pas.

Durée de vie d'une commande

Basil
MANGEONS
GÉNÉREUSEMENT

1 mois

3 semaines

2 semaines

1. Menu : DAMIEN

1. Création sur 3 mois
 - a. Thomas, Marie et Damien
2. Ajout menu sur Tonka
 - a. Damien et stagiaire
3. Validation finance
 - a. Clémentine, hector
4. Commission des menus
 - a. Yasser, Damien
5. ajout menu Miso
 - a. Yasser et stagiaire
6. Maj menu tonka
 - a. Damien et stagiaire
7. Imprimer les menus pour distrib
 - a. Yasser et Karim

- Aucune recette ne pourra être ajouté dans les menus sans fiche technique validée par la cuisine puis la Finance.

-Toutes les fiches techniques doivent être ajoutées sur Tonka : Thomas et stagiaire

-MAJ des mercurials 1x par mois : Damien et stagiaire

-Envoie des menus aux convives 45 jours

avant la livraison puis les récupérer 30 j avant

2. Prévision : DAMIEN

1. Prévision sur tous les marchés 1 mois à l'avance
 - a. Clémentine, Hector et Estelle
2. Ajout des quantités sur Tonka
 - a. Clémentine
3. Ajout des quantités sur Miso
 - a. Estelle et stagiaire

- Prévision pour les marchés récurrents, se baser sur les quantités de la semaine en cours

- Prévision Basil au Bureau, se référer aux commandes des dernières semaines + vacances scolaires/fériés, aux stocks (casse et ruptures)

-Envoyer mail aux marchés épisodiques (marseille 4-5 eme ou CCAS marseille) afin d'anticiper des éventuelles commandes

3. Achat : DAMIEN

1. Mettre à jour les prévisions
 - a. Estelle
2. Check Appro
 - a. Bryce
3. Passage des commandes
 - a. Damien et Thomas

- MAJ stocks 1x semaine dont emballage

- Toujours mettre à jour les prévisions avant commande afin d'acheter les bonnes quantités

4. Mise en ligne : Yasser

1. Définir les prix de vente Bureau et FC
 - a. Hector
2. MEL Basil.fr
 - a. Clémentine et stagiaire

- Faire suivi des stocks quotidien sur le bureau et FC : stagiaire

Durée de vie d'une commande

1 semaine

Jour 1

5. Réception : BRYCE

1. Contrôle températures
2. Contrôle Bon de commande Vs marchandise reçue
3. Rangement
4. Réclamation
 - a. Bryce et Damien

-Compter et peser les marchandises reçues
-Vérifier toutes les DLC
-Objectif : ne plus à faire d'achat complémentaires à Metro

5. Commandes : Yasser

1. Réception des commandes clients
2. Relancer les clients qui ont oubliés avant mardi
3. MAJ des chiffres de prod Miso
 - a. Estelle
4. Maj quantité de prod
 - a. Thomas

-La prod doit faire un extract quotidien de la fiche de prod sur MISO pour avoir les bonnes quantités

6. Production : THOMAS

1. Imprimer les fiches techniques
 - a. Thomas et Jeremy
2. Prép la veille les denrées et emballages
 - a. Bryce et Jeremy
3. Étiquettes (dont FC)
 - a. Thomas et stagiaire

- MAJ des FT sur MISO
- Pesées quotidienne des plats pour vérification
Pesée quotidienne des excédents de productions et MAJ des FT
- Toujours préparer les denrées la veille, aucun équipier doit aller chercher des denrées le jour de production
- Une personne doit contrôler la conformité des quantités produites et mises en caisses
- Contrôle de la qualité : Thomas (Jérémy en cas d'absence)
- Maj Traqfood : William, Jeremy, Bryce
- Transfert de responsabilité chaque jour entre Thomas (Jérémy) et la Logistique (Karim/Bakary, Fathy) avec la feuille de dressage et pointage des caisses (avant départ de la log)
- Assurer les caisses plats témoins et suivi des températures

7. Préparation : KARIM

1. Imprimer les BL la veille de la prep apres midi
 - a. Estelle et Karim
2. Ranger les BL dans des casiers par marché
 - a. Karim
3. Vérification des préparations
 - a. Karim et Fathi
4. Prep et verif prodlog/Domaserv
 - a. Bakary

-Toujours prévoir au minimum 1 sac pilote et 2 sacs secours (midi/soir) pour chaque tournée, ces sacs doivent apparaître sur MISO
-Identifier toutes les caisses par marché
- Vérifier la veille si tous les BL sont bien présents
-Marché non nominatif (ex: istres) imprimer 2 BL , un pour le livreur, un pour le client à faire signer

Durée de vie d'une commande

Jour J

5. Livraison : KARIM

1. Contrôle températures

-Chaque livreur doit vérifier son chargement avant de partir avec son BL. Si il y a un manque pendant la tournée, le livreur devra relivrer.

- Toujours partir avec sacs pilotes et sacs secours

-Démarrer le camion avant chargement pour que la température soit entre 0 et 4 degrés

-Le gilet est obligatoire

-Terminer la tache sur fleet à chaque point et ajouter les commentaires

-Donner le contact du CCAS lors de la livraison

- Garder le même livreur pour chaque tournée

- Chaque livreur doit debrief de sa tournée et karim doit faire un retour au service client

6. Après tournée : KARIM

1. Compter la casse par marché

a. Karim et Fathi

2. Nettoyer les véhicules

a. Aniss

3. Dons assos

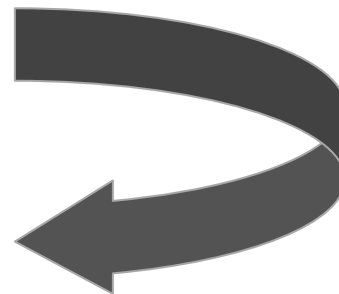
a. Karim

-Chaque jour faire une verif : Aucun sac ne doit trainer dans les frigos

-Toujours vérifier les BL pour le lendemain

- Chaque livreur est responsable de son marché

Anachronisme de toutes les équipes : L'équipe menu aura toujours à minima 1 mois d'avance sur l'équipe livraison. L'organisation est cyclique.



Basil
MANGEONS
GÉNÉREUSEMENT



Semaine type



https://docs.google.com/spreadsheets/d/1ZsOpjvRfA9BaSS_oOBWY49qiToHUYHCKHENYqRqAaRc/edit?gid=0#gid=0



Bonnes pratiques (OBLIGATOIRE)



Clients

- Suivi des incidents dans le tableau
- Organiser réunion hebdo Prod et Log
- Organiser réunion hebdo Service client avec > Prod et Log
- Toutes les commandes doivent être présentes sur MISO (même les commandes non récurrentes)
- Organiser un échange hebdo avec chaque client (en dehors des échanges SAV)
- Imprimer l'ensemble des BL. 1 livraison = 1 BL
- Saisir les menus et les choix sur Miso 1 mois à l'avance (minimum)
- Toutes les commandes (sauf basil.fr) doivent apparaître sur MISO
- Utiliser AIRCALL pour les échanges téléphoniques

Prod

- Ne jamais cuisiner sans FT validée par la finance afin de respecter les ratios
 - MAJ combo quotidien
 - MAJ des FT quotidienne sur Tonka
 - Garder à Jour traqfood quotidiennement
 - toujours avoir un manager pour l'ouverture et la fermeture de la cuisine
 - Réaliser les feuilles de travail la veille de la production
 - Une réunion par semaine avec la log et clients
- RH : anticiper les congés, prévenir des absences sur RH log, valider les congés sur payfit

Logistique

- Toujours récupérer les caisses chez nos clients et assurer le suivi
- Assurer le suivi des clés par marchés
- 1 marché = 1 livreur attitré
- MAJ combo quotidien
- Check véhicules 2x par semaine
- toujours avoir un manager pour l'ouverture et la fermeture de la log
- Un livreur qui n'a pas vérifié sa cargaison avant le départ de sa tournée devra aller relivrer si il y a un défaut pendant la tournée.
- Classer l'ensemble des BL par tournée et par jour de livraison

Finance

- Facturation des clients avec suivi Hebdo
 - Révision des prix sur chaque marché
 - Relances clients
 - Suivi des dons
 - ODOO doit être à jour quotidiennement
- Tableaux hebdo à produire :
- Casse par marché
 - Heures consommées
 - Ratios FT/MENU
 - Valorisation Stock

The logo features a large red circle in the center of a white circle. The white circle is decorated with a repeating pattern of yellow basil leaves. The word "Basil" is written in a white, elegant script font across the red circle.

Basil

MANGEONS
GÉNÉREUSEMENT

Basil.fr

