

## Fiche Mission : Gestion de Restaurant Inter Entreprises « RIE »

### Intervenants

**Propriétaire** : entité mettant les locaux du restaurant inter-entreprise à la disposition du groupement ou de l'association des entreprises utilisatrices

**Property manager ou Gestionnaire du RIE** : celui qui gère le restaurant d'un point de vue contractuel, administratif, comptable et financier.

**Prestataire** : Société de restauration collective

**Utilisateur ou adhérent** : locataire de l'immeuble où se situe le RIE ou entreprise externe admise dans le restaurant inter-entreprises au travers d'une convention d'adhésion

### Définition

Un restaurant interentreprises peut être constitué par la signature d'une convention liant ses utilisateurs ou par la création d'une structure gestionnaire. Ces deux montages présentent des caractéristiques juridiques et fiscales propres.

Le montage dit de convention est relativement simple sur le plan pratique, puisqu'il suffit de signer une convention stipulant qu'une entreprise ouvre sa cantine, restaurant ou sa structure de restauration aux salariés des sociétés signataires de l'accord.

Dans le cas de la structure gestionnaire, le propriétaire ou les entreprises utilisatrices du restaurant décident de créer une structure commune sous forme d'association (ARIE) ou de groupement de sociétés utilisatrices (GRIE). Cette structure devient alors gestionnaire du RIE, dont elle assume également les déclarations fiscales dans le cas des associations de sociétés utilisatrices.

Le budget de gestion du RIE est élaboré par le Property Manager et est pris en charge par les entités adhérentes : entreprises, comités d'entreprises ou administrations utilisatrices.

Dans le cas où le propriétaire ou les entreprises utilisatrices décident, principalement pour des raisons économiques, d'ouvrir l'accès du restaurant à des utilisateurs extérieurs à l'immeuble, il est d'usage de percevoir une redevance supplémentaire par convive.

## Missions détaillées

Le rôle du Property Manager est:

### **En amont du mandat :**

- Audit, conseil sur le fonctionnement du RIE
- Rédaction des documents
- Mise en place et déclaration de la structure
- Organisation d'appels d'offres restaurateurs

### **En phase gestion :**

- Pour les GRIE : Tenue d'une comptabilité régulière, au jour le jour, de toutes les opérations
- Pour les ARIE : préparation au jour le jour, des éléments comptables structurés de toutes les opérations pour mise à disposition de l'expert comptable arrêtant la comptabilité
- Reddition annuelle des comptes
- Facturation et suivi du Fonds de Renouvellement du Gros matériel (FRGM)
- Suivi administratif de la structure (Assemblées Générales, rédaction des procès verbaux)
- Tenue des Commissions de Restauration
- Suivi des relations membres
- Suivi des obligations contractuelles du restaurateur
- Etablissement du budget des travaux, plan pluriannuel à 3 ans concernant le matériel de cuisine
- Audit du matériel de cuisine et détermination de sa durée de vie
- Suivi de l'exécution des opérations de maintenance préventive et corrective
- Définition des perçus pour compte en cas d'adhérent externe
- Tenue des assemblées générales des ARIE

## Glossaire

**ARIE** : Association des entreprises utilisatrice d'un restaurant inter-entreprises

**GRIE** : Groupement des entreprises utilisatrice d'un restaurant inter-entreprises

**FRGM** : Fonds de Renouvellement du Gros matériel

**SRC** : Société de Restauration Collective

**RIE** : Restaurant Inter-Entreprises