

FICHE ACTION N°2.1 INFORMATISER LE SYSTÈME DE RÉSERVATION DES REPAS (Y COMPRIS L'INSTALLATION D'UN COMPTEUR EN CUISINE)

/ Classification action :

DOMAINE(S) D'ACTION	APPROVISIONNEMENT	PRÉPARATION	DISTRIBUTION	MESURE D'ACCOMPAGNEMENT COMMUNICATION
		✓		

BONNE PRATIQUE :
OPTIMISER LA GESTION DES EFFECTIFS
PACKAGE : II
EFFICIENCE : 21%

/ Constats :

L'état des lieux réalisé sur les établissements GreenCook a montré que le pourcentage de repas produits et non servis dans les lycées ne disposant pas d'un système de réservation est quasiment le double de celui des lycées en disposant (moyenne de 5% contre 12%)

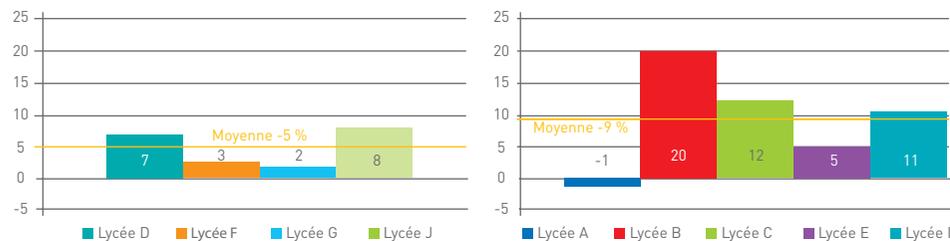


Figure : Pourcentages moyens de repas produits et non servis par les lycées avec un système de réservation (à gauche) et sans (à droite)

Les constats suivants impliquent une optimisation de la gestion des effectifs :

- un écart important entre nombre de repas produits et nombre de repas servis (nombre de repas produits et non servis supérieur à 5% du nombre de repas servis) ;

- lorsque la part des déchets alimentaires non distribués représente en moyenne plus du quart du total des déchets jetés.

Si l'écart entre nombre de repas produits et présentés hors libre service ne se traduit pas systématiquement par un gaspillage dans le cas, par exemple, où le lycée dispose d'une cellule de refroidissement et peut représenter le lendemain les produits non présentés (excédents), il n'en demeure pas moins que le fait de ne pas avoir de système de réservation des repas accroît le risque de gaspillage alimentaire.

Par ailleurs, plusieurs des lycées pilotes disposent d'un système de gestion des effectifs fonctionnant en général avec des badges nominatifs. Les convives doivent alors réserver leur repas le matin en passant leur badge devant une borne. Le nombre de personnes ayant réservé leur repas s'affiche en temps réel sur un compteur situé soit dans le service de la vie scolaire, soit en cuisine. Dans ce dernier cas, la gestion est beaucoup plus efficace car le chef de cuisine reçoit l'information en direct. Dans la mesure du possible, il est donc préférable de disposer d'un compteur de réservation des repas au niveau des cuisines ou du restaurant pour permettre au chef de cuisine d'ajuster sa production en temps réel.

INFORMATISER LE SYSTÈME DE RÉSERVATION DES REPAS (Y COMPRIS L'INSTALLATION D'UN COMPTEUR EN CUISINE)

/ Description action :

TÂCHES	RESPONSABLE	MODALITÉS DE RÉALISATION / DÉLAIS INDICATIFS	OUTILS À UTILISER
1/ MESURER L'ÉCART ENTRE REPAS PRODUITS ET REPAS SERVIS SUR UNE DURÉE SIGNIFICATIVE Identifier les principales raisons qui pourraient expliquer les résultats : raisons ponctuelles (événements météorologiques, sorties de classes, stages, etc.), raisons récurrentes et structurelles (difficultés de communication avec l'équipe de la vie scolaire, système de gestion de la demi-pension incompatible avec une prévision fiable - forfaits, etc.)	Gestionnaire	Sur 1 mois idéalement	-
2/ DÉFINIR les axes de travail permettant d'améliorer le système de réservation pour la restauration (prévision des repas, gestion des effectifs, amélioration de la gestion des flux)	Gestionnaire/Chef	1 ou 2 réunions (30 min à 45 min)	-
3/ SI BESOIN, contacter d'autres établissements ayant installé un système informatique de réservation des repas pour avoir leur retour d'expérience, éventuellement se rendre sur place	Gestionnaire	2 ou 3 réunions téléphoniques (30 min à 45 min)	Fiches EPLE (identification des lycées pilotes GreenCook disposant d'un système de réservation)
4/ DEMANDER des devis et accompagner les prestataires sur les lieux dans le but d'affiner au mieux les devis	Gestionnaire	Appels téléphoniques et organisation de visites sur site / Nombre variable en fonction du nombre de devis	Exemples de prestataires : TURBO-Self, ARD (Solvance)
5/ DÉCRIRE le projet de système de réservation de l'établissement	Gestionnaire/Chef	1 ou 2 réunions (30 min à 45 min)	-
6/ CONTACTER la Région pour soumettre le projet	Gestionnaire/Chef	Appel téléphonique + visite d'un conseiller de la région	Contact d'un conseiller restauration de la région
7/ RÉALISER l'étude de faisabilité et construire un dossier	Gestionnaire/Chef + conseiller restauration Région	Variable	-
8/ RÉALISER les travaux d'installation	Conseiller restauration Région	Variable	-
9/ ÉLABORER les consignes de communication sur l'action afin d'accompagner le changement au niveau des convives	Proviseur/Gestionnaire/CPE/Équipe de restauration	Variable	-
10/ METTRE en fonctionnement le système de réservation et permettre aux usagers de s'approprier son fonctionnement	Proviseur/Gestionnaire/CPE/Équipe de restauration	Entre 15 jours et 1 mois	-

INFORMATISER LE SYSTÈME DE RÉSERVATION DES REPAS (Y COMPRIS L'INSTALLATION D'UN COMPTEUR EN CUISINE)

/ Freins et leviers :

FREINS IDENTIFIÉS	SOLUTIONS APPORTÉES	FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS
Coût de l'installation	Faire valoir les économies générées par la réduction du gaspillage Selon les calculs d'impact économique de la réduction du gaspillage : une réduction de 5% des repas gaspillés pour un établissement servant 500 couverts permet d'éviter une perte de 56€ / jour (correspondant au coût denrée et coût d'enlèvement des déchets), ce qui représente près de 11 000 € sur une année scolaire	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Bien analyser les besoins de l'établissement avant de lancer le projet et choisir un outil parfaitement adapté ✓ Faire jouer la concurrence entre les fournisseurs de solutions
Habitudes des convives (mise en œuvre d'un nouveau mode de fonctionnement aux élèves et commensaux pour la réservation de leurs repas) ; accompagnement du changement	<ul style="list-style-type: none"> - Sensibiliser les convives - Leur donner des consignes claires pour leur expliquer le fonctionnement du système de réservation 	



INFORMATISER LE SYSTÈME DE RÉSERVATION DES REPAS (Y COMPRIS L'INSTALLATION D'UN COMPTEUR EN CUISINE)

/ Résultats escomptés :

	DESCRIPTION	NIVEAUX CIBLE	DÉLAI POUR ATTEINDRE CES RÉSULTATS	COMMENTAIRES
INDICATEURS QUANTITATIFS	Nombre de repas produits et non servis	Inférieur à 5% du nombre moyen de repas servis	Variable (estimée à plus d'une année)	—
	Part des déchets alimentaires non distribués	Inférieure à 25% du total des déchets jetés		
INDICATEURS QUALITATIFS	Meilleure maîtrise de la gestion des effectifs	Gestion adaptée au plus juste	Variable selon le niveau de connaissance de départ (estimée à plus d'une année)	—
NIVEAU ET CONDITIONS DE TRANSPOSABILITÉ	Niveau de transposabilité moyen	Tout établissement	Variable selon le niveau de connaissance de départ	—

INFORMATISER LE SYSTÈME DE RÉSERVATION DES REPAS (Y COMPRIS L'INSTALLATION D'UN COMPTEUR EN CUISINE)

/ Retour d'expérience :

ÉTABLISSEMENT - CONTACT	MISE EN ŒUVRE	RÉSULTATS OBTENUS	IMPACTS
Lycée Auguste Béhal 6 rue Paul Eluard 62300 Lens Tél. : 03 21 14 21 14 E-mail : restaubehal@gmail.com	1/ Réflexion sur les besoins précis du service de restauration 2/ Étude des solutions du marché Turboself et ARD : demande et réalisation de devis 3/ Achat et installation de l'équipement (prévue pendant l'année scolaire 2013-2014)	En moyenne, 36 repas sont produits et non servis par jour Hypothèse d'une réduction par 2, soit 18 repas produits et non servis par jour, ce qui représente 10% du nombre moyen de repas servis par jour	Économiques : perte financière évitée de 6 820 € par an (6 480 € de coût denrées + 340 € de coût d'enlèvement des déchets) Organisationnels : faibles