

BIEN GÉRER LES ACCOMPAGNEMENTS DE VOS PLATS

Optimiser les accompagnements de vos plats pour réduire le gaspillage alimentaire



PRENEZ GARDE À VOS ACCOMPAGNEMENTS !

L'accompagnement d'un plat est primordial et il ne doit en aucune façon être négligé. Cuisiné à partir de produits frais de qualité, il ravira vos clients et donnera à votre plat ce petit plus qui fait la différence.

Pourtant, proposer une multitude d'accompagnements à vos plats génère forcément une quantité de déchets alimentaires importante. Il est en effet particulièrement difficile de prévoir l'appétit du consommateur et ses goûts. Pas facile dans ces conditions de calculer au plus juste les quantités nécessaires et d'être certain que l'accompagnement conviendra au client. Pourtant, quelques pratiques simples à mettre en place devraient vous permettre d'optimiser vos accompagnements, de réduire vos déchets et d'accroître, par la même occasion, votre bénéfice.

Y-A-T-IL UN ACCOMPAGNEMENT IDÉAL ?

L'accompagnement dépendra de votre style de cuisine et du plat que vous servez. Mais si les frites restent l'associé star du burger, les clients sont aujourd'hui attentifs à leur équilibre alimentaire et à la provenance des produits. Veillez donc à proposer des accompagnements :



FRAIS ET DE SAISON



ÉQUILIBRÉS AU REGARD DU CONTENU DE VOTRE PLAT



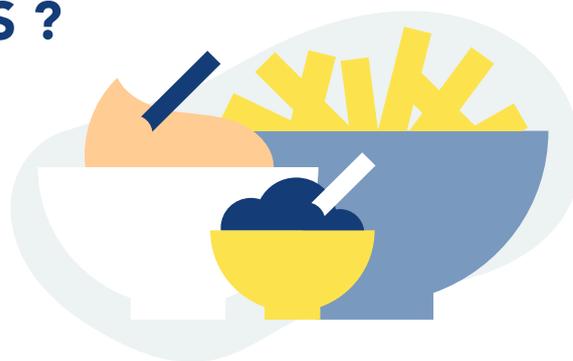
SAVOUREUX

COMMENT BIEN GÉRER LES ACCOMPAGNEMENTS ?

SOLUTION 1

PROPOSER L'ACCOMPAGNEMENT EN SURPLUS À VOS CLIENTS

Il vous reste beaucoup de purée de pommes de terre ? Dites-le ouvertement à vos clients et incitez-les à opter pour cet accompagnement afin de réduire le gaspillage alimentaire. Dans la plupart des cas, ils se montrent très compréhensifs et adhèrent à cette démarche !



METRO

VOTRE SUCCÈS EST NOTRE MÉTIER

SOLUTION 2

LIMITER LE NOMBRE D'ACCOMPAGNEMENTS DISPONIBLES

Votre carte présente 8 plats ? Proposez uniquement 1 ou 2 accompagnements différents. Pour être certain de faire plaisir, offrez à vos clients la possibilité de choisir entre des légumes (ou une salade) et des féculents (riz, purée de pommes de terre ou frites, par exemple).

LIMITER LES ACCOMPAGNEMENTS VOUS PERMET DE GAGNER DU TEMPS DE PRÉPARATION ET DE MIEUX PRÉVOIR LES QUANTITÉS NÉCESSAIRES.

VOICI QUELQUES ACCOMPAGNEMENTS QUI PEUVENT FACILEMENT S'ASSOCIER À DES PLATS DIFFÉRENTS



RATATOUILLE



GRATIN DAUPHINOIS



FLAN OU GRATIN DE LÉGUMES



POMMES DE TERRE SAUTÉES



JULIENNE DE LÉGUMES



PURÉE DE LÉGUMES

SOLUTION 3

RÉDUIRE LES QUANTITÉS

L'accompagnement ne doit pas être servi en trop grande quantité. Tout d'abord, parce qu'il déséquilibre votre plat. Ensuite, parce que vos convives risquent de ne pas terminer leur assiette.

Comme vous le faites sans doute déjà pour la cuisson de la viande, prenez le temps d'interroger votre client sur la quantité qu'il désire pour son accompagnement. Offrez-lui également la possibilité de se resservir s'il le souhaite. Cette façon de procéder est très appréciée des clients.

SOLUTION 4

PRÉVOIR UN ACCOMPAGNEMENT SPÉCIAL CERTAINS JOURS

Le week-end, pourquoi ne pas proposer un accompagnement unique autour d'une thématique spéciale ? Par exemple, les spécialités régionales. Pour vos clients, c'est l'opportunité de varier les plaisirs en découvrant de nouveaux mets. Pour votre établissement, cela simplifie la gestion des stocks et limite le gaspillage alimentaire.



EXPLIQUEZ VOTRE DÉMARCHÉ À VOS CLIENTS. C'EST AUSSI BON POUR L'IMAGE DE VOTRE ÉTABLISSEMENT !

PRATIQUES ANTI-GASPI

D'AUTRES PRATIQUES ANTI-GASPI À ADOPTER

NE JETEZ PAS VOS PRODUITS !

Recyclez-les

PENSEZ AUX GOURMETS BAGS

Une solution simple pour éviter de jeter les restes de vos clients

OPTIMISEZ VOS ACHATS

En travaillant votre carte et réduisez ainsi le gaspillage alimentaire