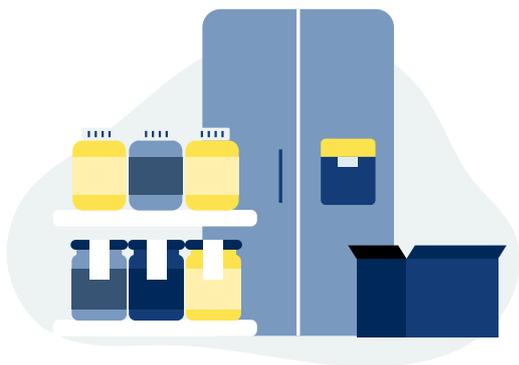


BIEN GÉRER VOS STOCKS

Bien gérer vos stocks de marchandises grâce à des outils de planification et réduire ainsi le gaspillage alimentaire.



En restauration, le risque principal en matière de stock est d'acheter trop ou pas assez. Trop de produits dans les frigos, et vous devrez sans doute jeter des aliments. Vous perdrez alors de l'argent et la rentabilité de votre établissement risque de diminuer. Pas assez de marchandises en stock, et vous ne pouvez pas faire face à la demande. C'est un manque à gagner qui peut être considérable, mais également un risque certain pour votre réputation. La gestion de vos stocks est donc primordiale pour votre établissement.

RESTAURATION : POURQUOI EST-CE PRIMORDIAL DE BIEN GÉRER SES STOCKS ?



18%

DE LA PRODUCTION ALIMENTAIRE DESTINÉE À LA CONSOMMATION HUMAINE EST GASPILLÉE CHAQUE ANNÉE.

ADEME



COMMENT BIEN GÉRER VOS STOCKS ?

Une gestion performante des stocks de produits nécessite des inventaires réguliers. Le restaurant doit connaître les quantités de marchandises dont il dispose, mais également leur date de péremption.

SOLUTION 1

LA MÉTHODE FIFO*

Aussi appelée la méthode du « premier entré, premier sorti », elle vise à optimiser la gestion des marchandises en utilisant et en vendant les produits les plus anciens du stock. En appliquant cette méthode, vous pouvez ainsi organiser efficacement la manière de ranger vos marchandises en chambre froide ou en économat.

SOLUTION 2

NOTRE CONSEIL

Pour faciliter la visibilité dans le réfrigérateur ou la chambre froide, pensez à rajouter systématiquement une étiquette sur les produits périssables avec la date de péremption écrite en gros.

SOLUTION 3

DES LOGICIELS SPÉCIALISÉS

Pour un suivi et une gestion efficace des stocks, il existe des logiciels spécifiquement adaptés au métier de restaurateur. Leur coût et leur utilité se justifient lorsque l'activité du restaurant est importante. Pour les établissements plus modestes, un fichier Excel peut suffire.

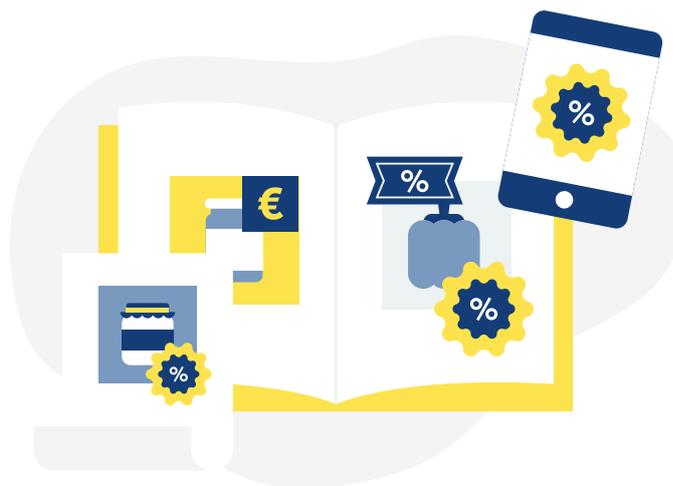
* Cette pratique se calque sur la norme d'hygiène en restauration qui porte le même nom.

SOLUTION 4

BIEN UTILISER LES PROMOTIONS COMMERCIALES : ATTENTION AU SURSTOCK

Lorsque les restaurateurs planifient leurs achats, ils se basent logiquement sur leurs stocks et sur les prévisions de couverts. Ils ne prennent souvent pas en compte les éventuelles promotions qu'ils vont pouvoir découvrir chez leur fournisseur.

Il existe des moyens de s'informer au préalable de ces promotions (flyers, catalogues, sites Internet). Cependant, au moment des achats, il est important de bien prévoir la totale utilisation d'un produit en promotion sur du volume, car il y a alors un risque de gaspillage.



TROP DE STOCKS ? PAS DE GÂCHIS !

Des solutions existent pour ne pas jeter votre surplus. En voici quelques-unes.



NE JETEZ PAS VOS PRODUITS
recyclez-les!



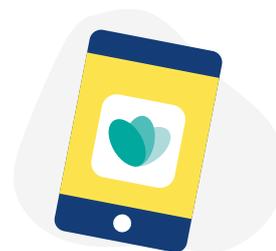
PROPOSEZ LE « GOURMET BAG »
à vos clients



CONGELEZ VOS PRODUITS
pour moins gaspiller.



OFFREZ VOS INVENDUS
aux associations caritatives.



INSCRIVEZ VOTRE RESTAURANT SUR UNE APPLICATION
type Too Good To Go.

Cette fiche a été réalisée sur la base de contenus fournis par l'ADEME.

* Cette pratique se calque sur la norme d'hygiène en restauration qui porte le même nom.

METRO

VOTRE SUCCÈS EST NOTRE MÉTIER