

votre
CUISINE



Travaillez
malin :
« Stop au Gaspi »

Stop au Gaspi

La réduction du gaspillage alimentaire est l'un des plus grands défis auxquels est confrontée la restauration hors domicile dans le monde. Le Royaume-Uni à lui seul produit plus de 4 millions de tonnes de déchets organiques par an, et ce chiffre ne cesse d'augmenter ! Jeter des aliments revient à gaspiller de précieuses ressources ; or, l'achat et l'élimination de ces ressources coûtent très cher.

L'empreinte carbone des denrées alimentaires est très élevée. Il faut des quantités considérables d'énergie pour les cultiver, les récolter, les transporter, les transformer, les emballer, les commercialiser et les préparer, ce qui a un impact non négligeable sur notre planète.

Lorsque l'on parle de gaspillage alimentaire, la plupart d'entre nous pensent uniquement au coût de l'élimination des déchets. Or, d'autres coûts entrent en ligne de compte lors de l'estimation des frais liés au gaspillage.

Nous avons mis au point un audit clair et simple, qui vous permettra d'évaluer le volume de déchets que vous générez, ainsi qu'un guide pratique qui vous aidera à mieux gérer ces déchets.

Nous espérons que, lorsque vous aurez procédé aux quelques changements que nous recommandons, vous recommencerez l'audit et verrez combien d'argent vous avez pu économiser grâce à la seule réduction des déchets.

Alors, gérons intelligemment nos déchets !



Grâce à une gestion intelligente des déchets, vous réaliserez des économies substantielles. Selon les estimations, chaque tonne de déchets alimentaires produite coûte à une entreprise quelques 2 000 € !*

Le coût caché des déchets

La gestion des déchets est aujourd’hui un sujet brûlant, tant pour les autorités publiques que pour les politiques. Le monde entier produit une quantité invraisemblable de déchets, et ce problème doit être pris à bras le corps.

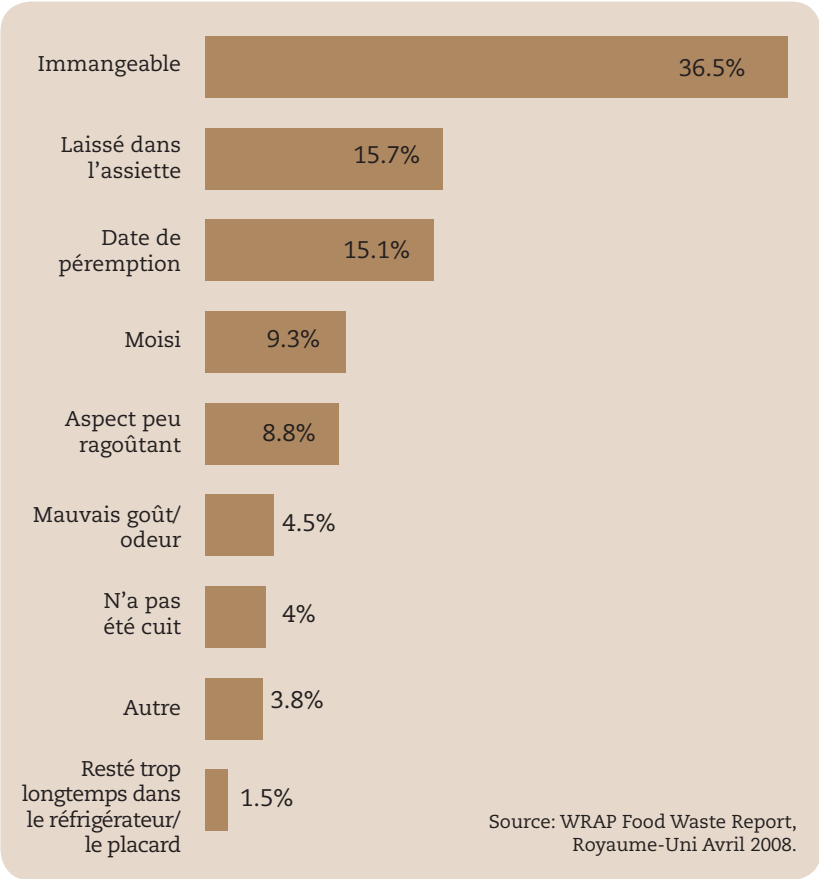
Outre la dimension globale du gaspillage alimentaire, il y a aussi des répercussions économiques qui peuvent déterminer la réussite ou l’échec d’une entreprise ou d’un commerce.

La première répercussion qui nous vient à l’esprit est le coût de l’élimination des déchets. Il s’agit du coût généré par les denrées qui doivent être jetées parce qu’elles ont dépassé la date de péremption. Nous devons toutefois prendre en considération d’autres éléments :

- Perte de temps de travail pour la préparation des produits
- Gaspillage d’énergie pour la livraison, la conservation et la préparation
- Manque à gagner en raison de la perte de temps de travail, du gaspillage d’énergie et du coût des aliments
- Pertes dues à d’éventuelles responsabilités et à d’autres risques

Grâce aux outils et conseils que nous vous proposons dans ce module, vous pourrez réaliser des économies en opérants des changements simples mais créatifs au sein de votre restaurant ou de votre entreprise.

Le tableau ci-contre illustre les principales raisons du gaspillage alimentaire au Royaume-Uni.



Pourquoi réduire vos déchets ?

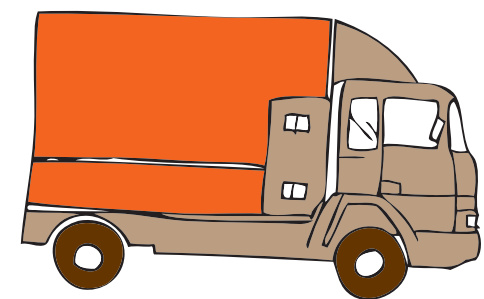
- Limiter les « coûts cachés » des déchets rendra votre établissement plus rentable et plus efficace
- Vous pouvez réduire le risque de compromettre la réglementation relative à la santé et à la sécurité
- Vous pouvez sensibiliser le personnel/la direction au gaspillage
- Votre établissement pourra contribuer utilement à la protection de l’environnement

*Source : Foodwaste.ie - Case Studies of Organisations Managing Food Waste Properly 2010.

Chaîne de valeur de la réduction des déchets

Une gestion des déchets efficace passe par les trois R :
Réduire, Réutiliser, Recycler.

Ces trois R apparaissent à plusieurs étapes du processus de cuisine. « Stop au Gaspi » explique comment réduire la marge de déchets dans toutes les zones de votre établissement.



1. Achat

Optimiser ces étapes signifie :

1. Achat : contrôlez en temps réel l'évolution des stocks et les quantités d'articles vendus.

2. Stockage : gardez un aperçu des stocks grâce à un système détaillé d'étiquettes indiquant les dates.

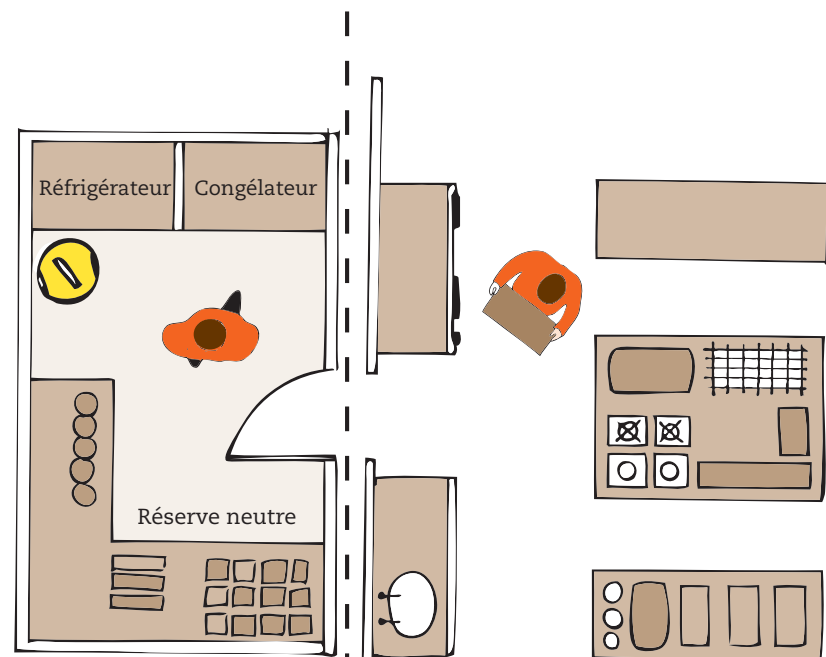
3. Mise en place : confectionnez les produits après vous être assuré qu'ils seront utilisés, et évitez ainsi d'en produire plus que nécessaire.

4. Préparation sur commande : utilisez vos produits intelligemment et intégrez les « déchets »

5. Respect des portions et déchets d'assiette : doser les portions de manière appropriée vous aidera à limiter les déchets d'assiette.

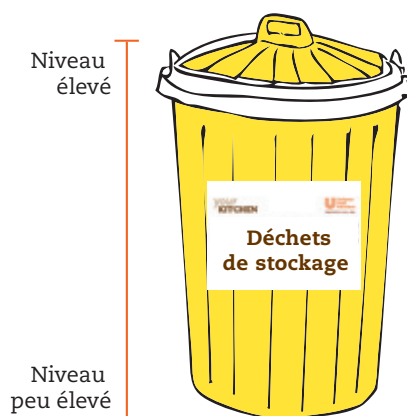
6. Élimination : tirez les leçons de la quantité de déchets dans les assiettes, et éliminez vos déchets organiques de manière durable.

Comme le montre le schéma, les déchets produits dans les différentes zones de votre cuisine peuvent être divisés en trois catégories : stockage, préparation et déchet d'assiette. En segmentant vos déchets de la sorte, vous identifierez leur provenance.

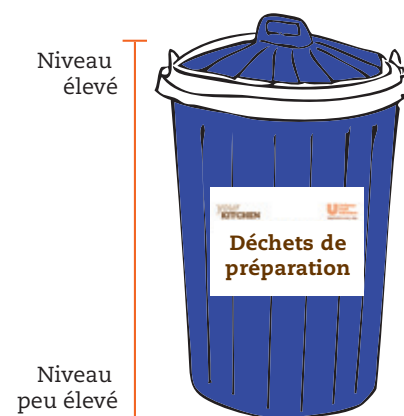


2. Stockage

3. Mise en place (planification de la production)

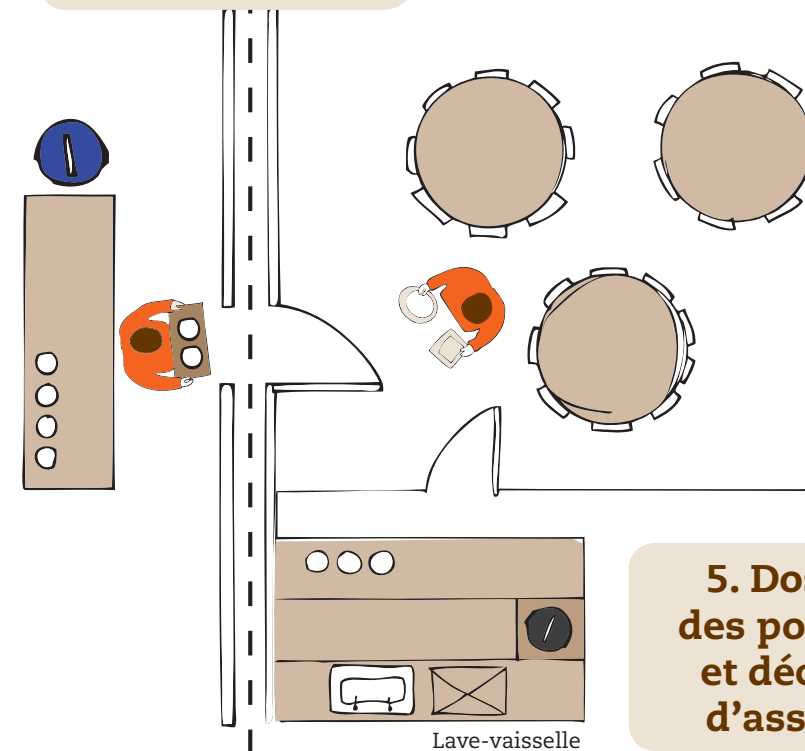


La poubelle Stockage est réservée aux déchets provenant d'achats excessifs, ainsi que ceux provenant des zones de stockage (positif, négatif et neutre).



La poubelle Préparation est réservée aux déchets provenant de la mise en place et de la préparation.

4. Préparation



5. Dosage des portions et déchets d'assiette



La poubelle Restes est réservée aux déchets provenant des restes des assiettes (portions souvent non adaptées) et déchets de table.

6. Élimination



Sur la base de cette chaîne de valeur, nous avons créé, en collaboration avec la Sustainable Restauration Association, un audit des déchets. Pour réaliser l'audit, il vous suffit de placer différentes poubelles dans votre cuisine. Cela vous permettra de mesurer avec précision la quantité de déchets que vous générez et d'identifier les étapes pour lesquelles vous pouvez faire des économies. Vous trouverez dans les chapitres suivants des conseils pratiques et des outils qui vous aideront à réduire les déchets dans les différentes zones de votre établissement.



Une réduction des déchets alimentaires d'environ 20 % est un objectif potentiellement réalisable pour la majorité des restaurants*

Audit des déchets

Comment procéder ?

Étape 1 – Utilisez l’audit pour mesurer la quantité de déchets que vous générez.

Étape 2 – Identifier les étapes durant lesquelles vous générez le plus de déchets : des achats excessifs ou un gaspillage au niveau du stockage, de la mise en place et de la préparation ou des déchets de table ou d’assiette.

Étape 3 – Agissez ! Utilisez nos conseils et nos outils pour améliorer les ratios, et impliquez votre personnel.

Étape 4 – Renouvelez l’audit et évaluez les progrès et ainsi les économies réalisées.

L’audit des déchets a été élaboré en collaboration avec la Sustainable Restaurant Association, et est une méthode simple et claire pour mesurer votre gaspillage alimentaire. Il vous donnera une meilleure visibilité des déchets que vous générez dans chaque zone. Il vous aidera à collecter des informations sur les déchets qui seront utiles à vous et à votre personnel, et à identifier les zones dans lesquelles la quantité de déchets peut être réduite. Il vous montrera aussi quels déchets représentent réellement du gaspillage alimentaire. Si vous savez déjà où se situent les problèmes de gaspillage, vous pouvez appliquer immédiatement les changements pratiques que nous recommandons puis utiliser l’audit, pour évaluer les progrès accomplis.

* Source: Sustainable Restaurant Association, Restaurant Food Waste Survey Report (2010). Étude portant sur 10 restaurants au Royaume-Uni.

Nous vous conseillons d’étaler l’audit des déchets sur une durée d’au moins 3 jours afin de recueillir des données précises sur vos opérations les jours d’affluence et les jours plus calmes. Un modèle Excel vous est fourni pour vous permettre d’enregistrer des données sur une période de 3 ou 5 jours, en fonction de votre planning et de votre activité.

Essayez d’effectuer l’audit pendant une période type comprenant des moments d’affluence (comme les week-end en restauration commerciale, lors d’une animation en restauration d’entreprise). Cela vous donnera un aperçu réaliste de la production de déchets. N’oubliez pas que la quantité de déchets peut varier au gré des saisons; il est donc bon de recommencer l’audit à intervalles réguliers.

Nous vous proposons aussi un guide d’audit complet, qui a été conçu dans un souci de clarté et de pragmatisme afin qu’il puisse être intégré dans les activités d’un restaurant très fréquenté et que tout le personnel (responsables, chefs et serveurs) puisse participer facilement.

Saviez-vous que, si un restaurant réduisait ses déchets alimentaires de seulement 20 %, il pourrait :

- réduire de 180 – 2040 €* le coût de la collecte des déchets alimentaires
- éviter que 2-3 % du total de leur budget alimentaire finisse à la poubelle*

* Source : Sustainable Restaurant Association, Restaurant Food Waste Survey Report (2010). Étude portant sur 10 restaurants au Royaume-Uni.



Avant d’évaluer la production de déchets aux six étapes de la chaîne de valeur, il convient de prendre plusieurs mesures pour réduire les déchets de manière générale.

Utiliser un système de planification efficace

Veiller à élaborer un menu équilibré

Veiller à ce que le personnel soit motivé et disposé à faire des efforts pour réduire les déchets



Boîte à outils

Une fiche d’information à destination des managers et du personnel de chaque site chargés de la coordination de l’audit sur les déchets alimentaires.

Un modèle de tableau des déchets alimentaires tableau de synthèse, dans lequel le personnel pourra consigner les données relatives aux déchets alimentaires tout au long de la procédure d’audit

Un document reprenant des études de cas, qui explique plus en détail les résultats obtenus par des restaurants qui ont réalisé un audit des déchets alimentaires, et les avantages qu’ils en ont retiré

Une signalisation pour les poubelles de déchets alimentaires (préparation/gaspillage/restes), si vous le souhaitez

Un modèle de tableur Excel pour enregistrer les données et établir des liens entre les déchets alimentaires et les indicateurs clés de performance



Prévisions

Une prévision adéquate vous permettra d'adapter le volume des achats, des stocks et de la mise en place en fonction de la demande de vos clients, et ainsi de réduire les déchets. Personne ne peut prédire l'avenir !

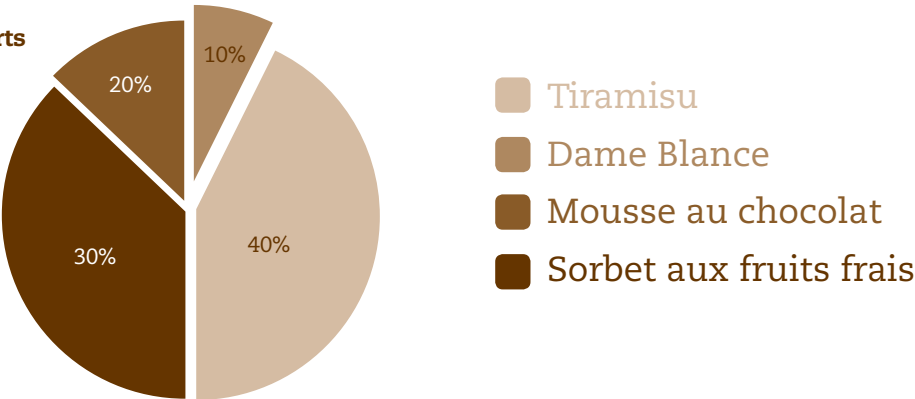
Vous pouvez toutefois évaluer approximativement les quantités de plats au menu et de plats du jour que vous allez vendre. En composant un menu équilibré, vous pourrez déterminer avec plus de facilité quels plats se vendent mieux que d'autres, et s'il est intéressant de continuer de proposer certains plats inscrits au menu. La prévision va plus loin encore dans le sens où elle prend aussi en compte des facteurs externes :

Évaluation du menu

La répartition de la demande varie suivant les cartes. Ainsi, sur la carte des desserts, vous pourrez sans doute très aisément classer les propositions en fonction de la demande. Il va sans dire que cette répartition doit aussi être prise en compte dans les prévisions, les achats, la gestion des stocks et la mise en place. Outre les plats à la carte, vous vendez souvent des plats du jour, qu'il s'agisse de plats de saison ou de plats que vous avez créés vous-même à partir de « restes » de la veille. En analysant la nature des plats du jour, vous pourrez adapter la répartition de base de votre carte puisque les plats du jour ont un impact sur vos ventes.

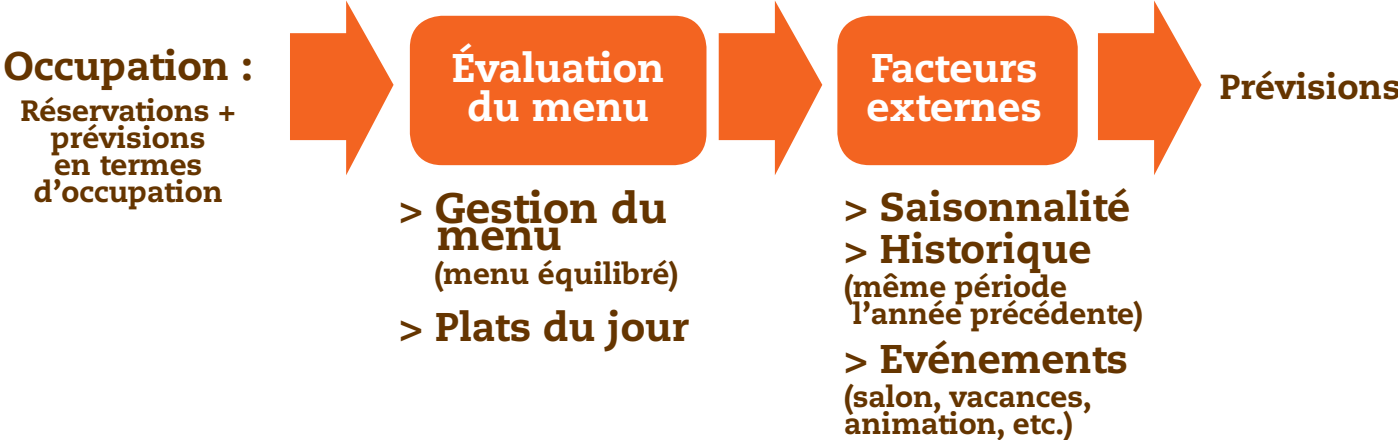


Exemples de desserts



C'est la saison des fraises, et vous décidez de créer un dessert du jour à base de fraises. En général, la répartition de vos ventes de desserts en été est similaire à l'exemple donné ci-dessus. En temps normal, 30 % de la demande en desserts se portent sur les sorbets aux fruits frais. Par rapport aux autres desserts à la carte, c'est probablement le dessert à la

fraise qui sera le plus vendu, au détriment du sorbet en raison de leur similitude. Vous pouvez donc prévoir, aussi bien dans les achats que dans les préparations, de supprimer les quantités de cet élément du menu. Dans la plupart des pays, la saisonnalité est un facteur important de la planification.



Facteurs externes

Lors du processus de prévision, il est primordial de prendre en compte les facteurs externes. Les trois principaux sont la saisonnalité, l'historique et les événements. La saisonnalité a un impact à double sens sur les prévisions. D'un côté, elle influence fortement l'appétit des clients ; il convient donc d'adapter votre carte en conséquence. D'un autre côté, de nombreux établissements proposant des tables à l'intérieur et en terrasse constatent une nette différence de fréquentation selon les périodes. L'historique peut donc vous aider dans vos prévisions. Les chiffres de l'année précédente sont

souvent révélateurs d'une tendance générale en termes de fréquentation, et se révèlent donc très utiles. Mais n'oubliez pas que les dates des vacances peuvent varier, et qu'une hausse ou une baisse de la fréquentation peut aussi être un phénomène isolé, dont la cause ne se reproduira peut-être pas. Enfin, soyez attentifs aux événements organisés dans votre quartier ou votre ville. L'organisation d'un séminaire ou d'un salon d'envergure dans le quartier peut entraîner une accélération inattendue du service.

De l'utilité d'un menu équilibré...

Comme pour toutes les améliorations dans le domaine culinaire, tout commence par l'élaboration d'un menu approprié. Si vous composez un menu complet proposant une grande variété de plats, cela signifie que vous devrez avoir en stock de nombreux ingrédients.

Or, en multipliant les ingrédients dans votre cuisine ou dans votre stock, vous multipliez aussi les risques de péremption et la main-d'œuvre nécessaire à la mise en place. En proposant un menu moins étoffé, vous pourrez acheter avec beaucoup plus de précision, mieux contrôler les stocks et gérer plus facilement votre cuisine. C'est là un premier pas vers la réduction du gaspillage de nourriture et d'argent.

Pour une bonne gestion de votre menu, la première étape consiste à proposer un menu sobre composé de plats rentables pour lesquels il existe une forte demande. Efforcez-vous de rayer de la carte les plats qui nécessitent des ingrédients précieux et dont la vente est faible.



Conseils concernant la gestion du menu

- Utilisez les ingrédients périssables dans différents plats du menu. Vous réduirez ainsi les risques de péremption
- N'hésitez pas à changer un plat ; gardez toujours un œil sur les relevés de ventes et, si votre plat préféré ne se vend pas, rayez-le du menu sans état d'âme. Mieux vaut reconnaître ses erreurs. Réagissez rapidement en apportant les changements nécessaires avant de commencer à gaspiller et à enregistrer des pertes
- Dans la mesure du possible, utilisez les mêmes ingrédients de base dans plusieurs plats du menu. Vous pouvez, par exemple, utiliser du concombre dans une salade, dans un potage, dans un chutney ou comme légume. Vous éviterez ainsi la dégradation de ces ingrédients



Chris Barber, chef et conseiller en alimentation, nous fait part de ses conseils en matière de déchets.

Chris dit ...

La planification du menu est un élément clé dans la gestion d'une cuisine, surtout par les temps qui courent, alors que les marges ne cessent de s'éroder. Je suggère donc d'allier bon sens et créativité : appliquez nos trucs et astuces dans votre travail quotidien, et veillez à ce que vos plats et recettes soient à la fois créatifs et rentables.

Réfléchissez, encore et encore... S'il est vrai que la cuisine est avant tout un travail manuel, l'aspect cérébral ne doit pas être sous-estimé, ni négligé. Commencez donc votre journée par un peu d'analyse et de planification stratégique ; partagez vos réflexions avec vos collaborateurs et échangez vos idées... et n'oubliez pas que vous êtes à la fois un homme d'affaires et un chef !

Vous devez réfléchir à ce que qui sera fait en interne et à ce que vous devez acheter, sans oublier que la meilleure décision commerciale sera celle qui vous permettra de poursuivre votre activité de manière durable et rentable. Laissez-vous guider par votre instinct commercial sans jamais y perdre votre âme et votre passion pour la cuisine !

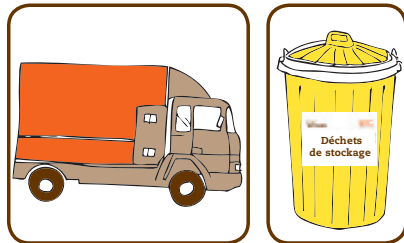


Une équipe compétente

La gestion appropriée des stocks alimentaires (commande d'un stock minimum, rotation des stocks), la planification du menu et le contrôle des portions sont autant d'éléments cruciaux pour minimiser les déchets alimentaires. L'équipe qui vous entoure jouera un rôle clé dans la mise en œuvre des directives relatives à la réduction des déchets. Il est donc primordial qu'elle soit bien formée et motivée.

Tout le personnel doit être informé des procédures et des mesures à suivre :

- Le personnel de cuisine et le personnel de salle doivent être sensibilisés aux bénéfices de la gestion des déchets. Prenez le temps de leur expliquer comment optimiser les procédures de contrôle des déchets ; c'est à vous de les motiver et de les informer !
- Dans la mesure du possible, formez une « équipe développement durable » composée de membres du personnel appartenant aux différents services de l'entreprise (chef, acheteurs, préparateurs et personnel de salle), qui sera chargée de promouvoir la réduction des déchets
- Il faut aussi encourager le personnel à proposer des améliorations
- Sensibilisez vos employés aux améliorations et aux économies, afin de les motiver et de les inciter à s'améliorer
- N'hésitez pas à organiser des challenges dans votre équipes !



1. Une politique d'achats efficace

La meilleure façon de réduire les déchets consiste avant tout à ne pas acheter trop. Vous ne réussirez à maintenir une politique d'achat stricte que si vous mettez en place un système adéquat d'analyse des données passées, présentes et futures.



Pour être efficace, le menu doit être associé à des procédures d'achat et de production rigoureuses. Si ces deux aspects n'ont pas été intégrés, le menu est voué à l'échec. Le responsable achats doit bien comprendre quels ingrédients sont nécessaires, et veiller à ce qu'ils soient disponibles au moment de la production. Le personnel de cuisine doit préparer les aliments dans les délais impartis tout en étant attentif aux coûts, à la qualité, à la sécurité et aux quantités. L'achat et la production sont deux composantes d'un système global qui s'articule autour du menu.

Pour les gros établissements ou les sociétés de restauration, l'acquisition d'un logiciel de gestion de cuisine peut permettre des économies substantielles mais, pour les exploitants indépendants ou de plus petite envergure, ces logiciels sont souvent inutiles et très onéreux.

Les programmes fournissent des informations très utiles pour les prévisions, les achats et les commandes. Ils utilisent des formules puissantes, et analysent les données d'utilisation passées et prévues pour chaque élément (tendances saisonnières, demande du marché, et délais de réservation) pour fournir une suggestion de commande.



Les conseils ci-après vous aideront à optimiser le processus d'achat :

Dressez une liste d'achat courte et simple

Bien que long, le processus préalable à la commande est en réalité très simple. Une liste d'achat est aussi simple qu'efficace. Une fois que vous aurez déterminé le niveau des stocks et les quantités vendues, vous pourrez calculer la quantité de produits dont vous avez besoin.

Le tableau doit être rempli avec précision par une seule et même personne. Il doit mentionner clairement la quantité unitaire afin d'éviter toute confusion. Essayez d'utiliser la même configuration unitaire que votre fournisseur, par exemple 1 caisse ou 1 cageot comme indiqué dans la liste des prix.

Cette liste peut être élaborée au moyen soit d'un logiciel onéreux soit d'une simple feuille Excel qui calculera votre commande en quelques clics. Mais attention ! Ce système requiert une certaine discipline et doit être centralisé de manière à éviter qu'une erreur de commande perturbe l'ensemble du système.

Voici un exemple de liste d'achat simple, qui vous aidera à démarrer le processus :

Produit	Unité	En Stock	Date	Stock standard	Commande
Fruit					
Citrons	Cageot (2.5 kg)	¼ cageot	07/12	1	1
Reinettes	Cageot (5 kg)	0	07/12	1	1
Jonagold	Cageot (5 kg)	¾ cageot	07/12	1	0
Raisin blanc	Cageot (1 kg)	0	07/12	2	2
Légumes					
Lollo Rossa	Box (8 têtes de laitue)	0 (2 têtes de laitue)	07/12	1	1



Conseils d'achat

- Ne commandez pas de trop grandes quantités : ne commandez que le minimum nécessaire pour une période donnée afin d'éviter tout gaspillage
- Cuisinez les ingrédients de saison : un menu bien géré est un menu qui suit les saisons. Les ingrédients qui ne sont pas de saison viennent généralement de loin et se dégraderont plus vite
- N'achetez en gros que si cela correspond à votre demande ou s'il s'agit de produits non périssables : les économies d'échelle peuvent représenter une réelle opportunité mais vous serez surpris par les coûts qu'engendre l'élimination des stocks excédentaires
- Établissez des accords clairs avec les fournisseurs : les deux parties doivent être satisfaites de la qualité et convenir d'une norme
- Acheteur principal : confiez toutes les commandes à une seule et même personne. Vous éviterez ainsi la duplication des commandes et les erreurs dans les quantités commandées, et vos relations avec les fournisseurs s'en trouveront améliorées
- Entretenez de bonnes relations avec vos fournisseurs : si vous entretenez de bonnes relations avec eux, vos fournisseurs vous informeront des offres intéressantes et vous proposeront une deuxième livraison journalière si vous tombez à court de certains ingrédients (ce qui signifie que vous pourrez vous permettre d'avoir de moins grandes quantités en stock puisque vous savez qu'ils feront une deuxième livraison en cours de journée)
- Envisagez les produits surgelés, secs, en bouteille ou en conserve comme alternative aux produits frais s'ils sont de qualité comparable. Vous serez ainsi assuré de ne pas compromettre l'intégrité de vos produits et limiterez la quantité de produits potentiellement périssables et le gaspillage que cela génère



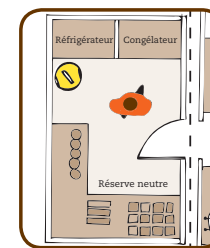
Chris dit ...

Créer un projet de menu est une chose, c'en est une autre de veiller à ce qu'il respecte les marges définies. Pour ce faire, il est essentiel que le processus de commande soit efficace, faute de quoi tous les efforts déployés pour engranger des bénéfices peuvent être anéantis par un simple coup de crayon ou clic de souris.

De manière générale, la pratique qui consiste à aller au marché et à choisir soi-même ses ingrédients est désormais réservée aux chefs des émissions télévisées ou aux insomniaques. Bien que cet aspect du travail soit plus rébarbatif, il est absolument vital pour acheter de manière appropriée.

J'ai rencontré de nombreux chefs qui préfèrent cuisiner plutôt que s'attaquer à la paperasse. Dans ce cas, recrutez dans votre équipe une personne expérimentée qui possède les compétences nécessaires et qui accepte de se charger des achats à votre place. Mais assurez-vous qu'elle vous tienne informé.

Le chef et le personnel de cuisine doivent connaître vos atouts et vos points faibles ; n'essayez pas de donner le change, et rappelez-vous qu'il faut du courage pour demander de l'aide.



2. Stockage

Le contrôle des stocks consiste essentiellement à minimiser les coûts et l'espace de stockage tout en assurant une disponibilité des produits suffisante pour répondre à la demande. Les exploitants du secteur hôtelier stockent de grandes quantités afin de pouvoir faire face aux périodes de forte affluence. Toutefois, les stocks excédentaires peuvent vous coûter de l'argent. Le coût du stock couvre trois domaines :

- Coût du stockage
- Flux de trésorerie et intérêts
- Coût du gaspillage

Coût du
stockage

+

Coût du
gaspillage

+

Perte d'intérêts
ou de liquidités

=

Coût des
stocks
excédentaires



Coût du stockage

Stocker de grandes quantités peut faire baisser votre chiffre d'affaires. Si vous utilisez un espace qui pourrait être exploité à des fins commerciales (en y plaçant quelques tables pour les clients), vous limitez votre potentiel de rentrées financières.

Flux de trésorerie et intérêts

Sans stock, pas de revenus. Mais le stockage, lui aussi, a un coût. Concernant les économies d'échelle, beaucoup pensent à tort que les économies réalisées en achetant en gros constituent un bénéfice direct. Or, le capital immobilisé dans les stocks n'est plus liquide et ne peut donc être utilisé pour les flux de trésorerie ou pour réaliser des intérêts.

Coût du gaspillage

Le stock excédentaire est un capital immobilisé qui a souvent une date de péremption et présente un risque non négligeable. Il est en effet possible que les produits n'arrivent jamais dans l'assiette du client, qu'ils soient endommagés, que leur date de péremption soit dépassée ou qu'ils soient volés. N'oubliez pas non plus les coûts liés au fait de commander/stocker deux fois le même stock.

Il vous en coûtera si vous...

N'utilisez pas le système PePs et le système DePs. Ce dernier développe la méthode « premier entré – premier sorti ». Il est utile lorsque vous travaillez avec des produits périssables. Si vous n'avez pas un aperçu clair de votre stock, vous risquez d'utiliser des produits frais livrés le jour même et de laisser de côté le stock livré la veille, qui sera gâté. Avec les méthodes PePs et DePs, vous placez toujours les produits les plus frais derrière les produits plus anciens afin d'assurer le bon fonctionnement du système.

Contrôle des stocks

Contrôler les stocks, c'est minimiser le risque de manquer d'un produit mais aussi éviter les stocks excédentaires. Le principe de la « livraison juste à temps » consiste à convenir de modalités de livraison optimales avec les fournisseurs. Pour assurer un contrôle des stocks efficace, vous devez commencer par mettre en place un système global qui vous permet de savoir ce que vous avez en stock et quels stocks (aliments préparés ou non préparés) sont presque épuisés. Un suivi attentif de la demande en fonction des saisons vous aidera à affiner la gestion des stocks.

Plan de rayonnage

Il n'existe pas de plan de rayonnage parfait pour les placards et les réfrigérateurs/ chambres froides mais voici quelques conseils qui vous aideront à minimiser les contaminations croisées et à limiter le gaspillage :

Essayez d'emballer vos produits sous vide. Cette méthode prolonge la durée de conservation, réduit les odeurs et, en même temps, le risque qu'ils abîment d'autres produits.

Les poissons

entiers doivent être stockés séparément

Les morceaux entiers de bœuf et de porc

doivent être stockés séparément

Les viandes et poissons hachés

doivent être stockés séparément

La volaille hachée

doit être stockée séparément

Les produits laitiers

absorbent les odeurs. Il est donc recommandé de les entreposer en dessous des autres produits.

Contrôle rapide des stocks :

Les aliments secs ne sont ni périssables ni sujets à la contamination croisée. Il n'existe donc pas de consignes strictes à respecter pour l'organisation de ces stocks. Il convient toutefois de ne pas oublier que les aliments emballés conservés à température ambiante doivent toujours être stockés à environ 15 cm du sol et à l'écart des murs. Pour gagner du temps, nous vous conseillons d'organiser votre stock en fonction de la liste d'achat de votre fournisseur ou grossiste. Vous gagnerez ainsi un temps précieux lors du contrôle des stocks préalable à la commande.

Les aliments préparés et les aliments déjà mis en place seront stockés dans des tiroirs réfrigérants dans la cuisine plutôt que dans la chambre froide

Organisez votre espace de stockage et votre réfrigérateur/ chambre froide

Chaque restaurant est différent, mais voici quelques conseils qui peuvent vous être utiles. Vous devez tout d'abord déterminer quelles activités seront exécutées dans votre chambre froide, quelle sera la fréquence de prélèvement des produits et comment vous organiser pour optimiser l'espace.

Définissez vos activités

Une chambre froide peut servir à une multitude de choses. Prévoyez-vous d'emballer vos produits dans la cuisine ou dans la chambre froide ? Peut-être préférez-vous procéder aux audits HACCP dans la chambre froide ? Il est important d'avoir un aperçu clair des activités qui se dérouleront à cet endroit. Il est bon de vérifier les produits avant de les emballer. Tenez en compte lors de l'organisation de votre plan de rayonnage. Une chambre froide bien pensée vous fera gagner un temps précieux.

Définissez la fréquence de prélèvement

Il est préférable d'entreposer les produits que vous prélevez le plus souvent le plus près possible de vous. La personne qui assemble les produits pourra ainsi trouver plus rapidement ce dont elle a besoin. L'utilisation de rayonnages « avec chemin de roulement » est toujours une bonne idée : les produits placés sur ces étagères descendent lorsqu'un produit est retiré. Grâce à ce type d'étagère, votre chambre froide reste en ordre, vous avez un bon aperçu des stocks et le principe du « premier entré – premier sorti » est respecté.

Utilisez votre espace

Afin d'optimiser votre chambre froide, mettez à profit chaque mètre carré disponible. Utilisez des chariots faciles à déplacer afin de ne pas devoir réserver trop d'espace aux déplacements, les chariots pouvant être écartés. Vous pouvez également prévoir un « entresol » et ainsi bénéficier d'un niveau supplémentaire pour entreposer les produits prélevés plus rarement.





Utilisez la stratégie ABC pour optimiser votre espace de stockage

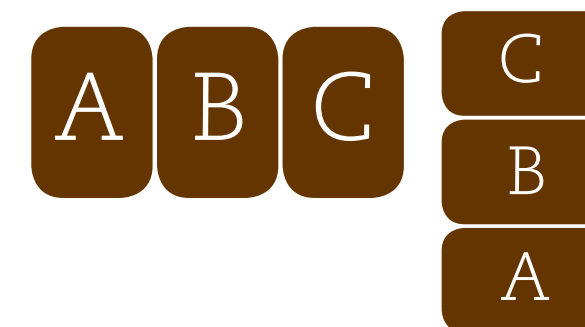
Comment mettre en pratique tous ces conseils ? Pour utiliser efficacement votre espace, utilisez la stratégie ABC, qui part du principe que votre cuisine comprend 3 types de produits. Les différences entre les produits reposent sur leur nature et leur taille.

Catégorie A : produits à rotation élevée mais qui sont entreposés à un endroit où la fréquence de prélèvement est relativement faible.

Catégorie C : produits destinés à être stockés beaucoup plus longtemps que les produits de la catégorie A. Ils ont un faible taux de rotation et occupent beaucoup de place dans l'espace de stockage.

Catégorie B : produits dont la rotation et la fréquence de prélèvement se situent entre celles des catégories A et C.

En catégorisant vos produits de la sorte, vous pouvez diviser votre espace de stockage et la chambre froide en trois zones. La zone A sera toujours située au plus près de la porte. Viendront ensuite les zones B et C. Vous trouverez ci-dessous deux exemples de plan de stockage :



En utilisant ce modèle pour améliorer votre stockage, vous pouvez **gagner jusqu'à 60 %** de temps ! Veillez à revoir régulièrement votre plan de rayonnage, en fonction de la gestion des menus. Le taux de rotation des produits étant amené à varier, il est important que vous vérifiez régulièrement s'ils sont entreposés au bon endroit.

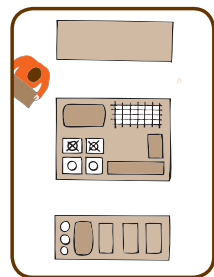


Chris dit ...

Les pressions commerciales exercées par les exploitants sur les concepteurs débouchent souvent sur un compromis au détriment de l'espace de stockage.

Seules une planification rigoureuse et l'utilisation de systèmes logiques permettent d'éviter de réduire l'espace. Mais ne vous découragez pas : parfois, réduire l'espace aide à accroître l'efficacité. La restriction de l'espace physique signifie aussi que vous êtes contraint de vous concentrer sur le niveau des stocks, ce qui n'est pas une mauvaise chose. Quoi qu'il en soit, rien ne justifie que l'on doive jeter des produits dont la date de péremption a expiré ou des produits frais en mauvais état. Les systèmes électroniques de contrôle des stocks sont fantastiques, mais ne vous contentez pas de cela. Tout système requiert une vérification manuelle. Nos conseils vous aideront mais vous devez avant tout accorder au stockage toute votre attention.

Cela vaut la peine de persévérer... lorsque vous jetez des produits, pensez que vous êtes en train de jeter un billet à la poubelle. Vous pouvez aussi utiliser d'autres analogies pour inspirer votre équipe.



3. Mise en Place (planification de la production)

Une grande partie du gaspillage concerne la main-d'œuvre et les ingrédients. Durant la phase de production, un gaspillage peut survenir si les ingrédients ne sont pas préparés minutieusement (par exemple, une découpe excessive de la viande, des légumes ou du poisson) ou lorsque des ingrédients qui pourraient être utilisés (par exemple, en utilisant les parures pour enrichir des bouillons et des sauces) sont jetés. Une grande partie de ces déchets coûteux peut donc être évitée et les ingrédients réutilisés durant la phase de production, et ce dans la plupart des cuisines.

Il existe deux façons d'éviter le gaspillage lors de la phase de mise en place :

1. en réduisant la quantité de déchets inutiles ou « évitables »
2. en réutilisant les déchets, qui sont inévitables

Double inconvénient – jeter des aliments préparés

Lorsque vous jetez des lots entiers d'ingrédients préparés, vous perdez beaucoup d'argent. Les exploitants oublient souvent qu'ils ne jettent pas à la poubelle uniquement le coût des produits mais aussi le coût de la main-d'œuvre. Que faire alors ? Une fois encore, les chiffres parlent d'eux-mêmes. Une planification bien pensée vous aidera à réduire le coût des déchets durant cette phase.

Ne produisez pas plus qu'il n'en faut !

Bien sûr, vous ne voulez pas décevoir vos clients en leur disant que certains plats du menu sont épuisés. Il existe toutefois des moyens judicieux d'adapter votre mise en place en fonction de la demande des clients.

Les ingrédients « faits maison » modernes sont une bonne solution pour vous éviter de tomber à court de mise en place. Ils peuvent être préparés au moment même par n'importe quel membre de votre équipe de cuisine. De nombreuses cuisines constituent une réserve d'ingrédients pratiques qui peuvent être stockés et utilisés en cas d'urgence.

Nous avons vu à la rubrique « Prévisions » que, à chaque produit correspond une demande spécifique. Il vous suffit de multiplier la demande d'un ingrédient préparé par le nombre de jours durant lesquels cet ingrédient reste propre à la consommation pour calculer le nombre de paquets à préparer :

Durée de conservation prévue * (en jours) = quantité à préparer

Une planification judicieuse

Dans de nombreux établissements, chaque chef a sa spécialité. Les membres du personnel de cuisine ne peuvent pas tous préparer chaque plat du menu, et il serait dommage de tomber en rupture. Vous devez donc toujours savoir qui travaille quel jour afin que ce soient les bonnes personnes qui préparent la quantité de mise en place dont vous avez besoin, le jour où vous en avez besoin ! Il pourrait être utile, lorsque vous aurez rassemblé toutes les informations nécessaires, de préparer un « organigramme » de la mise en place à l'intention du personnel de cuisine. La responsabilité des quantités préparées sera ainsi partagée entre vous et les membres du personnel.

Le stock de sécurité non utilisé est ajouté au stock normal le jour suivant

20%

Stock de sécurité (frais)

100%

Stock normal (frais)

Stock d'urgence (congelé)



Ce schéma illustre une stratégie visant à éviter la surproduction. Comme vous le voyez sur ce modèle, 100 % du stock est la quantité de stock que vous utilisez en moyenne chaque jour. Un stock de sécurité de 20 % est ajouté à ce stock normal de 100 %. Vous disposez donc au total d'un stock de produits frais de 120 %. De nombreux restaurants prévoient aussi un stock d'urgence, congelé et utilisé uniquement en cas d'urgence les jours de forte affluence. Le stock de sécurité de 20 %, s'il n'est pas vendu, est utilisé comme base pour le stock normal le jour suivant. Le stock utile reste donc frais, et cela vous évite de tomber à court ou de jeter à la poubelle des ingrédients préparés bien précieux.

Suggestions du jour

Réduire les déchets signifie aussi « vendre » de manière créative des produits préparés qui, sans cela, dépasseraient la date de péremption. Imaginez qu'une réservation de groupe pour laquelle vous avez préparé à l'avance 10 plats principaux soit annulée.

Vous pouvez utiliser le tableau des « suggestions du jour » pour vendre ces plats. Rassemblez le personnel de salle avant le service et expliquez-lui quelles suggestions ils doivent vendre. Vous pouvez agrémenter le tout d'un élément compétitif pour ajouter un peu de piment. Ceci s'applique aussi, évidemment, aux produits dont la date arrive à expiration ou pour lesquels la demande a été faible le jour précédent.

Certains plats de votre menu partiront plus vite que d'autres, et certains produits sont plus périssables. Prévoyez une solution de rechange pour ces plats et, si nécessaire, inscrivez-les sur le tableau des suggestions.

Soyez créatif

Les déchets sont inévitables dans la cuisine. L'utilisation créative de ces déchets n'est donc pas un concept révolutionnaire. Certains parmi les plats les plus connus dans le monde ont été créés dans le but de réutiliser des restes. La paëlla, la salade de pommes de terre et le haggis ont tous été créés à partir de sous-produits.

Voici quelques idées :

- Utilisez les chutes de légumes de manière créative pour réaliser des potages savoureux
- Utilisez les restes de toast du petit déjeuner pour confectionner de la chapelure pour des galettes de poisson, et la brioche rassie pour des desserts à base de pain ou des croûtons
- Utilisez les parures de viande pour créer de délicieuses entrées. Les découpes de porc et de poulet, par exemple, peuvent servir à la réalisation de pâtés et terrines
- Utilisez les produits excédentaires pour confectionner des chutneys, des sauces et des confitures
- Surgelez les restes de raisins ou de baies sur une feuille de papier de cuisson. Vous pourrez ensuite les utiliser dans des smoothies, des milk-shakes ou d'autres recettes



Conseils pour la mise en place

- Cuisinez de plus petites quantités de produits de base préparés à l'avance afin de ne pas commander plus que nécessaire. Laissez-vous guider par les chiffres
- Une planification rigoureuse et des prévisions précises
- Organisez-vous. Cela vous permettra d'optimiser l'efficacité de la main-d'œuvre et de réduire les déchets
- Soyez flexible et créatif : adaptez votre mise en place aux réservations, à la météo, aux vacances, etc., et augmentez ou diminuez le niveau du stock d'alerte en conséquence
- Ne cédez pas à la tentation de dépasser les niveaux d'alerte et de trop préparer pour la mise en place, même si vous avez du temps à perdre. « Prendre de l'avance » est une fausse économie car, souvent, cela entraîne un gaspillage de stock et d'efforts. Il y a d'autres façons, plus utiles, d'utiliser votre temps !



Chris dit ...

La qualité de la mise en place est ce qui détermine le succès d'une cuisine. L'expérience m'a appris que tomber en rupture au milieu du service conduit droit au désastre. Dans la mesure du possible, essayez de « marcher un peu sur le fil du rasoir ». Comme nous le savons, une mise en place inutile donne lieu à des gaspillages de produits et de main-d'œuvre. Vous serez donc doublement pénalisé. Essayez d'associer tous les membres de l'équipe au processus de planification afin qu'ils comprennent les objectifs de l'opération. Expliquez-leur les conséquences d'une mauvaise planification afin qu'ils puissent, eux aussi, assumer leur part de responsabilité. N'ayez pas peur de récompenser le personnel pour son efficacité, soit juste pour le plaisir soit financièrement, pour « rôder un peu la mécanique » ! Investir quelques euros dans des mesures incitatives peut vous faire gagner beaucoup d'argent. C'est donc un investissement qui vaut la peine.

Mise en Place

(le rôle des ingrédients industriels proche du fait-maison)

Je suis un chef créatif et talentueux mais je suis aussi un homme d'affaires. Je dois savoir quand et comment utiliser des ingrédients achetés dans le commerce qui soient de qualité et qui ne compromettent pas le niveau de ma cuisine.

Avec un peu de créativité, je peux réduire ma mise en place ainsi que mes déchets. C'est donc une solution gagnant-gagnant

Je vous en donne ici quelques exemples mais continuez votre réflexion dans ce sens et vous ne tarderez pas à en voir les avantages, que ce soit dans l'assiette ou dans la cuisine !



Une croûte aux herbes

Une façon originale d'apporter aux morceaux d'agneau, de poulet ou de poisson une touche raffinée digne d'un restaurant. Cependant, les herbes fraîches sont relativement chères, elles s'abîment vite et leur préparation demande du temps. Aussi je vous propose de mélanger une pâte d'herbes de bonne qualité à une quantité égale de moutarde légère. Étalez le mélange sur votre pièce de viande ou de poisson et recouvrez de chapelure fraîche. Cuisez le tout au grill ou à la poêle et vous obtiendrez un excellent résultat.

Personnalisez votre mayonnaise

La préparation de la mayonnaise requiert du temps et un certain savoir-faire. Les produits achetés dans le commerce sont bons mais, s'ils ne sont pas retravaillés, il est facile de voir qu'ils ne sont pas « faits-maison ». En y apportant votre touche personnelle, vous rendrez un bon produit encore meilleur. Vous pouvez, par exemple, ajouter une cuiller à soupe de basilic et de la purée d'ail, et agrémenter le tout de quelques gouttes de citron pour obtenir une délicieuse « sauce verte ». Si vous préférez, ajoutez simplement une cuiller à soupe de pâte tandoori et vous obtiendrez une délicieuse sauce pour votre « coronation chicken » ou pour accompagner des snacks de type asiatique. Ou, pour faire plus simple encore, ajoutez un soupçon de moutarde à l'ancienne pour accompagner votre plat de saucisses et purée ou un plateau de charcuteries.



Coulis de fruits

Le coulis de fruits ne sert pas uniquement à agrémenter une crème glacée ou un dessert, il peut s'utiliser de différentes façons. C'est un produit d'excellente qualité, qui peut vous faire économiser plusieurs heures de préparations... Essayer d'ajouter un coulis de mangue plutôt que des fruits frais à votre tarte au fromage blanc ou à votre mousse de fruits ; vous remarquerez à peine la différence. Les fruits étant récoltés lorsqu'ils sont bien mûrs, ils sont souvent de meilleure qualité, leur texture est plus agréable et cela permet d'éviter les déchets. Il est révoltant de voir la quantité de fruits qui finissent à la poubelle. En utilisant un coulis, vous minimisez ce gaspillage.



Potage du jour

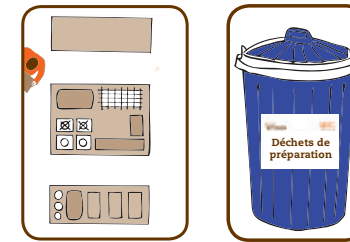
Les champignons sauvages sont un « must » pour les menus de bistrots et restaurants gastronomiques mais ils sont aussi extrêmement chers, nécessitent une longue préparation et pourrissent très vite. Pourquoi ne pas utiliser une bonne base de soupe aux champignons sauvages et, si vous le souhaitez, la garnir de quelques chanterelles ou cèpes frais sautés et de quelques croûtons tout faits. Vous impressionnerez toujours vos clients tout en supprimant le facteur risque lié à la préparation du plat. Le même principe peut s'appliquer aux autres potages à base d'ingrédients de luxe tels que les asperges et même le cresson. Que la base de la soupe soit en poudre ou sous forme liquide, elle sera parfaite pour réaliser un plat de restaurant amélioré.



Magret de canard rôti au gingembre

Un nom digne d'un plat de grand restaurant. Et pourtant... il vous suffit de griller le magret jusqu'à ce la peau soit croustillante, puis de le mettre au four à température moyenne pendant 10 minutes et enfin de le laisser reposer. Utilisez une demi-glace onctueuse prête à l'emploi et agrémentez le tout d'une purée de gingembre de bonne qualité. Enrichissez la sauce avec le jus de cuisson du canard et servez... et c'est tout. Facile, sans déchet, et une mise en place minimale.

Pour réussir dans une cuisine moderne, vous devez utiliser tous les outils à votre disposition, qu'il s'agisse de recettes, de techniques, de gadgets... mais aussi... des ingrédients industriels proche du fait-maison.



4. Préparation sur commande

Le succès d'un menu dépend en grande partie du savoir-faire des cuisiniers et de leur équipement. Sont-ils capables de réaliser les plats du menu ? Si le savoir-faire ou les équipements sont défaillants, le menu est voué à l'échec. Le menu est le reflet de votre cuisine, et vous devez servir à vos clients ce que vous leur promettez sur le menu. Vous devez veiller à ce que tous les cuisiniers sachent quels plats figurent au menu et de quels ingrédients ils sont composés.



La fiche de recette standard

Comme l'explique le paragraphe ci-dessus, la préparation est essentielle. La plupart des éléments importants peuvent être résumés sur une fiche de recette. Les fiches de recette présentent trois avantages majeurs pour votre entreprise :

1. Cohérence du menu
2. Formation du personnel plus efficace
3. Analyse des coûts

Une fiche standard doit mentionner les éléments suivants :

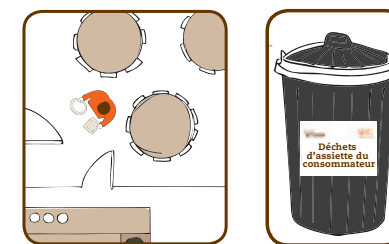
- Ingrédients spécifiques, et informations concernant l'achat et le stockage
- Coût des ingrédients et calcul des prix de la carte
- Informations relatives à l'alimentation et à la nutrition
- Quantités
- Ingrédients classés par sous-groupes
- Mode de préparation par groupe d'ingrédients (découpe en dés ou trempage)
- Étapes de la préparation
- Températures de cuisson
- Image pour la présentation/garniture (facultatif)
- Accompagnement (facultatif)
- Portions

La pesée fait la différence

Utilisez une balance pour peser les ingrédients et les portions. Votre prix de vente doit toujours être calculé à partir de la recette. Il n'est pas rare de servir jusqu'à plus de 40 % en trop.



LE SAVIEZ-VOUS ?
30 % des déchets
alimentaires
viennent
directement
des assiettes
de vos clients ?*



5. Respect des portions & déchets d'assiette

Si un client commande des « fish and chips », combien de grammes de poisson servirez-vous ? A priori, peu importe de servir une portion trop généreuse mais lorsque ce geste se répète au fil des jours, des mois et des années, cela pose problème. Il ne faut pas oublier que lorsque vous servez de trop grandes quantités, une bonne partie de la nourriture finit souvent à la poubelle et non dans l'estomac du client ! Le respect précis des portions est primordial pour réduire le gaspillage et ainsi accroître la rentabilité.

Un exemple très utile de portion exagérée

Imaginez un produit qui coûte 20 € par kilo (par exemple, du filet d'agneau). En servant systématiquement un morceau de 230 grammes plutôt qu'un morceau de 200 grammes, vous dépassez la quantité de 30 grammes. Ces 30 grammes vous coûtent 60 cents supplémentaires. Si vous servez en moyenne 25 plats par jour, cela signifie que le coût de votre nourriture augmente de près de 5 500 € par an.

Gagnant sur trois tableaux

Réduire la taille de vos portions peut sembler difficile mais, d'autre part, si vous vous y attellez avec soin, vous y verrez trois avantages majeurs :

- Vous économiserez de l'argent
- Les clients seront plus satisfaits
- Vous contribuerez à la protection de l'environnement et vous créerez votre propre buzz écologique

C'est malheureux à dire mais le pourcentage de nourriture qui ne profite pas au consommateur est en augmentation. Pour les exploitants du secteur des services alimentaires, l'ajustement des portions est une occasion de réduire les coûts de manière significative. Les déchets d'assiettes ne disparaîtront jamais complètement mais vous pouvez les réduire considérablement en ajustant les portions au plus juste et en proposant au client différentes options.

Un même plat décliné en différentes portions

La théorie de la gestion des menus préconise des menus légers composés de plats courants et rentables. Cela ne veut pas dire que vous ne pouvez pas proposer des portions de taille différente pour un même plat. Le choix des portions et la possibilité de manger plus léger (par exemple, deux entrées plutôt qu'une entrée et un plat principal, ou des « mini-desserts » pour les clients qui n'ont plus suffisamment d'appétit pour manger un dessert complet) sont deux tendances dominantes à l'heure actuelle.

*Source: Sustainable Restaurant Association, UK Restaurant Food Waste Survey Report (2010)

Promouvoir la solution

Laisser les clients décider de la quantité qu'ils souhaitent manger est un excellent moyen de réduire le gaspillage. Votre personnel de salle doit bien comprendre les avantages de cette solution, tant pour l'entreprise que pour le client. Apprenez à votre personnel à promouvoir ces avantages et vous ne tarderez pas à observer une diminution des gaspillages.

Contrôle des déchets d'assiette

Comme pour toutes les stratégies d'amélioration, le plus important est l'implication du personnel. Contrôler les déchets d'assiette est une bonne façon de faire participer le personnel de salle et de cuisine à la lutte contre le gaspillage. Le « contrôleur des déchets d'assiettes » aidera votre équipe à vérifier la quantité de nourriture laissée dans les assiettes, afin que des mesures adéquates puissent être prises pour modifier le dosage des portions.

Conseils concernant le dosage des portions et les déchets d'assiettes

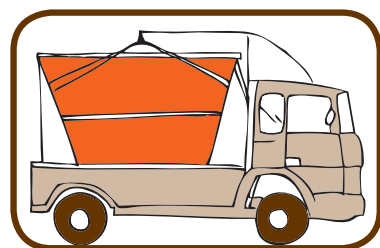
- Pour faire les portions, utilisez des cuillers/louches standard, à volume fixe. Chaque plat doit recevoir sa cuiller de sauce afin de garantir l'homogénéité des portions.
- Sensibiliser le personnel au gaspillage. Expliquez à vos employés le coût réel que cela représente pour l'entreprise et les effets négatifs sur l'environnement. Vous pouvez aussi décider de récompenser chaque mois, chaque trimestre ou chaque année l'employé ayant utilisé la meilleure solution de prévention au gaspillage.
- Proposez des portions beaucoup moins grandes pour les enfants – vous ne devez pas obligatoirement proposer un menu distinct, seulement une portion réduite.
- Nous mangeons avec les yeux : présentez le plat de manière créative, en réduisant les quantités servies et, par là même, les éventuels gaspillages. Les cuisines servent souvent de grandes portions pour attirer le client et lui garantir qu'il en aura pour son argent. Malheureusement, lorsque l'on a les yeux plus gros que le ventre, les assiettes reviennent non vidées. Découper la viande plutôt que de servir de grosses pièces, ou servir deux filets de poisson panés plutôt qu'un grand morceau sont deux exemples de solutions à adopter pour créer de la valeur et offrir des portions généreuses. Vous ferez ainsi un client heureux tout en évitant les déchets d'assiette.
- Deux portions d'un plat d'accompagnement : vous pouvez aussi, plutôt que de servir une portion trop généreuse d'un plat d'accompagnement, servir une portion adéquate et proposer au client de le resservir si nécessaire. Vous pensez peut-être que cela ouvre la porte aux abus de la part de clients trop gourmands, mais il vous suffit de voir combien de restaurants proposent des sodas « à volonté » pour vous rendre compte de l'efficacité de cette méthode.



Chris dit ...

Je me rappelle avoir préparé un repas pour un dîner privé très sélect auquel participaient des top-modèles et des acteurs. Mon idée était de servir des portions modestes, plus petites que celles habituellement servies dans les restaurants. J'ai été très surpris de voir qu'une grande partie de la nourriture servie n'avait pas été touchée alors que, d'autre part, j'étais inondé de compliments. L'hôte m'a expliqué que ses invités déjeunaient et dînaient au restaurant tous les jours, que le dîner qu'il organisait n'avait rien d'extraordinaire et que, comme ils mangeaient fréquemment au restaurant, ils devaient surveiller leur alimentation. Avec le recul, il est évident que j'aurais dû adapter mes portions à la clientèle... mais lorsque vous êtes épuisé de cuisiner à peu près 24/24 heures 7/7 jours, vous ne voyez pas toujours ce qui saute aux yeux.

La solution réside dans l'attention et la communication. Gardez un œil sur les assiettes lorsqu'elles vous reviennent ainsi que sur les portions, et assurez-vous que l'équipe de salle informe la cuisine du type de clients présents : un mannequin mangera moins qu'une équipe de rugby !



6. Élimination des déchets



L'exploitation d'un restaurant génère inévitablement des déchets, ainsi que des dépenses. Réduire le volume des déchets est la seule façon de résoudre le problème. Le dernier des trois R porte sur le recyclage : éliminer vos déchets de la façon la plus rentable et la plus respectueuse de l'environnement.

Ne GASPILÉZ pas votre argent.

La forme de recyclage la plus facile est le tri sélectif des déchets si le système logistique est en place. Certains gouvernements encouragent cette solution par le biais de substitutions et d'autres avantages tandis que d'autres, comme au Royaume-Uni, ne reçoivent aucune aide à moins de payer pour cela. Vos déchets peuvent vous rapporter de l'argent. L'huile et les graisses usagées peuvent être vendues à des entreprises de transformation, qui les utiliseront pour l'alimentation du bétail. D'autres déchets organiques peuvent être séparés et vendus ou donnés aux agriculteurs. Enfin, vous pouvez tout simplement faire un bon geste en vous mettant en relation avec des associations (par exemple les banques alimentaires).



Conseils concernant l'élimination des déchets

- Une bonne pratique en matière de réutilisation rentable des déchets organiques consiste à conserver vos déchets organiques que vous pourrez ensuite échanger à un agriculteur local contre une ristourne sur les viandes biologiques. Une belle initiative à promouvoir auprès de vos clients ! Comme l'explique le paragraphe précédent, la préparation est essentielle. Il arrive toutefois que cela ne soit pas possible en raison de la réglementation nationale en vigueur.
- Essayez d'utiliser des récipients de stockage réutilisables munis de couvercles hermétiques plutôt que de film alimentaire. Cela vous permettra de réduire le volume d'ordures à collecter.
- De nombreux produits traiteurs sont vendus dans des bocaux à conserve en plastique ou en verre, que vous pouvez conserver et recycler en vue du stockage. Les bocaux à conserve peuvent servir à conserver des confitures, du miel, etc., et peuvent même être utilisés pour des chutneys et des saumures, que vous pourrez vendre ou offrir en cadeaux à vos clients.
- Faites collecter vos déchets en vue d'un traitement anaérobie ou du compostage plutôt que de les envoyer à la décharge. Vous économiserez ainsi de l'argent s'il existe des taxes de mise en décharge.



Chris dit...

Le recyclage commercial coûte toujours de l'argent à l'entreprise. Vous devez donc être attaché à la cause pour agir, le mieux étant tout simplement d'éviter la production de déchets. De nombreux conseils municipaux font payer les déchets, par sac.

Peut-être souhaitez-vous acheter un petit compacteur, qui serait amorti en seulement quelques mois grâce à la réduction du nombre de sacs utilisés. N'oubliez pas qu'ils sont facturés en fonction du volume et non du poids.

Des déchets sont créés tout au long de la chaîne alimentaire mais, de tous les utilisateurs finaux, les restaurants sont souvent ceux à qui l'élimination des déchets coûte le plus cher. Travaillez avec vos fournisseurs pour tenter de minimiser les emballages (renvoyez le livreur avec les boîtes et emballages non désirés). Le message ne tardera pas à se répercuter tout au long de la chaîne... Personne ne veut devoir dépenser de l'argent pour des déchets et, en renvoyant ces coûts vers les autres acteurs de la chaîne, vous ferez une bonne action.



Chris Barber, Consultant Alimentation et Restaurant

Chris Barber est un professionnel de l'alimentation très dynamique et charismatique. Tout au long de sa carrière, il a touché à de nombreux aspects de l'industrie alimentaire. Chef primé, auteur d'ouvrages culinaires, restaurateur et consultant auprès d'entreprises, il a une connaissance incomparable du monde des chefs, des restaurants et de l'alimentation.

Chris Barber a débuté sa carrière culinaire dans les cuisines d'un grand hôtel londonien, l'Intercontinental Hyde Park Corner, à l'époque l'une des seules cuisines étoilées par Michelin. Il a ensuite rejoint The Royal Household, où il a servi comme chef personnel de SAR le Prince de Galles pendant 11 ans. Durant cette période, il a connu des moments mémorables, notamment des voyages et tournées à l'étranger, et des congés sabbatiques pour travailler dans les meilleures cuisines de Grande-Bretagne et d'Europe.

Après avoir quitté le service du Prince de Galles, Chris Barber a ouvert et exploité avec succès un hôtel et un restaurant avant d'entamer une carrière de consultant auprès de clients tels que la Royal Shakespeare Company, la Warwick Business School, le Royal Albert Hall, l'opéra Garsington, Pizza Express (Gondola Holdings Ltd), le festival culinaire Bernard Loiseau, le St James' Hotel and Club et une longue liste de jeunes entreprises, et a renouvelé les concepts de l'hôtellerie et de l'alimentation. Il est devenu expert dans le lancement de nouveaux concepts, principalement dans l'offre de restauration rapide saine et nutritive. M. Barber propose également des services d'encadrement et de mentorat à de jeunes entrepreneurs, dont la plupart sont novices dans le secteur de l'alimentation. Dans le cadre de son activité professionnelle, il applique des politiques et des pratiques de respect de l'environnement et de réduction des déchets, afin de protéger l'environnement et d'économiser les coûts. Son principal domaine d'expertise est la gestion des déchets et l'efficacité dans la cuisine.

La société de conseil de Chris Barber, Leiths Food Solutions, travaille en partenariat avec la célèbre Leiths School of Food and Wine, et grâce à cette association, il dispose d'un réseau alimentaire et d'une base de connaissances.

Chris Barber a également connu le succès en tant que journaliste freelance spécialisé dans l'alimentation et les affaires rurales, et dirige plusieurs sites web et festivals culinaires. Il contribue aussi régulièrement à des émissions télévisées et à des concepts culinaires dans les médias.