



## La situation est une opportunité pour

### Se réinventer pour s'adapter aux aspirations des convives

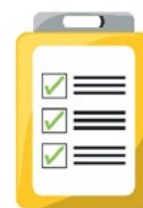
- Manger sainement
- Qualité gustative
- Sécurité alimentaire

### S'adapter pour tirer parti des contraintes

- Gestion de la production et de l'élaboration de l'offre alimentaire
- Gestion des dotations et des stocks
- Contraintes d'approvisionnement



Anticiper et savoir concilier les nouvelles demandes,  
contraintes sanitaires et rentabilité financière



### J-20 1ère étape :

#### La création d'une carte adaptée temporaire

##### **Bénéfices :**

- Proposer à vos clients une offre satisfaisante tout en limitant les préparations et en facilitant votre gestion de stock

##### **Conditions :**

- Au maximum : 3 entrées – 4 plats -6 garnitures – 3 desserts
- Mettant en avant votre ADN en gardant des plats « signatures »

##### **Le conseil d'Entegra :**

- ✓ Privilégier les produits de saison : optimiser votre coût tout en assurant une image de marque à votre établissement, signe d'engagement éco-responsable
- ✓ Dans le contexte actuel, optimiser votre gestion en choisissant les produits surabondant sur le marché et en limitant le recours aux produits rares

### J-17 2ème étape :

#### Jouer avec les produits de la carte pour imaginer les « plats du jour »

##### **Bénéfices :**

- Souplesse pour adapter la production à une activité fluctuante,
- Facilité de gestion de vos stocks au quotidien

##### **Conditions :**

- Utiliser des astuces de mise en œuvre pour offrir rapidité d'exécution et durée de conservation optimale (adaptation possible même si activité plus ou moins forte que prévue)
- Ne pas hésiter à retravailler des classiques en les modifiant légèrement (parmentier de poissons / cassolette de la mer / bœuf bourguignon...)

##### **Le conseil d'Entegra :**

- ✓ Le nom des produits vendus en plat du jour a son importance : faites rêver vos clients

## J-15 3ème étape :

### Mise en place de fiches techniques Définir vos prix de vente

#### Bénéfices :

- Garantir les qualités gustatives de vos plats et la performance financière de votre établissement

#### Conditions :

- Un strict suivi de la recette est nécessaire pour permettre la maîtrise des coûts matières et la qualité organoleptique des plats
- Le prix de vente doit être le reflet de votre positionnement

#### Le conseil d'Entegra :

- ✓ Calibrer vos fiches techniques pour le nombre habituel de portions vendues à chaque service (qui sera à adapter dans le temps avec la reprise)
- ✓ Prévoir la faisabilité du refroidissement rapide pour assurer la conservation
- ✓ Pour garantir une maîtrise de la rentabilité : le prix de vente doit intégrer le taux de perte constaté habituellement dans votre établissement (rendement à la cuisson, portions préparées non servies, repas de l'équipe...)

#### Pour une [ré]ouverture réussie...

- Faites vos choix en fonction de l'expérience client que vous voulez créer
- Anticipez au maximum
- Recherchez la flexibilité dans les produits utilisés
- Utilisez des produits de saison
- Limitez les pertes en gérant votre production et cherchant à utiliser 100% des produits mis en œuvre (ex : chips de pelures de pomme de terre) Vous renforcerez votre image de restaurateur engagé
- Soyez créatifs

## J-10 à J-3 4ème étape :

### Anticiper vos commandes Echelonner vos livraisons

#### Bénéfices :

- Gagner en productivité et en sérénité pour la réouverture de votre établissement

#### Conditions :

- Répartir les livraisons sur plusieurs jours pour éviter les engorgements
- Anticiper votre mise en place

#### Le conseil d'Entegra :

- ✓ Couvrir 1 fois ½ les besoins estimés avant les prochaines livraisons => flexibilité pour répondre à tout niveau d'activité
- ✓ Tout en restant prudent sur les produits frais à DLC courte

## J0 à J+15 5ème étape :

### Optimiser votre carte en fonction de la consommation et la fréquentation

#### Bénéfices :

- Améliorer l'expérience de vos convives et faciliter votre gestion

#### Conditions :

- Identifier les remarques récurrentes provenant des clients
- Être flexible dans la gestion des approvisionnements et dans la proposition culinaire

#### Le conseil d'Entegra :

- ✓ Faire évoluer votre menu rapidement si nécessaire

Accompagnement opérationnel en proximité

### VOUS N'ETES PAS SEULS

**Notre ADN, vous accompagner dans toutes les opérations concrètes vous permettant de garantir la réussite de votre établissement.**

Plus d'infos sur [www.entegraps.fr](http://www.entegraps.fr) Filiale du groupe Sodexo

Soutien et accompagnement  
sur la maîtrise du coût denrées

Le bon produit adapté à votre prestation,  
au meilleur prix