

BIEN PLUS QU'UN DIAGNOSTIC : TRANSFORMEZ VOS OPÉRATIONS ALIMENTAIRES

Transformez vos opérations alimentaires

Beaucoup d'organisations sont conscientes de leur gaspillage, mais elles ne savent pas par où commencer, ni comment mettre en œuvre des changements durables.

Mon approche vous propose bien plus qu'un simple diagnostic : elle couvre toutes les actions structurantes à fort potentiel.

Permettez-moi de vous présenter les leviers d'action envisageables ainsi que les résultats que nous pouvons atteindre ensemble.

Découvrez davantage sur les thématiques et certaines stratégies à adopter.

Transformons vos défis en succès durables !



FLORENCE-LÉA SIRY



@FLORENCELEASIRY

DIAGNOSTIC ET ÉVALUATION POUR ÉTABLIR UN PORTRAIT GLOBAL

Analyse personnalisée de vos opérations

- Observation et diagnostic sur place.
- Évaluation de vos flux alimentaires (achats, stockage, préparation, service, retours)
- Identification des sources majeures de pertes.

Recommandations concrètes et
opérationnalisables

- Propositions d'ajustements pratiques dans vos processus et accompagnement pour l'implantation.

Techniques de conservation qui prolongent la durée de vie des aliments

- Bonnes pratiques de stockage selon chaque catégorie de produits.
- Conseils pour conserver la fraîcheur et réduire les pertes invisibles.
- Astuces de congélation, mise sous vide, fermentation ou transformation.

REPENSER ET LIER VOS CYCLES DE MENUS

Cycles de menus

- Optimisation des menus et recettes.
- Création de cycles de menus intelligents, conçus pour limiter les pertes.
- Intégration d'ingrédients communs pour éviter les stocks dormants.
- Élaborer des recettes flexibles qui valorisent les surplus et cohérentes d'un repas à l'autre.
- Adapter vos menus à la saisonnalité et à vos données réelles de fréquentation.
- Réduire la variété inutile qui multiplie les risques de surproduction et de gaspillage du temps de main d'oeuvre.

Optimisez vos menus pour réduire le gaspillage

Faites des liens entre les menus successifs pour maximiser le réemploi en pensant vos menus en séquence.

Il devient possible de réutiliser intelligemment certains ingrédients ou préparations d'un jour à l'autre. Cette approche permet de limiter les pertes, de simplifier les procédures en cuisine et de gagner en efficacité tout en conservant la variété dans l'assiette.

EN TERMINANT

Mesure et suivi des indicateurs de performance

- Tableaux de bord clairs pour mesurer vos progrès et visualiser vos économies
- Ajustements continus selon vos résultats

Optimisation des achats et des stocks

- Outils pour mieux anticiper la demande
- Outils pour suivre vos niveaux d'inventaire en temps réel
- Réduction des invendus grâce à une gestion précise des quantités
- Réduire les erreurs de commande et les surplus grâce à une planification fine
- Introduire des systèmes de rotation (FIFO, FEFO) qui simplifient la gestion des dates de péremption

Mieux conserver vos aliments pour prolonger leur durée de vie

- Astuces pratiques pour le conditionnement, le portionnement et la conservation
- Optimisation de vos zones de stockage (froid, sec, congélation)
- Mise en place de protocoles de traçabilité pour éviter les pertes et garantir la qualité