

Optimisez vos stocks pour la relance!

On peut faire plus avec moins! Alors que vous réfléchissez à votre menu de réouverture, vous ferez bien de vous concentrer sur l'utilisation multiple de ce que vous avez en stock pour minimiser l'excès de stocks et maximiser l'utilisation d'articles polyvalents.

Pour ce faire, suivez les recommandations suivantes de la part de nos chefs Sysco lors du lancement de votre menu pour la salle à manger.

Évaluez les offres de votre menu

- Éliminez de votre menu les articles qui s'écoulent lentement.
- Retirez les articles qui ne se transportent pas bien, puisque les ventes par ramassage et livraison continuent d'être en hausse.
- Éliminez les plats comportant des ingrédients à usage unique ou à usage limité.
- Réinventez vos recettes pour permettre l'utilisation multiple de vos ingrédients en stock.
- Envisagez l'élimination des articles redondants.
- Éliminez les articles qui posent problème ou qui ont un plus haut taux d'échec.
- Éliminez les articles qui requièrent beaucoup de travail et qui exigent un temps de préparation considérable.
- Minimisez les stocks d'articles qui sont hautement périssables ou qui ont une courte durée de conservation.
- Envisagez de retirer des articles à faible profit pour ainsi stimuler les ventes de meilleurs vendeurs.

Pratiquez l'utilisation multiple de vos stocks

- Concentrez-vous sur les protéines en premier – les coûts sont normalement plus élevés dans cette catégorie.
- Limitez la variété et le nombre de coupes offertes pour chaque type de protéine. Par exemple, réduisez les options de biftecks à 2 plutôt que 3.
- Limitez les styles de préparation de chaque protéine à 1 ou 2 options qui ont fait leurs preuves.
- Pratiquez l'utilisation multiple de vos ingrédients au travers des différentes catégories – proposez le bifteck en entrée, comme un ajout dans les salades ou sur les plateaux déjeuner.
- Offrez des choix de protéines qui se marient bien aux méthodes de cuisson polyvalentes, qui ne se gaspillent pas trop et qui peuvent fournir des coupes pouvant être utilisées pour d'autres articles du menu.
- Créez des profils de saveur supplémentaires en pratiquant l'utilisation multiple d'articles de base, de sauces et de vinaigrettes.

Optimiser les stocks

De nouveaux profils de saveur à partir d'ingrédients déjà dans le garde-manger

TOMATES BROYÉES

- Sauce marinara
- Sauce à pizza
- Soupes et ragoûts
- Rehausseur de pâtes et de salades

SAUCE BARBECUE

- Base à pain plat
- Sauces maison

VINAIGRETTE RANCH

- Vinaigrette ranch maison avec avocats, épices ou piments (pour du piquant)

SOUPES

- Sauces avec une variante Rendez-les plus épaisses, ajoutez de la purée pour obtenir la consistance désirée ou utilisez-les telles quelles

Consolidez la variété et la redondance des articles

- Sauces à salades
- Types de pâtes
- Choix de pains
- Choix de fromages
- Aliments frits

Chef Neil Doherty, Sysco Corporate





Les stocks de base pour *la relance!*

Réduction des stocks

- Réduisez l'exposition en limitant les articles offerts sur le menu.
 - Un menu comportant 65 articles peut utiliser jusqu'à 250 ingrédients, tandis qu'un menu de 40 articles peut en utiliser seulement 200.
 - Réduire les stocks augmente les flux de trésorerie disponibles.
 - 250 ingrédients, une moyenne de 1,5 caisse x 40 \$ par caisse = 15 000\$ de stocks en main*
 - 200 ingrédients, une moyenne de 1,75 caisse x 40 \$ par caisse = 14 000\$ de stocks en main*

Gestion du menu et de la main d'œuvre

- Dressez l'inventaire plus rapidement et avec plus de précision, avec moins de choses à compter, et gérez les coûts plus facilement en ayant moins de produits à commander.
- Augmentez la vitesse de roulement des tables puisque vos clients commandent de façon plus efficace grâce aux options limitées.
- Analysez le menu plus rapidement étant donné qu'il comporte moins d'articles et d'ingrédients.
- Diminuez la complexité des plats pour une exécution et une formation du personnel plus fluides.
- Augmentez la vitesse entre la prise de commande et le moment où le plat est servi grâce au temps de préparation et de production réduit.

Préparation des ingrédients

- Simplifiez la préparation des ingrédients grâce aux stocks réduits et à l'utilisation multiple.
- Gagnez du temps de préparation grâce à la transition limitée entre un article et un autre.
 - Un cuisinier est plus susceptible d'accomplir 12 tâches de 30 minutes que 24 tâches de 15 minutes durant sont quart de travail de 8 heures.
- Réduisez le risque de contamination croisée, l'utilisation excessive de gants et les coûts de désinfection.
- Augmentez la fraîcheur des ingrédients avec un roulement plus fréquent en ayant des options limitées.
- Éliminez la préparation inutile en achetant des articles de qualité et des ingrédients préparés pour que ce soit plus pratique.
 - Moins de personnel réduit l'achalandage dans la cuisine et augmente l'espace entre les stations de préparation.
 - Moins de désinfection est nécessaire.
 - Plus de produits finis uniformes sont produits.
- Adoptez l'usage de produits récemment rehaussés, comme les soupes, les légumes précoupés, les articles de pâtisserie et les protéines rôties, braisées, grillées ou cuites sous vide.
- Gagnez du temps et de l'argent en nettoyant et en désinfectant moins de plats de cuisson, de planches à découper et de pièces d'équipement grâce à l'utilisation multiple et à la préparation simplifiée des ingrédients.