



ÉTUDE DE CAS



180.000
repas quotidiens
qui informent
sur leur impact
environnemental
et nutritionnel

“

“YouMeal nous permet de nous différencier en donnant automatiquement à nos clients le contenu de nos recettes : les allergènes, les ingrédients mais également l’empreinte écologique exacte”.

Chaque entreprise a sa propre identité, chez Compass, ce sont les 1500 personnes qui œuvrent à la satisfaction de ses clients. Les chiffres le prouvent : ces professionnels préparent quotidiennement plus de 180.000 repas et desservent 260 entreprises, administrations, écoles et établissements de santé en Belgique. Pas de secrets : pour rester la plus grande entreprise du marché de la restauration collective, Compass garantit des conditions de travail irréprochables à son personnel. Certifiée top employeur en Belgique en 2021, et ce pour la 4^{ème} année consécutive, Compass sait que des employés heureux feront de délicieuses assiettes.

Des plats de qualité passent par des plats qui informent

Compass livre et gère de nombreux restaurants collectifs depuis de nombreuses années. Des plats de grande qualité ont permis jusqu’ici de garder les clients satisfaits. Mais les exigences de l’un de ces restaurants les ont poussés à innover. Alain Crabs, Directeur des opérations chez Compass, nous explique : *“Un de nos clients avait des exigences importantes au niveau de l’information qu’il désirait donner à ses convives. En plus des aspects nutritionnels, il voulait accompagner les plats servis par des informations sur l’impact environnemental. Nous donnions déjà des informations sur les allergènes et certains composants de nos repas mais là c’était un nouveau défi”.*

Le règlement INCO1169 impose de renseigner les allergènes mais certains restaurants, en réponse aux attentes des consommateurs, décident d’aller plus loin. Ainsi, avec la prise de conscience climatique des consommateurs, certains s’interrogent, à juste titre, sur le bilan carbone de la nourriture. Certaines entreprises souhaitent également réduire leur émissions de CO₂. Entre les challenges rencontrés dans la production et les nouveaux défis, Alain Crabs ajoute : *“Nous offrons des plats variés et qui changent tous les jours. Opérationnellement, il se peut qu’une recette change au dernier moment à cause d’un problème de livraison d’un produit, d’un changement de fournisseur, d’une rupture de stock, Jongler avec ces changements est déjà compliqué mais donner, en plus, des informations en temps réel sur le bilan carbone devenait un vrai challenge que nous avons relevé avec YouMeal”.*

ÉTUDE DE CAS

Filet de plie panée sauce tartare poireaux et pommes purée

IMPACT SANTÉ

%Apports recommandés par portion

| | | |
|---------------------|----------|-----|
| Energie (kCal) | 471 kcal | 24% |
| Energie (kJ) | 1966 kJ | 24% |
| Glucides | 52,5 g | 20% |
| Sucres | 4,6 g | 5% |
| Protéines | 23,9 g | 45% |
| Graisses | 16,6 g | 24% |
| Acides Gras Saturés | 1,5 g | 8% |
| Fibres | 5,0 g | 17% |
| Sel | 2,3 g | 38% |

Fruits Et Légumes 25%

IMPACT PLANÈTE

PLAT MOYEN

SURCONSOMMATION ÉCONOMIE

64%

ALLERGÈNES

Gluten Céréali Soja Poissons

Des convives qui comprennent l’empreinte écologique des repas

La société Compass a donc commencé à utiliser le logiciel Youmeal pour satisfaire ce client. Youmeal a non seulement permis le calcul rapide et précis des impacts environnementaux des milliers de repas mais également facilité de les présenter automatiquement à travers des fiches de plats et menus didactiques et complètes. Ces fiches reprennent les allergènes, les nutriments et les labels. Les convives sont donc informés en temps réel et sans effort. Ceci offre également à Compass un plan d’action concret de diminution des émissions de CO₂.

Pour disposer de résultats rapides et fiables sur des dizaines de milliers de produits, recettes et menus, YouMeal s’appuie sur 4 atouts majeurs: sa base de données géante, ses algorithmes, ses interfaces dédiées et son équipe d’expert.e.s. La base de données couvre 3.500 produits génériques (pommes, pilon de poulet, etc.) entièrement qualifiés. Elle couvre également des centaines de milliers de produits de marque, qui peuvent être facilement retrouvés (sur base de leur EAN, références fournisseurs, noms et autres) afin de documenter les produits du client. Les interfaces dédiées per-

mettent aux chefs d’encoder facilement leurs recettes et leurs menus, sur base des produits propres au client et les algorithmes analysent les recettes et les menus automatiquement. Résultat: la recette de votre filet de cabillaud en croûte d’herbe aux petits légumes mentionnera automatiquement du poisson, les nutriments demandés et même son empreinte environnementale.

Les algorithmes de YouMeal permettent de calculer tous les résultats d’une recette: allergènes, valeurs nutritionnelles, nutri-score, végan, veggie, présence de porc ou autres ingrédients délicats, labels (Bio, MSC, etc.), coût-matière, empreinte carbone, consommation d’eau, de sol, de poissons en danger, éco-score et même nutri-éco-score.

Sophie Flagothier, CTO de Youmeal explique: **“Nos algorithmes considèrent les transformations alimentaires telles que le nettoyage (on ne mange pas les os dans les 200 g de pilons de poulet), les cuissons (pâtes, épinards, etc.) et les dilutions. Sans cela, les résultats sont faux! Une dernière prouesse de nos algorithmes consiste à mettre tout cela en page instantanément pour un résultat agréable pour les convives”**.

Une analyse quotidienne complète de 5.000 recettes et menus

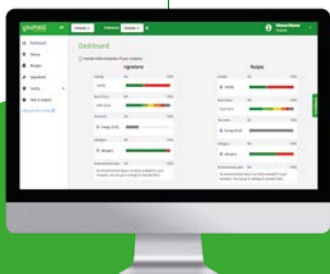
Après les premiers mois d’utilisation, Compass a pu constater la satisfaction du client, l’effet positif sur les consommateurs et le gain de temps de ses équipes opérationnelles. **“Après quelques mois, Compass a pu mesurer la valeur de différenciation par rapport à nos concurrents. Les informations délivrées par Youmeal sont sûres, qualitatives et exhaustives. Cela nous a donné un atout considérable pour convaincre nos prospects”** explique Alain Crabs. Au vu du gain de temps pour les gestionnaires des sites, Compass a décidé de déployer le logiciel YouMeal sur les 250 restaurants sous sa gestion! Alain conclut: **“Aujourd’hui, nous utilisons l’analyse quotidienne**

de plus de 5000 recettes et menus sur l’ensemble de nos sites en Belgique. Tous les changements de produits, recettes et menus sont traités en temps réel et les équipes de Compass utilisent directement la plateforme”.

Sophie Flagothier: **“L’utilisation de Youmeal permet aux équipes de Compass de gérer plus efficacement leurs recettes et menus, de répondre aux exigences croissantes et diversifiées de leurs clients, de convaincre leurs prospects en démontrant le respect des clauses contractuelles à travers de beaux menus vitrine, d’informer directement les consommateurs, d’évaluer leur impact environnemental et de trouver des moyens de le réduire”**.

- Gestion des changements des recettes par les équipes facilitée
- Gestion automatique de la présence des allergènes, des ingrédients et de l’impact environnemental
- Arguments différenciateurs par rapport à la concurrence
- Des convives parfaitement informés

DEMANDEZ UNE DÉMO GRATUITE!



youmeal
DATA IN THE KITCHEN



contact@youmeal.io
+32 (0)470 13 67 21
+33 (0)6 69 03 18 68

youmeal.io