

Au fait,  
la gestion de  
l'information,  
ça vous coûte  
combien ?



Partez à la chasse  
aux coûts cachés  
et boostez  
la rentabilité de  
vos restaurants !

De nos jours, les restaurants collectifs font face à une multitude de contraintes liées à une demande de transparence et d'information toujours plus exigeante. Vous, gestionnaire d'un établissement, devez répondre aux exigences contractuelles de vos clients et considérer les attentes des consommateurs, tout en respectant un nombre de normes nationales et européennes en constante mutation. Des contraintes qui induisent indéniablement des coûts : ressources humaines, processus, données... Et qui ont inévitablement un risque : amendes des autorités en matière d'hygiène, mauvaise presse, choc anaphylactique... Quel est l'impact sur vos marges et sur votre rentabilité ?

Cet article fait le point sur le sujet, dont les impacts sont souvent sous-estimés, ou pire, non connus ! Youmeal vous donne les bons leviers pour identifier vos points de tension, faire le ménage et reprendre le contrôle de votre marge... Foncez !

# Le coût de l'information en restauration collective, de quoi parle-t-on ?

De prime abord, on pourrait penser que la gestion de l'information alimentaire et les coûts qui lui sont imputés n'ont qu'un impact négligeable sur la rentabilité d'un établissement. Face à des dépenses majeures telles que les ressources humaines ou l'approvisionnement, il est vite aisé de reléguer cette problématique à l'arrière-plan.

**Pourtant, derrière la gestion de l'information se cache un nombre d'exigences grandissant, qui implique un coût global énorme :**

- Les exigences du client hébergeur, reflétées par des cahiers des charges aux contraintes de plus en plus fortes : nombre de repas veggie, nombre de produits labellisés, bilans carbone, santé des consommateurs...
- La transparence de l'information consommateur : provenance, saisonnalité, bio, présence de gluten, de porc, d'arachides...
- Les lois européennes et normes nationales : la réglementation INCO1169, les lois GEMRCN et Egalim en France, les normes allemandes, belges, espagnoles...

Alors pourquoi le coût de la gestion de l'information n'est-il que rarement pris en compte ? **Tout simplement car la problématique n'est pas abordée dans sa globalité et n'est donc pas considérée comme un post à dépense élevée.** Et l'effet domino ne s'arrête pas là : il découle souvent de ces a priori un manque d'optimisation qui fait vite grimper l'addition !

Mais qu'appelle-t-on exactement "gestion de l'information alimentaire" et comment peut-on en mesurer l'impact ?

Il s'agit d'assurer la transmission d'une information complète, lisible et actualisée aux consommateurs finaux, mais également à tous les intermédiaires d'une organisation : l'information doit transiter horizontalement entre les départements et verticalement entre les centrales d'achats et les points de vente. A chaque étape, elle doit être vérifiée, enrichie et mise à jour, mise en page et transmise aux personnes concernées.

## RÔLES

## L'INFORMATION ALIMENTAIRE A 5 GRANDS RÔLES

- L'amélioration de la rentabilité : coûts d'approvisionnement, prix de vente et marges
- L'amélioration des opérations : commandes, mise à disposition des menus, ...
- La réponse aux obligations légales européennes (INCO1169) et nationales : allergènes, nutriments, liste pondérale décroissante des ingrédients, ...
- Le marketing et la RSE : nutri-score, vegan et veggie, labels, eco-score, bilan carbone, local, de saison, etc
- L'acquisition et la rétention de vos clients en démontrant le respect de leur cahier des charges.

En faisant la somme des coûts engagés pour assurer ne fût-ce qu'une information minimale, on peut vite s'apercevoir de l'impact sur vos dépenses. Dans bien des cas, cela est dû à l'urgence de mettre en place des processus et des solutions pour gérer les exigences croissantes du secteur. Mais ! Pour faire face aux délais toujours plus courts, nombre de ces processus internes sont mis en place les uns après les autres sans réelle cohérence.

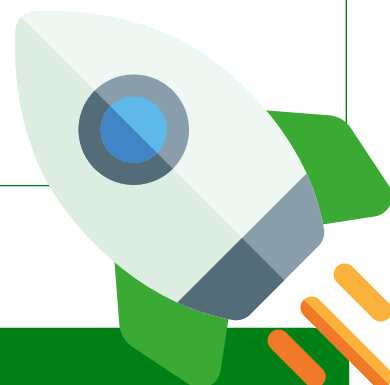
Et ce n'est pas sans conséquence ! Des processus manuels et répétitifs, des outils inadaptés et une maintenance onéreuse peuvent impacter considérablement votre marge. Plus encore, ils affectent l'efficacité et le moral de vos équipes !

De plus, une mauvaise gestion de l'information alimentaire peut avoir des conséquences financières énormes : amendes, mauvaise presse, risque de santé publique. Omettre une information liée à un allergène, par exemple, peut avoir de terribles conséquences : réactions allergiques, chocs anaphylactiques, ou pire, décès. On se souviendra du drame à l'origine de la Loi Natasha sur l'étiquetage des allergènes pour les produits préparés non-préemballés... Autant agir de manière proactive pour éviter ces "coûts de rattrapage" !



*Avant, je passais ma semaine entière à calculer les allergènes, les nutriments et le bilan carbone d'un seul client. Désormais, je ne prends plus qu'une demi-journée pour obtenir ces mêmes informations... Pour 200 restaurants !"*

**Nicolas Bouckaert, Health Manager  
chez Compass**



Heureusement, ce n'est pas une fatalité, et si prendre conscience du problème est une première étape, plusieurs champs d'actions s'offrent à vous ! L'analyse des différents facteurs évoqués montre qu'il est possible d'optimiser intelligemment vos processus, maîtriser ainsi vos risques et in fine, diminuer drastiquement vos coûts ! Un avantage également répercuté sur vos clients et consommateurs. Côté clients, ils bénéficieront d'une meilleure visibilité sur votre offre, pourront en apprécier sa qualité et mesurer les efforts que vous réalisez. Quant aux consommateurs, ils pourront profiter d'une expérience améliorée grâce à une transparence accrue et interactive, renforçant ainsi leur satisfaction et leur fidélité. Ou comment passer du serpent qui se mord la queue à un cercle vertueux !

#### ENVIE D'EN SAVOIR PLUS ?

Youmeal vous propose d'analyser vos processus pour déterminer les coûts et les risques de votre situation actuelle, mais aussi pour évaluer ce que vous pourriez gagner à améliorer vos processus !

YouMeal lance une étude approfondie du coût de la gestion de l'information alimentaire durant les mois de septembre et d'octobre. Contribuez-y en bénéficiant d'un diagnostic gratuit pendant 30 minutes.

**UN BON OUTIL  
DE GESTION  
C'EST :**

**AVANTAGE**

**35  
heures**

économisées /semaine  
pour les diététiciens  
en charge de l'information  
alimentaire (pour la centrale  
ou par site)

**25 000 €**

d'économie sur 1 an / chef / restaurant

# Comment déterminer le coût de votre situation actuelle ?

Pour chiffrer vos coûts de gestion, il est important de lister les fonctions impliquées, les actions qui s'y réfèrent et les budgets qui leurs sont imputés. Cette étape est le point de départ indispensable pour identifier vos zones de pertes inutiles ou évitables.

## CONCLUSION

Les acteurs du secteur de la restauration collective subissent aujourd'hui un engrenage de contraintes qui ne laisse que peu de place à l'organisation et l'anticipation. En abordant le sujet de la gestion de l'information et de ses coûts, Youmeal souhaite aider les entreprises à gagner en compétitivité et en indépendance, en pointant du doigt des ressources insoupçonnées qui seront votre force de demain. Mieux gérer son information, c'est agir sur vos coûts, le bien-être de vos équipes et la préservation de la planète, tout en pérennisant votre organisation autour de processus fiables et efficaces.

Car oui, c'est bien ça, l'information alimentaire en 2022.

Et vous, où en êtes-vous ?

### VOS RESSOURCES HUMAINES EN PREMIÈRE LIGNE

Tout d'abord, la gestion de l'information implique de nombreux départements, tels que la qualité, l'IT, la data, le Marketing ou encore la RSE, les commerciaux et les opérationnels. **À ce jour, quel est votre coût RH global ? Comment est alloué le temps de chacun sur le sujet ?** Avec le concours de vos collaborateurs, vous pourrez facilement identifier les points de tension : surcharge, "monkey work", recopiage, diversité des formats, temps d'attente, données manquantes ou erronées... Un bénéfice double puisqu'en cherchant comment économiser, vous apporterez une dimension d'écoute très appréciable !

Les différentes contraintes du secteur, notamment l'urgence continue d'adapter votre organisation aux normes et obligations diverses, induit bien souvent la création de processus "palliatifs", à l'instant T, pour tenir des délais. Une source de stress pour vos équipes qui subissent les failles d'un système peu optimisé voire incomplet en termes d'exigences clients. Par ailleurs, on observe souvent des processus peu viables dans le temps, qui entraînent donc des coûts d'adaptation et de renouvellement perpétuels, ainsi qu'une prise en main trop complexe et hasardeuse.

### VOS PROCESS FACILITENT-ILS VRAIMENT LA GESTION ?

### VOS OUTILS, ALLIÉS OU ENNEMIS ?

Le choix de bons outils de gestion est primordial pour garantir la fiabilité du traitement de l'information. Plus ces outils seront efficaces, au mieux vous pourrez simplifier vos processus et la charge de travail. **Aujourd'hui, de combien d'outils disposez-vous ? Quels sont les coûts associés (licence, maintenance et SAV) ? Etes-vous au fait des dernières solutions pouvant remplacer plusieurs de vos outils à la fois ?**

En agissant sur ces trois domaines, vous bénéficierez d'une marge d'optimisation insoupçonnée jusqu'alors. A laquelle s'ajoutent toutes les vertus d'une information claire, à jour et complète :

- **Compréhension de vos points forts et points faibles à tous niveaux : rentabilité, données, santé, durabilité, diversité, compatibilité aux lois nationales et aux cahiers des charges, ...**
- **Communication sur vos points forts : ex : 60% de Nutri-score A.**
- **Communication sur vos améliorations : ex : -30% de CO2**

Vous souhaitez connaître le coût exact de votre gestion de l'information ? Prenez rendez-vous dès à présent avec nos experts pour partager votre expérience et bénéficier d'une analyse GRATUITE ! N'hésitez plus !

**youmeal**  
DATA IN THE KITCHEN



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

youmeal.io