



RESTAURANTS ET TRAITEURS

De la cuisine à la livraison :
Décodé les secrets d'une
logistique des restaurants et
traiteurs optimisée





SOMMAIRE

- 2 Introduction
- 3 Défis logistiques
- 4 Logistique et optimisation
- 5 Fiche d'optimisation - Planification
- 7 Fiche d'optimisation - Approvisionnement
- 9 Fiche d'optimisation - Réception et stockage
- 12 Fiche d'optimisation - Préparation
- 14 Fiche d'optimisation - Transport et livraison
- 17 Logiciels logistiques

Introduction

Comment faire de la logistique votre alliée dans le domaine de la restauration et du traiteur ? En ouvrant ce guide, vous, restaurateurs et traiteurs, vous apprêtez à entrer dans le vaste monde de la logistique optimisée. Un univers qui, bien maîtrisé, peut devenir l'un de vos plus grands alliés pour gérer votre activité de manière efficace et rentable.



La logistique, souvent perçue comme une fonction support, est en réalité le moteur silencieux qui fait battre le cœur de votre activité. Elle est la clef d'une gestion efficace des stocks, d'un service client de qualité, et ultimement, du succès de votre entreprise.

Néanmoins, naviguer dans le labyrinthe complexe de la logistique n'est pas une tâche facile. Dans le milieu exigeant de la restauration, jongler entre une variété de produits, gérer une demande fluctuante, respecter des réglementations strictes en matière de sécurité alimentaire, tout en s'efforçant de réduire les coûts et les délais de livraison, est un défi constant. Ces différents éléments constituent un puzzle logistique qui peut sembler complexe à assembler.

Alors, comment atteindre une logistique qui soit à la fois fluide et efficace ? C'est précisément ce que ce guide vise à vous aider à réaliser.

Défis logistiques

Les restaurateurs ainsi que les traiteurs sont confrontés à divers défis et défis logistiques, notamment :



GESTION DE LA CHAÎNE DU FROID

Le maintien de la température des aliments est essentiel pour assurer leur sécurité et leur qualité. Le non-respect des normes de température peut entraîner des problèmes de santé pour les clients et des problèmes de conformité pour l'entreprise.

1

2

PRÉVISION DE LA DEMANDE

Il peut être difficile de prévoir la demande, surtout pendant les périodes de haute saison ou pour des événements spéciaux. Une mauvaise prévision peut entraîner des pertes de revenus dues à la surproduction ou à la sous-production.



3

GESTION DES STOCKS

La gestion efficace des stocks est cruciale pour minimiser le gaspillage, surtout dans une industrie où les produits ont une durée de vie limitée. Les restaurants et traiteurs doivent constamment équilibrer la nécessité d'avoir suffisamment de stock pour répondre à la demande et le risque de gaspillage dû à la surstockage.



CONFORMITÉ AUX NORMES SANITAIRES

5



4

Le secteur de la restauration et des traiteurs doit se conformer à des normes sanitaires strictes pour garantir la sécurité des aliments. La logistique de ce secteur doit donc inclure des procédures pour le respect de ces normes.



LOGISTIQUE DE TRANSPORT

Dans un secteur où la fraîcheur des aliments est primordiale, la rapidité de livraison est un défi majeur. Les retards peuvent affecter la qualité des aliments et entraîner une insatisfaction de la clientèle. Les restaurants et traiteurs doivent donc mettre en place des systèmes logistiques efficaces pour assurer une livraison rapide.

La logistique des restaurants et traiteurs

Les restaurateurs et traiteurs peuvent optimiser de nombreuses étapes de leur chaîne logistique, depuis l'acquisition des produits jusqu'à leur livraison au client final. Voici quelques étapes clés :



1. Planification

Prise de décisions stratégiques concernant le menu, les fournisseurs, le volume des ingrédients nécessaires, etc. Anticiper la demande afin de pouvoir s'approvisionner de manière appropriée.



2. Approvisionnement

Achat des produits auprès des fournisseurs sélectionnés. Il est crucial de choisir des fournisseurs fiables qui peuvent garantir la qualité et la sécurité des produits alimentaires.



4. Préparation

Préparation des produits et plats (coupés, cuits, assemblés en plats ou en portions) pour ensuite être servis ou livrés. Les normes d'hygiène doivent être strictement respectées durant tout le processus de préparation.



3. Réception et stockage

Réception et inspection des produits pour vérifier leur qualité et leur conformité avec les normes de sécurité alimentaire, enregistrement dans l'inventaire, stockage dans des conditions appropriées pour maintenir leur fraîcheur et leur qualité.



5. Livraisons

Il s'agit de la dernière étape de la chaîne logistique. Les aliments préparés sont soit servis aux clients dans le restaurant, soit emballés et livrés aux clients en cas de service traiteur ou de livraison à domicile.



Points de ventes



Entreprise



Clients

Étape 1. Planification

☐ Identifiez vos fournisseurs

Faites une liste des fournisseurs potentiels qui peuvent vous fournir les ingrédients de qualité dont vous avez besoin. Considérez la fiabilité, le coût, la qualité et la capacité de ces fournisseurs à respecter vos exigences en matière de délai de livraison.

☐ Créez votre menu

Planifiez votre menu à l'avance, en tenant compte des saisons, des coûts des ingrédients et de la préférence des clients. Votre menu peut également être adapté en fonction de l'événement (dans le cas des traiteurs).

☐ Prévoyez la demande

Estimez la demande en fonction de divers facteurs tels que le jour de la semaine, l'heure du jour, la saison, les événements spéciaux et les tendances historiques.

☐ Planifiez vos stocks

Planifiez l'achat de vos ingrédients en fonction de la demande prévue et de la durée de conservation des ingrédients. Assurez-vous d'avoir suffisamment de stocks pour répondre à la demande, mais évitez d'en avoir trop pour minimiser le gaspillage.

☐ Planifiez vos besoins en main-d'œuvre

Planifiez vos besoins en main-d'œuvre en fonction de la demande prévue. Assurez-vous d'avoir suffisamment de personnel pour préparer et servir les repas pendant les périodes de pointe.

☐ Organisez votre espace de travail

Assurez-vous que votre espace de travail est bien organisé pour permettre une préparation et une livraison efficaces des repas. L'espace de travail doit également respecter les normes d'hygiène et de sécurité.

SUITE : PLANIFICATION

☐ **Préparez vos équipements**

Assurez-vous que tous vos équipements sont en bon état de fonctionnement. Prévoyez du temps pour l'entretien et les réparations nécessaires.

☐ **Mettez en place un système de réservations**

Mettez en place un système de gestion des réservations pour vos clients. Cela vous aidera à gérer la demande et à minimiser les temps d'attente pour vos clients.

☐ **Planifiez votre système de livraison**

Si vous proposez un service de livraison, planifiez vos itinéraires de livraison pour minimiser le temps de livraison et assurer la satisfaction des clients.

☐ **Prévoyez un plan de gestion des déchets**

Prévoyez un plan pour la gestion des déchets, en mettant l'accent sur la réduction du gaspillage alimentaire et le recyclage.

Étape 2.

Approvisionnement

☐ Mettez-vous en relation avec vos fournisseurs

Choisissez vos fournisseurs en fonction de la qualité des produits, des délais de livraison, du prix et de la fiabilité.

☐ Négociez les prix

Négociez les prix avec vos fournisseurs pour obtenir les meilleurs tarifs et conditions. Cela peut inclure des remises sur volume, des conditions de paiement favorables, etc.

☐ Établissez des contrats

Établissez des contrats clairs avec vos fournisseurs, définissant les termes de la livraison, les conditions de paiement, la qualité des produits, etc.

☐ Gérez les relations avec les fournisseurs

Entretenez de bonnes relations avec vos fournisseurs. Cela peut inclure une communication régulière, le respect des engagements, la résolution des problèmes de manière constructive, etc.

☐ Planifiez vos commandes

Planifiez vos commandes en fonction de votre menu, de la saisonnalité des produits et de la demande prévue.

☐ Mettez en place un système de gestion des stocks

Mettez en place un système de gestion des stocks efficace pour éviter les ruptures de stock et les pertes dues à la péremption des produits.

☐ Instaurez des contrôles de la qualité

Mettez en place des procédures pour vérifier la qualité des produits à la livraison et au cours de leur stockage.

SUITE : APPROVISIONNEMENT

☐ **Diversifiez vos sources d'approvisionnement**

Pour minimiser les risques liés à une défaillance d'un fournisseur, essayez d'avoir plusieurs sources d'approvisionnement pour chaque type de produit.

☐ **Implémentez les technologies d'achat**

L'utilisation de systèmes de commande en ligne ou d'applications mobiles peut automatiser le processus d'achat, réduire les erreurs et gagner du temps.

☐ **Évaluez régulièrement vos fournisseurs**

Procédez à une évaluation régulière de vos fournisseurs pour vous assurer qu'ils répondent toujours à vos attentes en matière de qualité, de prix et de délais de livraison.

☐ **Prévoyez un plan d'urgences**

Ayez un plan d'urgence pour les situations où vos fournisseurs habituels ne peuvent pas livrer. Cela peut inclure une liste de fournisseurs de secours ou un stock de sécurité pour certains produits essentiels.

☐ **Planifiez vos livraisons d'approvisionnement**

Planifiez les livraisons pour minimiser les perturbations de votre fonctionnement quotidien. Par exemple, il peut être préférable d'organiser les livraisons avant l'ouverture ou entre les heures de pointe.

Étape 3.

Réception et stockage

☐ **Programmez vos réceptions**

Programmez les heures de réception de manière à minimiser les perturbations des opérations quotidiennes et à garantir qu'il y a suffisamment de personnel pour gérer les livraisons.

☐ **Organisez un espace de réception adéquat**

Assurez-vous d'avoir suffisamment d'espace pour recevoir et vérifier les livraisons avant de les ranger. Cet espace doit être propre et organisé.

☐ **Assurez l'étape de réception des livraisons d'approvisionnement**

Assurez-vous qu'une personne formée et responsable est présente pour réceptionner les livraisons, vérifier la conformité de la commande et gérer tout problème éventuel.

☐ **Vérifiez le contenu de chaque livraison**

Vérifiez chaque livraison par rapport à la commande et au bon de livraison, en notant tout produit manquant, en surplus ou endommagé.

☐ **Effectuez des contrôles de qualité**

Inspectez la qualité des produits à leur arrivée. Pour les produits frais, vérifiez la température, l'apparence, l'odeur, etc.

☐ **Prévoyez un plan de gestion des problèmes**

Ayez une procédure claire pour gérer les problèmes de livraison, qu'il s'agisse de produits manquants, endommagés ou de mauvaise qualité.

☐ **Documentez toutes les réceptions de produits**

Documentez toutes les réceptions, y compris les quantités reçues, les problèmes rencontrés et les actions prises. Cela peut aider à résoudre les problèmes avec les fournisseurs et à améliorer votre processus de réception.

SUITE : RÉCEPTION ET STOCKAGE

☐ Ayez l'équipement approprié

Assurez-vous que vous disposez de l'équipement nécessaire pour réceptionner les livraisons, comme des chariots élévateurs ou des diables, et que cet équipement est en bon état de fonctionnement.

☐ Coordonnez votre système de gestion de stock avec la réception

Utilisez un système de gestion des stocks pour suivre les livraisons et avoir une vue d'ensemble de votre inventaire.

☐ Utilisez un système d'étiquetage

Utilisez un système d'étiquetage efficace pour garantir que les produits sont correctement identifiés et rangés au bon endroit.

☐ Stockez les produits rapidement et dans l'environnement adapté

Rangez rapidement les produits après leur réception pour maintenir leur qualité. Cela est particulièrement important pour les produits périssables qui doivent être réfrigérés ou congelés.

☐ Organisez une rotation des stocks

Déterminez un système d'organisation du stockage qui maximise l'efficacité et minimise le risque de détérioration. Cela pourrait être un système de stockage FIFO (First In, First Out) ou FEFO (First Expired, First Out) en fonction du type de produits.

☐ Contrôlez les conditions de stockage régulièrement

Assurez-vous que toutes les zones de stockage sont à la bonne température et humidité. Les produits frais, congelés et secs peuvent nécessiter des conditions différentes.

☐ Instaurez un système de nettoyage et d'entretien fréquent

Établissez un programme régulier de nettoyage et d'entretien des zones de stockage pour prévenir la contamination et garantir un environnement de stockage sûr.

SUITE : RÉCEPTION ET STOCKAGE

☐ **Assurez-vous d'avoir l'équipement de stockage adéquat**

Utilisez des étagères, des bacs et des conteneurs adaptés pour stocker vos produits de manière sûre et organisée.

☐ **Planifiez des contrôles réguliers**

Planifiez des inspections régulières des stocks pour détecter tout signe de détérioration ou de contamination le plus tôt possible.

☐ **Assurez un audit de la chaîne du froid à chaque étape**

Assurez-vous que la chaîne du froid est maintenue à toutes les étapes du stockage pour les produits qui en ont besoin. Cela peut nécessiter l'utilisation de thermomètres ou d'autres outils de surveillance de la température.

☐ **Labellisez les produits**

Utilisez un système de labellisation clair pour les produits stockés, y compris la date d'arrivée, la date de péremption et toute autre information pertinente.

☐ **Assurez-vous d'avoir un système de gestion des allergènes**

Assurez-vous que les produits contenant des allergènes sont correctement stockés et clairement identifiés pour éviter la contamination croisée.

☐ **Instaurez une séparation des produits**

Gardez les produits crus séparés des produits cuits ou prêts à consommer pour prévenir la contamination.

Étape 4. Préparation

☐ Préparez un maximum à l'avance

Préparez à l'avance tous les ingrédients nécessaires pour la journée, cela peut inclure le lavage, la découpe, et la pesée de certains aliments.

☐ Organisez votre espace de préparation

La disposition de votre cuisine doit favoriser la fluidité des mouvements du personnel et l'efficacité de la préparation. Organisez l'espace de préparation de manière logique et efficace pour optimiser le flux de travail.

☐ Instaurez un système de nettoyage continu

Mettez en place une routine de nettoyage pour s'assurer que l'espace de préparation reste propre tout au long de la journée.

☐ Respectez les normes de température à tout moment

Assurez-vous que les aliments sont cuits à la bonne température pour assurer la sécurité alimentaire.

☐ Organisez une rotation des tâches

Organisez des rotations pour les tâches de préparation pour éviter la fatigue du personnel et maintenir une productivité élevée.

☐ Respectez les recettes

Suivez les recettes et les procédures établies pour garantir la cohérence de la qualité et du goût des aliments préparés.

SUITE : PREPARATION

☐ **Préparez les plats à l'avance**

Certains plats ou composants de plats peuvent être préparés à l'avance pour gagner du temps lors des heures de pointe.

☐ **Contrôlez les portions**

Utilisez des outils de mesure pour contrôler les portions et garantir la cohérence et le contrôle des coûts.

☐ **Optimisez vos méthodes de cuisson**

Utilisez les techniques de cuisson les plus efficaces et appropriées pour chaque plat afin d'optimiser le goût et la texture tout en minimisant le temps de préparation.

☐ **Planifiez l'utilisation des équipements**

Planifiez l'utilisation de vos équipements de cuisine pour maximiser leur utilisation et réduire le temps d'attente.

☐ **Utilisez vos ressources efficacement**

Utilisez vos ingrédients de manière efficace pour minimiser le gaspillage.

☐ **Vérifiez l'état de vos équipements**

Vérifiez régulièrement l'état de votre équipement de cuisine pour s'assurer qu'il fonctionne correctement et de manière optimale.

☐ **Respectez votre plan HACCP**

Incitez votre personnel à être conscient de l'importance de la sécurité alimentaire et à prendre des mesures proactives pour maintenir des normes élevées.

☐ **Prévoyez un système de gestion des allergènes**

Soyez vigilant lors de la préparation des plats pour éviter toute contamination croisée qui pourrait provoquer des réactions allergiques.

Étape 5.

Transport et livraisons

☐ **Préparez vos commandes efficacement**

Préparez les commandes de manière efficace et organisée pour minimiser le temps d'attente des clients.

☐ **Ayez des emballages appropriés**

Assurez-vous que chaque type de plat (soupes, plats en sauce, salades, desserts, etc.) a un emballage adapté pour éviter les déversements et conserver la présentation. Pour les commandes à emporter et les livraisons, utilisez un emballage approprié qui maintient la température des aliments et préserve leur qualité.

☐ **Favorisez les emballages éco-responsables**

Privilégiez des emballages durables et respectueux de l'environnement, ce qui est de plus en plus apprécié par les consommateurs.

☐ **Testez vos emballages**

Faites des tests réguliers pour vérifier que vos emballages résistent bien au transport et conservent les aliments dans les meilleures conditions.

☐ **Standardisez vos procédures d'emballage**

Avoir des instructions claires et des procédures normalisées pour emballer les différents types de plats, pour assurer une qualité et une présentation cohérentes.

☐ **Respectez les normes d'hygiène et de sécurité**

Veillez à ce que toutes les étapes de la distribution respectent les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

SUITE : TRANSPORT ET LIVRAISONS

☐ **Proposez des livraisons adaptées**

Assurez-vous de choisir le meilleur mode de distribution pour votre établissement en fonction de vos besoins.

☐ **Planifiez les routes de livraison**

Pour optimiser les délais de livraison, planifiez les routes de livraison de manière efficace, en tenant compte des conditions de circulation et du temps de trajet.

☐ **Organisez des tournées de livraisons**

Planifiez soigneusement les tournées de livraison pour maximiser l'efficacité et minimiser le temps de transit des aliments.

☐ **Formez vos chauffeurs-livreurs**

Si vous effectuez vos propres livraisons, formez votre personnel sur les meilleures pratiques de conduite et de service à la clientèle.

☐ **Ayez des véhicules de transport adéquats**

Si vous effectuez vos propres livraisons, assurez-vous que vos véhicules sont bien équipés pour le transport des aliments (température contrôlée, espace suffisant, etc.)

☐ **Mettez régulièrement à jour vos véhicules de livraison**

Assurez-vous que vos véhicules de transport sont bien entretenus et répondez aux normes de sécurité. Pensez à les remplacer ou à les améliorer régulièrement pour améliorer leur efficacité et leur fiabilité.

☐ **Collaborez avec des services de livraison professionnels**

Le choix d'un prestataire spécialisé dans la livraison frigorifique peut être une mesure essentielle pour optimiser l'étape de la livraison. Ces prestataires professionnels tels que Shippr ont l'équipement nécessaire pour maintenir la température appropriée des produits pendant le transport, assurant ainsi leur fraîcheur et leur conformité aux normes de sécurité alimentaire.

SUITE : EXPÉDITIONS ET LIVRAISONS

☐ **Suivez les livraisons en temps réel**

Le suivi en temps réel peut aider à résoudre rapidement les problèmes et à communiquer efficacement avec les clients sur l'état de leur livraison.

☐ **Contrôlez les températures**

Lors du transport, surtout pour les longues distances, assurez-vous de suivre et de maintenir les températures appropriées pour chaque type d'aliment.

☐ **Bénéficiez des technologies de la restauration**

Utilisez des applications et des logiciels spécifiques pour gérer les commandes, le suivi des livraisons et l'inventaire de manière efficace.

☐ **Appliquez votre plan HACCP**

Assurez-vous que votre personnel est formé à ces procédures et comprend l'importance de d'assurer la sécurité alimentaire pour la satisfaction du client et la sécurité alimentaire.

☐ **Préparez-vous aux périodes de pointe**

Assurez-vous que votre personnel et votre processus de distribution sont prêts à gérer les périodes de pointe, comme les jours de semaine, les heures de repas et les vacances.

☐ **Mettez en place un système pour contrer les erreurs de livraison**

Mettez en place un système pour gérer rapidement et efficacement les erreurs de livraison, comme les commandes perdues ou incorrectes.

La technologie pour les restaurateurs et traiteurs

Plusieurs étapes de la chaîne d'approvisionnement peuvent être améliorées grâce à l'utilisation de logiciels spécifiques.

LISTE NON EXHAUSTIVE DE LOGICIELS

Melba

[En savoir plus](#)

Octopus HACCP

[En savoir plus](#)

Gestion Traiteur

[En savoir plus](#)

Traiteur expert

[En savoir plus](#)

Square

[En savoir plus](#)

Hey Pongo

[En savoir plus](#)

Deliverect

[En savoir plus](#)

Shippr

[En savoir plus](#)

Koust

[En savoir plus](#)



Vous cherchez à optimiser votre logistique ?

Contactez Shippr dès aujourd'hui pour en savoir plus sur la façon dont nous pouvons vous aider à gérer une chaîne d'approvisionnement efficace et sans tracas. Restaurateurs et traiteurs, commencez à faciliter votre logistique dès maintenant !

Contactez-nous