

ADAPTER LES QUANTITÉS SERVIES DANS VOS ASSIETTES

Optimiser les quantités servies
à vos clients pour limiter le gaspillage
et satisfaire toutes les faims.



POURQUOI ADAPTER LES QUANTITÉS DE VOS ASSIETTES EN FONCTION DE VOS CLIENTS ?

Imposer la même composition et la même quantité d'un plat à tous vos clients peut être source de gaspillage alimentaire. En effet, un client peut ne pas aimer un des ingrédients et va donc le laisser dans son assiette.

Par ailleurs, tous les clients n'ont pas le même appétit. Et selon les jours, l'appétit d'une même personne peut même varier. Une seule taille standard est donc forcément une quantité perçue comme insuffisante pour certains ou trop importante pour d'autres.

Adapter la quantité servie permet donc de limiter les déchets, tout en proposant un service personnalisé à vos convives. À terme, vous faites des économies sur vos achats et augmentez ainsi la rentabilité de votre établissement.

C'est enfin une manière de vous démarquer de la concurrence en proposant un concept original.

DES SOLUTIONS POUR ADAPTER LA QUANTITÉ DES PLATS



SOLUTION 1

LAISSER LE CLIENT CHOISIR ENTRE LE FORMAT « ENTRÉE » OU « PLAT PRINCIPAL »

Un client peut avoir envie de déguster une entrée de votre carte sous forme de plat principal et inversement. Laissez-lui cette possibilité! Très courante pour les salades, cette pratique peut aisément être prévue pour d'autres plats de votre carte. Il vous suffit de faire varier les quantités. Accessoirement, cela permet aux convives ayant peu d'appétit de manger au restaurant en moindre quantité à un prix adapté, sans gâchis et insatisfaction de leur part.

SOLUTION 2

PROPOSER DES PLATS DE DIFFÉRENTES TAILLES



LE FORMAT S

pour les versions grignotage



LE FORMAT M

pour une demi-portion



LE FORMAT L

pour un plat de taille classique



LE FORMAT XL

pour les gros appétit ou pour partager entre amis

Indiquez sur votre carte la possibilité de commander vos plats en différentes tailles. Une bonne pratique est d'utiliser par exemple les lettres appliquées à la taille des vêtements. Évidemment, chaque format disposera d'un prix adapté, en fonction de la quantité proposée.

ET LES MENUS ENFANTS ?

Pour réduire le gaspillage alimentaire, vous devez également travailler les quantités des plats servis aux enfants. Pourquoi ne pas, par exemple, proposer des formats différents en fonction de l'âge de vos convives ; ou bien d'offrir des formules avec et sans entrée/ dessert ? Plusieurs options sont envisageables. Et même pour les plus jeunes de vos clients, pensez à proposer des plats frais et équilibrés. Leurs parents y seront certainement très sensibles.



OFFRIR LA POSSIBILITÉ DE FAIRE VARIER LES QUANTITÉS D'UN PLAT PERMET D'ADAPTER SON OFFRE À L'APPÉTIT ET AU BUDGET DE VOS CLIENTS.

NOTRE CONSEIL

la mise en place d'un tel système nécessite une organisation spécifique en cuisine et en salle. Pour le calibrage des plats, votre chef et son équipe auront besoin de fiches techniques précises, indiquant clairement les quantités de chaque format.

SOLUTION 3

PROPOSER LA CONSOMMATION AU POIDS DE VOS PLATS

Vos clients choisissent la quantité d'ingrédients qu'ils souhaitent consommer, parfaitement adaptée à leur appétit. Ce concept s'applique plus généralement aux buffets. Vos convives peuvent ainsi choisir eux-mêmes s'ils souhaitent beaucoup de viande ou de poisson, moins de frites et plus de légumes. Leur assiette est ensuite pesée avant de passer à table et un prix moyen est appliqué pour établir l'addition.

Les convives apprécient la liberté de choix qui leur est offerte. De votre côté, cela vous permet de réduire considérablement vos déchets alimentaires.

PRATIQUES ANTI-GASPI

D'AUTRES PRATIQUES ANTI-GASPI À ADOPTER

NE JETEZ PAS VOS PRODUITS !

Transformez-les

PENSEZ AUX GOURMETS BAGS

Une solution simple pour éviter de jeter les restes de vos clients

OPTIMISEZ VOS ACHATS

En travaillant votre carte et réduisez ainsi le gaspillage alimentaire