



# 14 ASTUCES POUR AUGMENTER LES PROFITS DE VOTRE CUISINE

Mini guide pour aider les cuisines professionnelles à augmenter leurs revenus et réduire leurs coûts

*Conseils d'experts et clients de Winnow*

winnow



# CONSEILS & ASTUCES - Augmenter la rentabilité de ma cuisine

---

Nous savons que les cuisines professionnelles évoluent dans un environnement de plus en plus concurrentiel et qu'assurer la rentabilité de sa cuisine peut sembler être un but inatteignable. Nous avons compilé quelques conseils dans ce guide pour vous aider à augmenter la productivité et la rentabilité de votre cuisine professionnelle.

Nos clients sont présents dans des hôtels, restaurants, restaurants d'entreprises, écoles et universités. Ils ont partagé leurs expériences et conseils avec nous ici. Nous avons interviewé des experts travaillant aussi bien dans de grandes cuisines commerciales que dans de

petits restaurants sur des mesures faciles à mettre en place qui ont marché pour eux. La plupart de ces mesures et astuces sont liées à l'engagement du personnel, la technologie, le marketing et le développement durable.

Ce guide vise à rassembler les meilleurs conseils et astuces sur ces sujets pour aider chaque chef et restaurateur dans ses efforts quotidiens pour améliorer la rentabilité de sa cuisine.



# LA TECHNOLOGIE

---

La technologie peut offrir la possibilité à votre cuisine professionnelle de rationaliser ses opérations et d'améliorer ses marges. La technologie vous permet de garder une trace de toutes les informations nécessaires à la bonne gestion d'une cuisine occupée, en économisant du temps, de l'énergie et du travail. Tous ces éléments sont clés pour améliorer votre rentabilité.



# 1 AMÉLIOREZ VOTRE SERVICE AVEC UNE APPLICATION DE COMMANDE SUR PORTABLE

Les applications de commande sur portable permettent aux clients de commander directement depuis leurs portables; leurs commandes sont ensuite envoyées via l'application à la cuisine. La cuisine reçoit la commande via une petite imprimante. C'est particulièrement utile pour les grands établissements dans lesquels une cuisine dessert plusieurs restaurants dans le même bâtiment. Une fois la nourriture prête, le client reçoit une notification et peut aller récupérer son repas. L'application améliore l'efficacité du service, en permettant aux clients d'être servis plus rapidement. C'est un excellent outil pour automatiser et améliorer le fonctionnement et la gestion de ce qui nécessiterait normalement une série de gestes manuels.

# 2 UTILISEZ UNE BALANCE INTELLIGENTE POUR RÉDUIRE VOS COÛTS MARCHANDISES

Les systèmes de gestion du gaspillage tels que Winnow constituent des outils simples de gestion et de suivi des déchets dans les cuisines professionnelles ainsi que de réduction des coûts. La réduction du gaspillage représente une grande opportunité pour tous les gérants de services de restauration ou d'hôtellerie. Installé dans des centaines de cuisines dans le monde entier pour mesurer et contrôler le gaspillage, Winnow a permis d'aboutir à un taux de réduction du gaspillage de 50%. Concrètement, cela représente des économies sur les coûts d'achat des marchandises de 3 à 8%.



*"Le système Winnow est vraiment facile à lire et à comprendre. Pour moi, être capable de voir le détail des produits gaspillés est incroyable"*

Ramiro Pujol Chef, HSBC

### 3 REDUISEZ LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE GRÂCE À LA MISE SOUS-VIDE DE LA NOURRITURE

L'emballage sous-vide vous aide à réduire vos déchets (et vos coûts!). Grâce à la mise sous-vide, les aliments durent plus longtemps qu'avec les autres méthodes de stockage et cela permet de réduire le niveau de déchets alimentaires produits par votre cuisine. C'est un excellent moyen pour stocker les produits alimentaires qui autrement seraient jetés. L'achat de nourriture en grandes quantités réduit les coûts marchandises et, via la mise sous-vide, vous pouvez préparer et préemballer des portions de la taille qui vous convient. L'utilisation de cette technologie rend plus facile la répartition de la charge de travail car les aliments peuvent être préparés et parfaitement conservés jusqu'au moment où ils doivent être servis.

### 4 ECONOMISEZ DU TEMPS AVEC UN LOGICIEL D'ÉTIQUETAGE

Les étiquettes pour les produits alimentaires dans de nombreuses cuisines sont souvent rédigées à la main, avec des informations telles que le nom du produit, les ingrédients, les dates de péremptions et d'autres détails sur leur conformité. L'étiquetage manuel des produits alimentaires prend du temps et est sujet aux erreurs. Par ailleurs, les étiquettes ne sont pas toujours lisibles. L'utilisation d'un logiciel d'étiquetage peut vous aider à assurer la cohérence des étiquettes, à faire gagner du temps à votre personnel en cuisine et à améliorer l'efficacité opérationnelle.



# DÉVELOPPEMENT DURABLE

---

Pour maintenir votre compétitivité, il est impératif de gérer votre cuisine de manière plus responsable et de vous engager dans des pratiques durables. Cela peut non seulement contribuer à réduire votre empreinte environnementale mais aussi à améliorer la rentabilité de votre cuisine. Selon le rapport de l'Association des Restaurateurs Durables, la durabilité est un des nombreux facteurs pris en compte par les clients lorsqu'ils choisissent un restaurant. En devenant plus durable et en informant vos clients de votre impact, vous pourrez augmenter votre popularité auprès d'eux ainsi que votre rentabilité.



## 5 ACHETEZ LOCAL ET EN FONCTION DE LA SAISON

Les ingrédients saisonniers et locaux sont moins chers et plus écologiques. Ils exigent moins d'efforts de production et ont des coûts de transport plus faibles. Pensez à ajouter de la saisonnalité à votre menu. Vous pouvez promouvoir chaque mois des plats locaux et de saison différents dans votre menu. L'offre de plats nouveaux pendant une période limitée peut créer un regain d'intérêt auprès du client et l'inciter à revenir.

## 6 MENEZ UN AUDIT ÉNERGÉTIQUE

L'efficacité énergétique est une étape clé pour atteindre la durabilité. Selon l'Agence de Protection Environnementale des Etats-Unis (EPA), les cuisines commerciales sont parmi les plus grands consommateurs d'énergie par mètre carré dans tous les bâtiments commerciaux. Réaliser un audit énergétique peut vous aider à identifier où votre consommation d'énergie est inefficace et comment vous pouvez l'optimiser dans votre cuisine. Cet audit vous fournira des recommandations sur les économies qui peuvent être réalisées sur le plan des opérations, du matériel, de la consommation d'eau et d'énergie, afin de réduire vos coûts et de protéger l'environnement.

## 7 RECYCLEZ

Votre cuisine peut faire de grands progrès en matière de développement durable grâce au recyclage. Le recyclage a un impact positif non seulement sur le plan environnemental mais aussi économique. Avec un programme de recyclage efficace, votre cuisine peut éviter à des tonnes de déchets de finir à la décharge et peut réaliser des économies sur les coûts de gestion des déchets.

*"Nous avons créé un menu hebdomadaire sous forme d'annexe au menu principal pour promouvoir nos plats saisonniers et locaux. Nous essayons d'utiliser un design qui fait écho aux saveurs saisonnières et qui met l'accent sur la durabilité".*

Simon Boyle  
Fondateur, Brigade Bar & Bistro



# MARKETING

---

Vous savez déjà ce qu'il faut faire dans votre cuisine, et avez commencé à utiliser les outils de productivité listés ci-dessus. Tout est en place pour une gestion optimale de votre cuisine. Mais que pouvez-vous faire pour augmenter vos marges sans gonfler vos prix? C'est ici que des efforts de communication accrus pour booster vos ventes via des campagnes de marketing faciles et innovantes deviennent utiles.



# 8 UTILISEZ VOTRE MENU DE MANIÈRE STRATÉGIQUE

Votre menu est un de vos principaux outils de marketing. Un bon design permet de souligner le niveau d'implication et de professionnalisme des équipes et peut avoir un impact positif sur vos résultats.

- Mettez en évidence les plats préférés de vos clients avec des boîtes, des couleurs et des photos pour attirer l'attention.
- L'Association [National Restaurant Association](#) recommande de placer vos plats les plus rentables en première et dernière positions sur le menu. Les clients sont plus susceptibles de se souvenir du premier et dernier éléments qu'ils voient sur une liste.
- Éliminer ou cacher les plats qui ne se vendent pas bien ou peu. Le coin inférieur droit du menu est le meilleur endroit pour placer ces articles car le client y jettera un coup d'oeil en dernier.
- Conservez les prix dans le corps du paragraphe de description et retirez le symbole de la monnaie pour éviter d'attirer l'attention.
- Les descriptions et histoires vendent - un langage narratif et incitatif rend les articles du menu plus attrayants.
- Assurez-vous que l'apparence de votre menu soit en harmonie avec le design général de votre restaurant.



## 9 LE MARKETING DANS LE CADRE DE VOTRE RESTAURANT

Le marketing direct au sein de votre restaurant est l'un des outils les plus efficaces et les moins coûteux que vous puissiez utiliser. En affichant et en communiquant sur vos dernières promotions directement dans le cadre de votre restaurant peut constituer un excellent moyen d'augmenter vos revenus. Utilisez des affichages visuels sur votre comptoir, vos tables, dans vos toilettes et sur vos murs pour fournir à vos clients des informations supplémentaires et les inciter à l'achat. Cela vous aidera non seulement à augmenter vos ventes, mais aussi à renforcer votre marque.

## 10 RÉCOMPENSEZ VOS CLIENTS LOYAUX

C'est un excellent moyen d'augmenter vos revenus en offrant quelque chose en plus à vos clients. Cela peut être sous la forme d'une carte de membre avec un système de points qui offre un rabais ou un cadeau gratuit après un certain nombre de visites. Vous pouvez aussi facilement transformer les nouveaux clients en clients fidèles en établissant des partenariats avec les entreprises de votre région et en accordant des réductions à leurs employés lorsqu'ils viennent se restaurer chez vous.



# L'ENGAGEMENT DU PERSONNEL

---

Votre équipe est l'âme de votre cuisine. Le succès de vos opérations dépend de leur coopération et de leur niveau d'implication. Engager et inspirer ses équipes dans tout nouveau projet est essentiel. Des employés motivés peuvent facilement améliorer la productivité et les bénéfices.



# 11 COMMUNIQUEZ ET DONNEZ DES FEEDBACKS CONSTRUCTIFS

Établissez de solides procédures de communication. Commencez tous les jours et au début de chaque service avec une réunion d'équipe. Mettez-vous d'accord sur les objectifs de la journée pour l'équipe, passez en revue tous les problèmes que vous souhaitez aborder et demandez leur s'ils ont des questions ou des préoccupations. Avec les attentes et objectifs clairs et précis, votre personnel est mieux armé pour assurer la meilleure gestion possible des opérations en cuisine.

# 12 DÉFINISSEZ CLAIREMENT LES OBJECTIFS

Définissez clairement les objectifs pour votre personnel. Ils ne devraient pas avoir l'impression qu'il s'agit d'une liste d'ordres à exécuter mais plutôt d'objectifs à atteindre, les encourageant à être donner le meilleur d'eux-mêmes. Les buts doivent être réalistes mais ambitieux. Ils doivent aussi être quantifiables, clairs et précis afin d'augmenter les ventes, de réduire les déchets et de trouver des fournisseurs proposant des prix raisonnables.

*"Que ce soit dans la cuisine ou au sein des équipes à tous les niveaux, un manque de communication peut entraîner des malentendus. Plus nous communiquons et plus nous utilisons des données précises pour diriger nos actions, plus nous devenons efficaces".*

Madalena Moreira

Responsable de l'équipe opérationnelle de Winnow



# 13 METTEZ EN PLACE DES COMPÉTITIONS POUR MOTIVER VOS ÉQUIPES

Les compétitions peuvent être un moyen ludique d'améliorer la productivité, de stimuler la créativité et la fierté au sein de vos équipes. Vous pouvez organiser des compétitions qui entraîneront plus de rentabilité en récompensant celui qui gaspille le moins, crée le plat le plus original tout en respectant les limites de coûts fixées ou trouve la meilleure façon de réduire le temps entre la commande et le service au client.

# 14 RECONNAISSEZ LE SUCCÈS ET RÉCOMPENSEZ VOS ÉQUIPES

La meilleure façon de motiver vos équipes est de reconnaître et de récompenser leurs efforts et succès. Vos équipes ont besoin de savoir que leurs efforts ont été remarqués et, mieux, récompensés avec quelque chose de tangible. Partagez les succès individuels et les succès d'équipe.

Reconnaissez et partagez les résultats positifs individuels lors des réunions d'équipe. Affichez les résultats positifs sur le panneau d'affichage de l'équipe et célébrez-les avec un petit cadeau ou une récompense. Pour obtenir un meilleur retour des employés, récompensez-les immédiatement. En retardant la distribution des récompenses jusqu'à la fin de la semaine ou du mois, on réduit la probabilité que l'activité souhaitée se poursuive.



# Informations sur Winnow

---

Nous estimons que les chefs méritent de bénéficier d'informations facilement accessibles pour augmenter la productivité de leurs cuisines, libérant ainsi du temps pour la création. Notre compteur intelligent novateur aide les chefs à réduire le gaspillage de moitié, ce qui augmente considérablement la rentabilité.

Nous sommes convaincus que la possibilité de mesurer améliore la gestion et qu'une utilisation intelligente de la technologie et des informations rend les cuisines plus efficaces.

Nous faisons de l'optimisation de vos activités notre priorité.

Notre équipe chez Winnow a travaillé avec des centaines de cuisines. Nous avons beaucoup appris depuis. Nous savons parfaitement que parvenir à la rentabilité et l'améliorer dans une cuisine professionnelle peut être un défi de taille.

## PLUS D'INFORMATIONS

Si vous nous renseignez sur votre activité, nous pourrons vous donner une évaluation du potentiel de réduction du gaspillage alimentaire avec le système Winnow:

[www.winnowsolutions.com/calculator](http://www.winnowsolutions.com/calculator)



*« La nourriture est un bien trop précieux pour être gaspillée et la technologie peut nous aider à changer la façon dont nous la produisons ».*

Marc Zornes  
Fondateur de Winnow



# Nous serions ravis de pouvoir vous aider!

N'hésitez pas à nous communiquer les astuces que vous employez pour optimiser votre cuisine et réduire vos coûts. Si vous avez des idées autres que celles présentées ici, veuillez nous contacter pour poursuivre cet échange:

[info@winnowsolutions.com](mailto:info@winnowsolutions.com)



[www.winnowsolutions.com](http://www.winnowsolutions.com)