

RESTOnline**UN SERVICE EN LIGNE AUX MULTIPLES FONCTIONNALITÉS**

Outil complet permettant de centraliser et de mieux gérer l'ensemble des données liées à la restauration, des menus au budget en passant par la nutrition et les approvisionnements, RESTOnline s'adresse notamment aux EPLE adhérents (ou non) de groupements de commandes ou d'achats. Maîtrise et mutualisation des données sont les piliers de ce service «on line» de la société VICI, pour une utilisation simple, intuitive et peu coûteuse.

RESTOnline offre aux groupements une plateforme tarifaire et d'approvisionnement commune à tous leurs adhérents. Chacun dispose ainsi d'un outil dédié à la gestion de l'ensemble de son activité restauration : budget, menus, recettes, validation GEMRCN, besoins, produits, fournisseurs, commandes, réceptions, stock. La plateforme tarifaire regroupe toutes les données des marchés conclus avec les fournisseurs. Elle comprend, pour chacun d'entre eux, la liste des produits des lots qui leur ont été attribués, regroupés par lot ou famille de produits.

L'utilisateur a accès à toutes les informations produits telles que description, ingrédients, mode d'em-

ploi, conservation, stockage, EAN 13, origine, allergènes, informations nutritionnelles, etc. Les codes articles, prix unitaires et conditionnement chez les fournisseurs du produit permettent une comparaison efficace. Une mercuriale unique regroupe l'ensemble des produits des marchés conclus sous la forme d'une liste à partir de laquelle les commandes pourront être effectuées.

GÉNÉRER DES COMMANDES

Les commandes peuvent être réalisées selon deux processus. L'un consiste à composer un «panier» : sélection du produit, choix du four-

nisseur (dans le cas d'une multi-attribution), précision de la quantité, ajout au panier. L'autre est réalisable à partir d'un état des besoins généré automatiquement par la quantification des menus. Le panier sélectionné ou l'état des besoins

Cet outil permet la centralisation et la mutualisation des données

sont ensuite transformés en commandes, donnant lieu à une révision

automatique des stocks (un seuil de sécurité peut être spécifié pour chaque produit). Les commandes ainsi générées peuvent être imprimées ou transmises directement au fournisseur via un serveur de fax en ligne. Pour gagner du temps, il est possible d'en faire des «commandes types» utilisables ultérieurement. Concernant les livraisons des denrées : les réceptions sont accessibles à partir des commandes fournisseurs et se présentent sous la forme d'une liste de produits. L'utilisateur peut si besoin modifier les quanti-

GESTION FINANCIÈRE : PRESTATION RESTAURATION SCOLAIRE

La gestion des budgets R2 de la restauration scolaire, dont la responsabilité incombe aux gestionnaires des EPLE, est également prise en charge dans RESTOnline. Les recettes prévisionnelles ainsi que les versements aux collectivités territoriales sont paramétrables dès la mise en œuvre de l'outil. La valorisation des menus (aux prix des marchés) détermine l'engagement budgétaire prévisionnel. Sa comparaison instantanée avec les budgets disponibles (après prélèvements) permet de valider les menus et d'autoriser ainsi le déclenchement des fonctions d'approvisionnements. La confirmation des repas réellement servis et de l'état des denrées mises en œuvre permet l'édition de la fiche de consommation journalière et de l'état des stocks de l'établissement.

A noter

Retrouvez une présentation de ce service sur le site internet www.restonline.fr

BASE DE DONNÉES ET PARAMÉTRAGE

► **Menus** : Les menus réalisés par chacun des établissements du groupement peuvent être intégrés dans la plateforme (par la société VICI, avec validation éventuelle de sa diététicienne). RESTOnline met également à leur disposition des suggestions de plans de menus sur 4 semaines.

► **Recettes** : 8 500 recettes sont mises à disposition du client. Toutes les recettes affichées dans les menus possèdent donc une fiche technique avec notamment les valeurs nutritionnelles et les grammages caractérisant les critères GEMRCN qui permettent de générer le tableau de fréquence de présentation des plats. Le chef peut également intégrer ses propres recettes à la base de données, qui ne seront visibles que par lui.

► **Produits** : 26 000 fiches techniques produits sont intégrées au système et permettent de répondre aux exigences de la recommandation du GEMRCN.

► **Prix** : Les tarifs des marchés sont intégrés sur la plateforme RESTOnline par VICI.

► **Stocks** : Afin de favoriser la mise en place de RESTOnline sur l'ensemble des établissements du groupement, les stocks des produits de PRESTO peuvent être récupérés et intégrés par VICI dans RESTOnline.

tés, les prix, imprimer le bon de livraison modifié, valider la réception et générer les demandes d'avoir correspondants.

SUIVRE LES MARCHÉS EN TEMPS RÉEL

A travers la plateforme RESTOnline, le coordonnateur du groupement dispose en temps réel des informations globalisées ou détaillées, afin de suivre ses marchés: actualisation tarifaire (mercuriales fruits et légumes et/ou produits à cotations), statistiques sur le nombre de commandes, le CA par fournisseur, par produit, par lot, etc. Ces informations sur les consommations, ac-

RESTOnline Profil Gestion Exploitation Appros

Recherche: Groupe: Tous, Beurre

Libellé	UG	Stock
1 Beurre allégé 250 g	UN	0,000
2 Beurre demi-sel 250 g	KG	0,000
3 Beurre demi-sel micro-pain 10 g	KG	0,000
4 Beurre doux 250 g	KG	12,750
5 Beurre doux 500 g BELLE NATURE	KG	0,000
6 Beurre doux 500 g SAVENAY	KG	0,000
7 Beurre doux micro-pain 10 g	KG	0,000
8 Beurre doux micro-pain 10 g DISCHAMP	KG	0,000
9 Beurre doux micro-pain 15 g	KG	0,000
10 Beurre doux micro-pain 15 g DISCHAMP	KG	0,000
11 Beurre doux micro-pain 8 g	KG	124,000
12 Beurre doux microbeurmer 10 g	KG	0,000
13 Beurre tendre 1 kg	KG	0,000
14 Croissant au beurre PAC sg 55/70 g	UN	0,000
15 Croissant au beurre prépoussé sg 55/70 g	UN	0,000
16 Croissant beurre (19%) cru sg 50 g	UN	0,000
17 Croissant beurre cru en 50 n	UN	0,000

Fournisseur	Marque	Poids	Réf	Prix	Prix/Kg	Cond
Transgourmet Aldis Aqu		0,250	360271	3,240 €	3,240 €	1,000
Lodfrans - Lormont		0,250	190004	3,300 €	3,300 €	1,000
Les Filis de A.Doumenge	NOBLEVAL	0,250	38900	3,360 €	3,360 €	1,000
FROMAFRUIT SA		0,250	110852	3,360 €	3,360 €	1,000
BRAKE Bordeaux		0,250	80269	3,452 €	3,452 €	10,000
POMONA PASSION FRO		0,250	44345	3,455 €	3,455 €	10,000

Ajouter au panier Quantité: 0 Créer les commandes Vider le panier

Panier vide

RESTOnline Profil Gestion Exploitation Appros

Code: 719 Libellé: Bœuf bourguignon HACC2

Définition: Mse en oeuvre Nutrition

Libellé	Qté	UG	Prix	Total
1 Bourguignon collier/basse côte s/v 7l	19,200	KG	4,010 €	76,992 €
2 Huile de tournesol 1 lt	0,450	LT	1,378 €	0,620 €
3 Oignon émincé sg 2,5 kg	0,900	KG	0,937 €	0,843 €
4 Carottes rondelles Minute sg 5 kg BC	0,900	KG	0,830 €	0,747 €
5 Thym entier bt 200 g LA CASE AUX	0,009	KG	11,400 €	0,103 €
6 Laurier feuilles concassées 500 g LA	0,009	KG	8,780 €	0,079 €
7 Vin rouge 11° 1,5 lt	2,000	KG	1,092 €	2,184 €
8 Eau	5,500	LT	0,000 €	0,001 €
9 Bouillon de bœuf granulé bt 1 kg KH	0,105	KG	8,380 €	0,880 €
10 Fonds Brun Clair 800 g CHEF	0,000	KG	10,675 €	0,000 €
11 Roux Blanc 1 kg CHEF	0,250	KG	5,250 €	1,313 €
12 Champignons émincés IQF sg 2,5 kg	1,000	KG	1,336 €	1,336 €
13 Lardons fumés dés n°2 fr kg	1,000	KG	3,540 €	3,540 €
14 Sel fin 1 kg	0,040	KG	0,210 €	0,008 €
15 Poivre noir moulu 1 kg	0,010	KG	5,000 €	0,050 €

Visualiser Insérer Supprimer Remplacer Quantifier Imprimer

Visualiser les produits sans tarif

RESTOnline Profil Gestion Exploitation Appros

Date: 29/03/2010 Menu: Menu n° 1 Prestation: Déjeuner Population: Adultes Plan: Recettes Affichage: Coût KCal Coût total: 16,891 € Coût moyen: 2,413 € Kcal total: 9221 Kcal moyen: 1317

Plat	lundi 29	mardi 30	mercredi 31	jeudi 01	vendredi 02	samedi 03	dimanche 04
Plat principal	Longe de porc au four	Gigot d'agneau rôti	Cuise de lapin chasseur	Cuise de poulet rôti	Filet de colin poché	Colomo de porc	Rôti de bœuf
Accompagnement	Haricots beurre	Grain dauphinois	Riz aux légumes	Flagelets au jus	Purée ratatouille	Macaroni au beurre	Haricots beurre
Fromage	Edam	Saint-Paulin	Yaourt sucré	Minolette	Fromage portion	Emmental	Bleu de France
Dessert	Fruit	Quiches au sirop	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Gâteau basque

	lundi 29	mardi 30	mercredi 31	jeudi 01	vendredi 02	samedi 03	dimanche 04
Coût repas	1,206 €	1,555 €	1,800 €	1,336 €	1,085 €	1,214 €	1,750 €
Coût journalier	2,595 €	2,412 €	2,976 €	2,438 €	1,585 €	2,000 €	2,886 €
KCal repas	398	758	890	703	343	942	697
KCal journalier	1135	1384	1521	1593	1198	1308	1082

Visualiser Insérer Remplacer Permuter recettes Permuter journées Supprimer Imprimer jour Imprimer semaine Copie de menu Quantifier GEMRCN

photos © VICI

tualisées en temps réel par la validation des commandes et des réceptions, permet une situation précise des engagements contractuels en quantités et/ou en valeurs des marchés passés. La gestion de catalogues «hors marchés» (produits alimentaires et/ou

non-alimentaires) est également possible. Avec RESTOnline et l'ensemble de ses fonctionnalités, les utilisateurs peuvent donc disposer d'un outil complet pour «la mutualisation des données, la maîtrise des budgets, des approvisionnements et de la nutrition».

Rubrique coordonnée par Karine Averty