



Gain de temps et maîtrise des coûts



© K. Avery

L'ARAHM, Association régionale d'aide aux handicapés moteurs située à Strasbourg, cherchait à améliorer la gestion de ses menus et de ses achats. Pour y parvenir, l'équipe de restauration s'est dotée du logiciel Aidomenu et adhère au Club SARA, Service aux Acheteurs de la Restauration Autogérée.

L'ARAHM dispose de plusieurs infrastructures : IEM (Institut d'éducation motrice) Les Iris, IEM Les grillons, ESAT (ex-CAT), résidence Emeraude, FAM (Foyer d'accueil médicalisé) Les Cigales. Avec la création sur son site d'un nouveau bâtiment pour la cuisine centrale en septembre 2006, l'association avait la volonté de se doter d'un outil informatique pour améliorer la gestion de la production. Après l'acquisition du logiciel Aidomenu, l'établissement s'est rattaché à SARA (référencement de 110 distributeurs, mercuriale de 2 400 produits, veille tarifaire permanente). L'équipe de restauration a bénéficié début 2008 d'une formation à cet outil.

450 à 500 repas sont préparés et distribués chaque jour par une équipe de quatre cuisiniers et huit femmes de service. Les week-ends représentent une cinquantaine

de repas. Le site dispose d'une cuisine centrale et d'une cuisine satellite dans un autre bâtiment. Environ 120 régimes spéciaux et textures différentes (mixés...) sont répartis sur Les Grillons et Les Cigales. Quelques repas sont préparés pour des sites délocalisés et du service à domicile mais l'ARAHM ne gère pas les livraisons.

Souplesse du système

«Nous faisons les menus sur 15 jours, avec un plan alimentaire sur 5 semaines. Nous travaillons avec la diététicienne, et nous nous efforçons de varier toutes les semaines», explique Christophe Froeliger, chef de cuisine. L'équipe suit les tarifs et les promotions grâce à SARA (qui bénéficie d'une réactualisation tous les mois). Les premiers temps ont été consacrés au paramétrage, notamment pour «sélection-

ner des fournisseurs sur la base SARA et pour entrer tous nos propres fournisseurs». SARA met à disposition une base de données produits et tarifs, que David Clidi, économiste, a ensuite personnalisé, avec par exemple l'ajout de fournisseurs locaux (boulangers, bouchers...) en créant des fiches supplémentaires qu'il a renseignées, ce que permet la souplesse du système. Pour l'ARAHM, les fournisseurs SARA constituent les deux tiers de l'ensemble.

Pour la mise en œuvre d'Aidomenu, «nous sommes partis des fiches techniques établies pour 100 personnes, que nous avons par exemple multipliées par 4 pour le midi». L'essentiel est constitué de ces fiches pré-définies d'Aidomenu, mais «si ma recette n'existe pas, je me sers d'une recette existante comme base, je la copie, puis je la personnalise», note le chef de cuisine. Il

cherche d'ailleurs souvent à adapter, une flexibilité appréciée sur ce logiciel. L'équipe évite de tout décliner pour les populations des différentes infrastructures car ce serait «trop complexe», estime-t-il. Les menus et les grammages sont donc similaires (un peu en deçà néanmoins pour les enfants en bas âge sur Les Grillons).

Vue globale des différents tarifs existants

«Pour les commandes de la semaine, les besoins sont établis en fonction des effectifs, les fournisseurs déjà paramétrés avec le jour et l'intervalle de livraisons. Les commandes sont alors générées automatiquement». Ce processus offre un véritable «gain de temps» et permet d'éviter les oublis. «Nous procédons bien sûr à une vérification et à une validation», précise-t-il. Mais

auparavant, il devait choisir par téléphone le jour de livraison du produit ou voir le fournisseur, alors que «maintenant, c'est déjà fait, j'ouvre automatiquement Aidomenu et j'ai mon tarif».

Pour les commandes, «lorsque l'on clique sur un produit, on voit les concurrents avec les prix du moins cher au plus cher», apprécie David Clidi, «ce qui permet aussi de négocier» et

LISTE GENERALE DES PRODUITS				
Code	Désignation	Pers.	Prix	Stock
OZDPGVIG	Baguette 250 g	CF		0,0000
BRIOTRAN	Brioche tranchée 500 g	CF	4,060 €	
FAXCWKOH	CAROLA bleu maxi 1,5 lt	CF	0,448 €	0,0000
PWJEMAY	CAROLA verte maxi 1,25 lt	CF	0,590 €	0,0000
AHCQIYTU	Grand Chinois	CF	4,310 €	0,0000
PJHEVBKR	Grand Streussel	CF	3,160 €	0,0000
AZNFDAJW	Grande couronne	CF	4,870 €	0,0000
CHJSTHWP	Grande tresse	CF	3,890 €	0,0000
LBUXXROT	Jus de tomate 25 cl vc	CF	0,400 €	0,0000
KOUGLOFF	Kougelhofp sucré	CF	6,710 €	0,0000
KOUGESAL	Kougelopf salé	CF	8,020 €	0,0000
KAUCXOGY	Pain de mie 24 tr 500 g	CF	1,410 €	0,0000
TPCRTPNQ	Petit pain resto	CF	0,220 €	0,0000
VELVOLBT	Velouté de volaille	CF		0,0000

Déjeuner				Dîner			
Plat	Désignation	Prix	Kcal	Plat	Désignation	Prix	Kcal
Entrée	Légume cru d'entrée			Entrée	Pizza Royale	0,294 €	214
Plat principal	Plat de merlan meunière	0,719 €	222	Plat principal	SAUCISSE PAYSANNE	0,662 €	568
Accompagnement	Gougettes au basilic	0,302 €	97	Accompagnement	PUREE AUX TROIS LEGUMES	0,283 €	198
	Ebly à la respoñole	0,133 €	148	Fromage	Saint Neclaire portion	0,213 €	102
Fromage	Fromage de Hollande	0,147 €	133		Yaourt aux fruits	0,151 €	109
Dessert	Banane	0,204 €	158				

Coût moyen	1,287 €	Plan alimentaire	Coût moyen	1,420 €
Kcal	611	Recettes	Kcal	1083

prévu sur 500 repas, puis le coût réel sur 450 servis. Notre but est de réduire cet écart au mieux». Il faut véritablement travailler en interne pour mettre en place des outils et changer les habitudes de gestion, reconnaît-il. Le nombre d'instituts multiplie également les difficultés.

Repérage par code couleur

Dans Aidomenu, le chef clique sur l'onglet «menus» :

surtout d'avoir une vue globale des différents tarifs existants. Avant, il n'y avait pas de moyen de comparaison. Autre atout, David Clidi a constaté une économie de l'ordre de 15 % sur les achats alimentaires grâce aux négociations fournisseurs de SARA, donc pas d'augmentation des coûts malgré la hausse générale des prix. La journée alimentaire oscille actuellement entre 4,50 à 5 euros TTC. «*Nous souhaitons la diminuer, cela reste complexe, mais nous avons l'outil et la centrale de référencement pour parvenir à cet objectif*», note David Clidi. Affiner le nombre de repas à produire permettrait de réaliser des économies. «*Il est donc important de connaître le nombre de repas le plus tôt possible. Pour l'instant, on le sait le jour même, et c'est trop tard, les produits sont rentrés, etc.*».

L'outil permet de partir d'un prévisionnel de menu et de coût, et de faire le point après. «*Nous avons par exemple un coût*

«*Nous avons intégré notre plan alimentaire et nous nous repérons avec le code couleur d'après les familles de produits*». Le logiciel affiche une liste générale des recettes, une liste personnalisée et une liste complémentaire. Chaque fiche recette décline les codes/désignations, ingrédients, quantités (grammage net dans l'assiette = portion), coûts (produit/recette), nombre de calories... L'ARAHM gère avec le logiciel le «déjeuner» et le «dîner», mais prévoit également d'utiliser le «petit-déjeuner» et la «collation» sur Aidomenu. Informations nutritionnelles des fiches recettes, bilan nutritionnel de la journée, analyse GEMRCN... David Clidi et Christophe Froeliger ne se servent pas encore de toutes les possibilités, mais apprécie l'éventail des fonctionnalités autant que la facilité d'accès de ces outils destinés à optimiser leur gestion.

Karine Averty