

Bonne pratique n°2

Aider les restaurateurs à organiser leurs achats

Mission

Mettre à disposition de ses clients restaurateurs des outils pour faciliter leurs achats et réduire le gaspillage



« Dans le cadre de sa démarche de contribution au Développement Durable, METRO s'implique dans des actions permettant de limiter ses impacts négatifs mais aussi d'augmenter encore ses impacts positifs, sur des sujets environnementaux, sociaux et économiques (consommation d'énergie, implication auprès de fournisseurs de qualité, politique Ressources Humaines forte et innovante, tri et valorisation de déchets, hygiène alimentaire, service client, etc.). Ainsi, le sujet du gaspillage alimentaire est un des chevaux de bataille de METRO, au sein de ses entrepôts mais aussi en accompagnant ses clients restaurateurs.

Ce projet de prévention des déchets alimentaires, soutenu par l'ADEME et la DRAAF Rhône-Alpes, est l'une des initiatives que nous avons prise pour sensibiliser et diffuser les meilleures pratiques mises en place par nos clients.

À notre niveau, nous développons des outils pour faciliter l'organisation des restaurateurs et notamment la planification de leurs achats. En effet, ce sujet n'est pas simple pour un restaurateur car il risque soit de manquer de produits pour son service, soit d'avoir des restes en quantité et de devoir les jeter. D'ores et déjà, les entrepôts METRO représentent pour les restaurateurs un stock « à distance », qu'ils n'ont pas à gérer et pour lequel ils n'ont pas à se soucier des dates de péremption.

Pour les clients qui souhaitent se faire livrer, nous proposons de leur créer une liste d'achat disponible sur Metro.fr et ce afin de faciliter leurs commandes. Celle-ci leur permet de gagner du temps, de commander exactement ce dont ils ont besoin et ainsi de mieux gérer leurs stocks. »

Malika BENMOUSSA

Promotions commerciales et gaspillage

Lorsque les restaurateurs planifient leurs achats, ils se basent logiquement sur leurs stocks et sur les prévisions de couverts. Ils ne prennent pas en compte les éventuelles promotions qu'ils vont pouvoir découvrir chez leur fournisseur. Il existe des moyens de s'informer au préalable de ces promotions (flyer, catalogues, site Internet) mais au moment des achats, il est important de bien prévoir l'utilisation d'un produit en promotion sur du volume car il y a alors un risque de gaspillage. En parallèle, privilégier les promotions « différées », comme l'acquisition de points fidélité (ex. Carte Reflexe METRO), diminue ce risque de surstock.

Pour aller plus loin :

Pour en savoir plus sur toutes les actions Développement Durable de METRO

<https://www.metro.fr/metro-cash-and-carry-france/engagements-developpement-durable>



Vu ailleurs

Certains restaurateurs rajoutent systématiquement une étiquette sur les produit périssable avec la date de péremption écrite en gros, pour faciliter la visibilité dans le réfrigérateur ou la chambre froide. Pour optimiser encore la gestion des stock, il existe aussi des logiciel de gestion spécifiquement adaptés au métier de restaurateur. Leur coût et leur utilité se justifie vraiment lorsque l'activité du restaurant est importante.



Un inventaire précis
a permis de connaître
l'état du stock...



x3

... et d'acheter
les bonnes
quantités...



... en profitant
des opportunités.

Entrepôts METRO
dans la Région Lyonnaise



METRO Limonest
Chemin de la Bruyère
69760 Limonest



METRO Vaulx en Velin
2 Avenue Charles de Gaulle
69120 Vaulx-en-Velin

Toutes les adresses des entrepôts :
<https://www.metro.fr/metro>