









# Bonne pratique n°7 **Une offre prix adaptée à la quantité**

### Mission

Proposer différentes tailles des mêmes plats, avec une offre prix adaptée à la quantité



« Les convives n'ont pas tous le même appétit et selon les jours, l'appétit peut changer : une seule taille standard est donc forcément une quantité perçue comme insuffisante pour certains convives ou trop importante pour d'autres.

Depuis 2010, nous avons mis en place un nouveau concept et nous proposons donc plusieurs tailles de plats : S, M, L et XL, la taille standard étant le L. Le S correspond à une taille tapas, le M à une demi taille et le XL correspond à une grosse faim. La contrainte relative à cette pratique est la formation et l'adaptation des plats. Pour cela, tous les plats sont calibrés et nous disposons de fiches techniques indiquant le détail des quantités de chaque plat, comme par exemple le grammage pour la viande.

L'organisation du repas est différente et permet aux clients de s'amuser autour de la taille des plats, comme par exemple prendre plusieurs plats de tailles S. Ce concept plaît beaucoup, notamment aux femmes. Il permet ainsi de satisfaire la clientèle ainsi que limiter la quantité de déchets alimentaires générée par notre activité. »

Yoann ABECASSIS

## Boîte à outils

Mise en place de **fiches techniques** pour rappeler aux cuisiniers le calibrage des différentes tailles de chaque plat.

Mise en place pour les serveurs d'un système de commande des plat via un terminal informatique, permettant une transmission rapide de l'information et un suivi facilité.



### Vu ailleurs

De nombreux restaurants proposent à la carte des plats que les convives peuvent choisir comme entrée ou comme plat principal, avec une quantité différente. C'est très courant pour les salades mais cela peut aussi être mis en place pour de nombreux autres plats. 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.





# Pour aller plus loin

- Le restaurant **Les Arcades** propose aux clients qui le souhaitent de repartir avec un « Gourmet bag » afin de ne pas jeter le reste de leur repas.
- Le restaurant met également à disposition sur leur tables des dépliants qui informent sur la démarche Responsabilité Sociétale (RSE) et Développement Durable de l'établissement.
- Réutilisation des produits pour l'élaboration d'autres plats.

# Contact Les Arcades 15 place Louis Pradel 69001 Lyon Tél: 04 78 30 19 80









