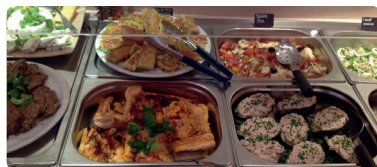


Bonne pratique n°8

Mission

Optimiser les quantités en proposant une restauration au poids



« Imposer la composition et la quantité d'un plat à un convive peut générer des déchets alimentaires, dans la mesure où il est possible que le convive n'aime pas un élément du plat ou tout simplement n'ait pas très faim. Notre concept de restauration au poids répond à ce type de problème en laissant le convive décider ce qu'il veut manger et les quantités qu'il souhaite.

Un buffet avec différents plats est proposé au client, qui choisit ainsi ce qu'il veut manger. Il prend exactement la quantité qu'il souhaite. Ensuite nous pesons l'assiette et établissons l'addition sur la base du prix moyen unique que nous avons déterminé, en l'occurrence 2,20€ / 100 grammes. Au tout début, nous avons constaté que les clients étaient un peu déroutés, car ils ne savaient pas estimer les quantités et donc le prix. Certes, par la suite, ils s'habituent et prennent des repères mais ce n'était pas complètement satisfaisant pour nos nouveaux convives. Ainsi, nous avons mis en place des formules, qui permettant de guider le choix par rapport à son appétit et surtout à un prix fixe.

Ainsi, il existe aujourd'hui 3 formules qui correspondent à la quantité d'1, 2 ou 3 assiettes à des prix plafonnés.

Au-delà de la liberté pour le convive, cette pratique nous permet de réduire nos quantités de déchets alimentaires. En effet, nous n'avons pas de carte de plats au choix mais nous proposons plusieurs plats en quantités limitées, frais et différents chaque jour. Ainsi, lorsqu'un plat est terminé, les clients se rabattent volontiers sur les

Boîte à outils

Un prix moyen unique au poids :
2,20€ les 100 grammes

Mais aussi des menus à prix fixe, basé sur le quantité d'une assiette pour rassurer le convive :

Formule 1 assiette = 10,50 €

Formule 2 assiettes = 13,50 €

Formule 3 assiettes = 16,50 €



autres plats proposés. D'autre part, nous disposons d'une cellule de refroidissement qui nous permet de conserver les éventuels plats restants et de les resservir le lendemain, sans que cela ne gêne. »

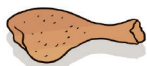
Christel SOULIER



Vu ailleurs

Certains restaurateurs proposent aussi certains plats au poids, comme par exemple de la viande ou du poisson à la découpe. En particulier, cette démarche se justifie lorsqu'il s'agit d'un produit « noble » et donc cher. Ce peut être le cas pour une tranche de foie gras maison, une entrecôte Black Angus, un filet de saumon sauvage, etc.

C'est une manière d'être sûr que le client pourra choisir exactement la quantité qu'il veut et cela permet aussi de réduire voire supprimer les restes.



La taille du plat et le prix
ont également été
ajustés à l'appétit
de chacun.

Pour aller plus loin

- Le restaurant réutilise au maximum les plats non consommés. Par exemple, s'il reste du rôti de porc, il sera réutilisé dans la préparation de quiches ou farces pour d'autres plats.
- Le Valdys prépare un peu moins de chaque plat le vendredi dans la mesure où il n'est pas ouvert le samedi et le dimanche donc ne peut pas réutiliser les restes.
- Les gérants n'hésitent pas à sensibiliser leurs convives si le volume de leur assiette semble très important.

Contact

Valdys

182 rue de Crequi
69003 LYON

Tél : 09 66 90 93 41

