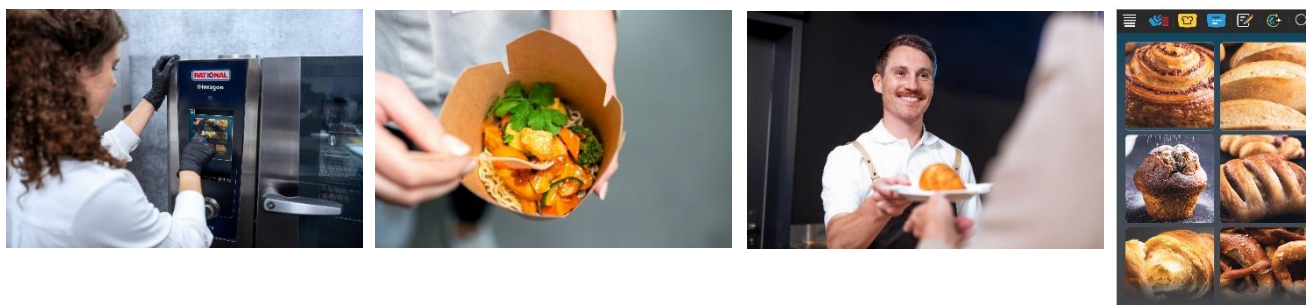




Réseaux de restauration : la standardisation devient un enjeu stratégique

Face au turnover des équipes et à l'accélération du développement des enseignes, les réseaux de restauration cherchent aujourd'hui à sécuriser leurs standards opérationnels. Au-delà de la formation, la digitalisation des équipements apparaît désormais comme un levier clé pour garantir une qualité constante sur l'ensemble des points de vente.

Dans les réseaux de restauration commerciale, de boulangerie ou de coffee shops, le développement multi-sites s'accompagne d'un défi majeur : reproduire la même expérience client partout, quelle que soit l'équipe en poste.

Le consommateur attend en effet le même niveau de qualité, la même présentation et le même goût, qu'il commande un sandwich à Paris, un bowl à Lyon ou une viennoiserie à Bordeaux. Or cette exigence se heurte à une réalité bien connue du secteur : difficulté de recrutement, turnover important et nécessité d'intégrer rapidement de nouveaux collaborateurs.

Selon le Kitchen Barometer 2026, étude réalisée par Statista pour Rational auprès de 250 décideurs de la restauration et de l'hôtellerie dans cinq pays, les professionnels multiplient les outils pour préserver l'homogénéité de leurs opérations. Si 61 % s'appuient toujours sur des audits qualité et des dispositifs de formation centralisés, plus d'un établissement sur deux (52 %) utilise désormais des équipements programmables afin de standardiser ses processus de production.

Des savoir-faire directement intégrés aux équipements

Cette évolution traduit un changement profond dans l'organisation des réseaux. Les standards ne reposent plus uniquement sur des procédures écrites ou sur la transmission des connaissances par les managers. Ils sont de plus en plus intégrés directement au cœur des outils de production.

L'objectif est simple : réduire la dépendance aux compétences individuelles et sécuriser l'exécution des process, même lorsque les équipes évoluent.

C'est dans cette logique que Rational a développé MyDisplay, une fonctionnalité disponible sur ses systèmes de cuisson iCombi Pro, iVario Pro et iHexagon. Elle permet de personnaliser l'interface utilisateur des appareils afin de n'afficher que les programmes et fonctions nécessaires à la journée.

Les paramètres peuvent être définis de manière centralisée puis déployés simultanément sur l'ensemble des sites via la plateforme ConnectedCooking. Les responsables d'exploitation peuvent ainsi harmoniser les modes de cuisson, les procédures de nettoyage et d'autres standards opérationnels dans tous les établissements du réseau.

Un outil pour accompagner la mobilité des équipes

Cette approche répond également aux nouveaux enjeux RH de la restauration organisée.

Lorsqu'un collaborateur intervient ponctuellement sur un autre site, il retrouve immédiatement les mêmes programmes, les mêmes réglages et la même interface de travail. L'intégration des nouveaux arrivants est également facilitée, puisque les bonnes pratiques sont directement embarquées dans les équipements.

Pour les enseignes en croissance, cette standardisation numérique représente un moyen de préserver la qualité de service tout en gagnant en agilité opérationnelle.

La qualité comme condition de la croissance

À mesure que les réseaux s'étendent, l'enjeu n'est plus seulement de définir des standards, mais de s'assurer qu'ils soient appliqués quotidiennement sur le terrain.

Dans ce contexte, la digitalisation des équipements de cuisine apparaît comme un levier de plus en plus stratégique. En intégrant les procédures directement dans les outils de production, les enseignes peuvent limiter les écarts d'exécution, simplifier la formation des équipes et garantir une expérience client cohérente, quel que soit le point de vente.

Plus d'informations sur les solutions Rational sur Rational-online.com.

À propos du Kitchen Barometer 2026

Le Kitchen Barometer 2026 repose sur une enquête en ligne réalisée auprès de 250 décideurs des secteurs de la restauration et de l'hôtellerie en Allemagne, en France, au Royaume-Uni, aux États-Unis et au Japon. Réalisée par Statista pour le compte de Rational, cette étude analyse les principaux défis et tendances qui façonnent les cuisines professionnelles.

Facebook <http://facebook.com/RATIONAL.FR>

Youtube https://www.youtube.com/@rationalag/playlists?view=50&shelf_id=8

LinkedIn <https://www.linkedin.com/company/rational-ag/>

Reproduction libre, avec mention de la référence

Peut être publié sur internet

4 219 caractères (espaces compris)

À propos de RATIONAL

Le Groupe RATIONAL est le leader mondial du marché en matière de technologie de préparation thermique des aliments au sein des cuisines professionnelles. L'entreprise fondée en 1973 emploie plus de 2300 collaborateurs, dont plus de 1100 en Allemagne. Depuis son introduction en bourse en 2000, RATIONAL fait partie du segment « Prime Standard » de la Bourse allemande et elle est désormais incluse dans le MDAX.

Notre principal objectif est d'offrir à nos clients un maximum de bénéfices. L'entreprise RATIONAL se sent particulièrement concernée par le thème du développement durable et le traduit dans ses principes directeurs en matière de protection de l'environnement, de direction et de responsabilité sociale. De nombreuses distinctions internationales attestent année après année du travail monumental fourni par l'entreprise RATIONAL.

employees.