

SOLUTIONS-RESTO, LA SUITE LOGICIELLE QUI CHANGE LA VIE DES CANTINES

Déjeuner du lundi 07 avril au vendredi 11 avril 2025 CC BRANCION (50)				
Lundi 07	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11
<p>Omelette nature bio</p> <p>Petits pois à la française</p> <p>Emmental Bio</p> <p>Compote de pommes et fraises</p> <p>Baguette Bio</p> <p>Goûter</p> <p>Baguette tradition LR - Barre de chocolat - Lait</p>	<p>Carottes râpées Bio, vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde coco curry</p> <p>Brocolis au beurre d'ail</p> <p>Camembert Bio</p> <p>Crème dessert vanille Bio</p> <p>Pain multigraines Bio</p> <p>Goûter</p> <p>Pain au lait - Confiture de framboise - Pomme</p>	<p>Velouté de potiron</p> <p>Cordon végétal</p> <p>Carottes beurre d'ail</p> <p>Yaourt nature au lait entier Bio</p> <p>Orange Bio</p> <p>Pain de campagne Bio</p> <p>Goûter</p> <p>Pain multi-graines LR - Vache qui rit - Pom'Potes pom/banane/vanille</p>	<p>Oeuf dur Bio mayonnaise</p> <p>Brunette de veau</p> <p>Pom'rösti aux oignons</p> <p>Comté AOP</p> <p>Fondant au chocolat</p> <p>Pain sésame Bio</p> <p>Goûter</p> <p>Brioche au beurre pépites chocolat - Orange - Lait</p>	<p>Salade verte Bio, vinaigrette à part</p> <p>Brandade de morue</p> <p>Plateau de fromage Antigaspi</p> <p>Corbeille de fruits Antigaspi</p> <p>Baguette Bio</p> <p>Goûter</p> <p>Cake nature à vanille de Madagascar bio - pomme - lait</p>
<p>Légende : Viandes - Poissons - Oeufs / Fromages et Laitages / Fruits et légumes / Féculents</p> <p>Fruits et légumes de saison / Aide UE à destination des écoles / Bio / Appellation d'origine protégée / Viande bovine d'origine française / Viande d'origine française</p>				
<p>*Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages Les repas sont préparés sur place selon le principe d'une cuisine traditionnelle. Menus conformes à la circulaire n°2011-1227 du 30 septembre 2011.</p>				

ECO RESTAURATION - WWW.ECORESTAURATION.FR - 2022-01-07-V1

Mettre au placard les feuilles de papier et les tableaux Excel que personne ne comprend, c'est sans doute le rêve de bon nombre de gestionnaires de restaurants collectifs ! Solutions-Resto répond aux besoins quotidiens d'un restaurant collectif et intègre les télédéclarations (Ma Cantine ou France Agrimer) qui s'effectuent en quelques minutes seulement !

Collaborative, intuitive, « sur-mesure », la suite logicielle Solutions-Resto répond à l'ensemble des exigences de pilotage d'un restaurant collectif : gestion optimisée, réponses aux obligations réglementaires, traçabilité totale des produits, statistiques etc. Cet outil a été conçu avec une approche personnalisée qui facilite la vie des gestionnaires et qui valorise les équipes en cuisine en intégrant leurs recettes. Le coût denrées est toujours à jour et permet d'élaborer des menus équilibrés au juste prix.

Un outil qui s'adapte aux particularités de chaque restaurant

Les fonctions de Solutions-Resto intègrent toutes les facettes du métier. Face à la complexité croissante de l'environnement réglementaire, c'est une solution de gestion optimisée, respectueuse de la cuisine. Tous les paramétrages sont réalisés par l'éditeur et tiennent compte des marchés de denrées alimentaires, des fournisseurs, des produits et des recettes.

Le module « Approvisionnement » permet de centraliser les commandes. Il peut gérer un ou plusieurs sites (multi-livraisons), et s'avère être une véritable solution anti-gaspi grâce à une gestion per-

formante des commandes et des stocks. Les réceptions des produits sont tracées et suivies lorsque des anomalies sont détectées.

Les fiches recettes de l'établissement sont intégrées et permettent d'élaborer les menus, différenciés ou non. Ils intègrent automatiquement les mentions SIQO, le Logo France Agrimer, les allergènes et les origines des produits. Ils peuvent ensuite être diffusés sur un site internet ou une application dédiée pour que les convives soient toujours informés.

En parallèle, Solutions-Resto permet de gérer les effectifs prévisionnels et réels par type de convives (adultes, enfant maternelle ou élémentaire, collégien etc.). Ainsi, la cuisine sait toujours précisément le nombre de repas à préparer.

Pour Ma Cantine, un outil statistique qui change la vie

L'ensemble des données qui sont entrées dans Solutions-Resto permettent de générer des statistiques dynamiques, soit sous forme de synthèse, soit site par site s'il y en a plusieurs.

Ainsi, lorsqu'il est l'heure d'envoyer sa télédéclaration à la plateforme du Ministère Ma Cantine, il suffit d'extraire les données en indiquant la période souhaitée et d'appuyer sur un bouton !

L'opération ne prend que quelques minutes !

Même chose pour extraire le récapitulatif France Agrimer « Lait et fruits à l'école ».

LA CAISSE DES ÉCOLES DU 15^E ARRONDISSEMENT TÉMOIGNE

Pour avoir connu dans d'autres établissements les paramétrages fastidieux et chronophages, les erreurs de saisie et les informations qui se perdent en chemin, Émilie Savangsy savait exactement ce qu'elle voulait lorsqu'elle a choisi le nouveau logiciel pour gérer les 24 sites de production de repas de la CDE15. Début 2023, l'appel d'offres est lancé et son choix se porte sur la suite logicielle SR (Solution-Resto) développée par Eco-Restauration.

« Plusieurs points ont retenu notre attention, notamment le paramétrage qui est réalisé par l'éditeur et surtout sa capacité à adapter son outil à nos besoins qui sont vraiment spécifiques. Aujourd'hui nos cuisines sont équipées avec le logiciel et peuvent contrôler les livraisons, mettre à jour les stocks, faire des signalements en cas d'anomalies, accéder aux fiches techniques etc. ». Toutes les opérations s'effectuent en temps réel sur un écran intuitif, facile à prendre en main grâce à de nombreux menus déroulants sur-mesure. « Il ne peut pas y avoir d'erreurs » insiste Émilie Savangsy qui a déjà estimé qu'elle avait réalisé une économie de 250 000 € en comparant 6 mois d'activités avec et sans la nouvelle solution logicielle. « Ce n'est pas neutre à l'heure où Egalim nous impose des denrées alimentaires de qualité qui sont forcément plus chères. Aujourd'hui, Solution-Resto nous indique précisément les pourcentages de produits bio et de qualité que nous achetons et leur origine. Ces données se reportent directement sur les menus que les parents peuvent consulter, soit sur notre site internet, soit sur une application spécifique qu'Eco-Restauration a également développée (N.D.L.R. : Loyleek). Nous avons atteint les 50 % de produits Bio et de qualité, et le logiciel me permet d'établir ma télédéclaration sur la plate-forme Ma Cantine en à peine 3 minutes !



L'équipe de la Caisse des écoles du 15^e arrondissement de Paris entouré Joseph Diatta, fondateur d'Eco-Restauration et de la suite logicielle Solution-Resto.

De gauche à droite : Marlène Bazeli, Responsable Qualité et Maintenance, Émilie Savangsy, Directrice, Béatrice Gouzer, Référente secteur et Emmanuelle Gac, Responsable Communication.