



Guide d'utilisation : Restaurant collectif : gestion, suivi et pilotage des indicateurs de production

Découvrir l'outil Agapai® pour le gestionnaire du restaurant

Agapai® v2.39.2

Document version v1

Date : 29 Aout 2020

SOMMAIRE

0	INTRODUCTION / PREALABLE	3
0.1	PREALABLE.....	3
0.2	PRESENTATION GENERALE D'UNE PAGE TYPE	4
0.3	PRESENTATION GENERALE DE L'ORGANISATION D'UNE PAGE AVEC PLANNING OU LISTING	5
0.4	PRESENTATION GENERALE DU MENU PRINCIPAL	6
1	APPRENTISSAGE DE BASE : SUIVI DES ACHATS.....	7
1.1	SUIVI DES PROBLEMES DE LIVRAISONS	7
	<i>Comment trouver les livraisons qui ont eu des problèmes ?</i>	7
	<i>Comment exporter le listing de toutes mes livraisons ?</i>	8
1.2	SUIVI D'AVANCEMENT DES MARCHES	9
	<i>Comment suivre l'avancement de tous mes marchés ?.....</i>	9
	<i>Comment exporter le listing d'avancement de tous mes marchés?.....</i>	9
1.3	SUIVI DES ACHATS PAR ARTICLE/INGREDIENT	10
	<i>Comment suivre la répartition des achats des articles par type de procédure d'achat et origine ?.....</i>	10
	<i>Comment exporter le listing des achats des articles par type de procédure d'achat et par origine ?.....</i>	11
1.4	SUIVI GLOBAL DES ACHATS	12
	<i>Comment suivre les indicateurs globaux d'achats (procédure, EGALIM, origine) ?.....</i>	12
1.5	SUIVI GENERAL D'UN FOURNISSEUR, D'UN MARCHE, D'UN ARTICLE	14
	<i>Comment suivre la relation d'achat avec un fournisseur ?.....</i>	14
	<i>Comment suivre l'avancement d'un marché en particulier ?.....</i>	15
	<i>Comment suivre l'évolution du prix d'un ingrédient/article ?.....</i>	16
2	APPRENTISSAGE DE BASE : GESTION DE LA FREQUENTATION ET SUIVI DES COUTS DE PRODUCTION.....	17
2.1	GESTION DE CONSOMMATION, FREQUENTATION DU RESTAURANT	17
	<i>Comment définir le type de convives de mon restaurant ?</i>	17
	<i>Comment gérer la fréquentation et la consommation de mon restaurant ?</i>	18
	<i>Comment bloquer toutes modifications ultérieures des données de livraison en stock et sorties stock ?</i>	19
	<i>Comment exporter la feuille de consommation journalière ?</i>	20
	<i>Comment exporter les feuilles de consommation journalière d'une semaine complète ?</i>	20
2.2	SUIVI DES COUTS DE PRODUCTION DES REPAS	21
	<i>Comment visualiser l'évolution de ma consommation journalière ?.....</i>	21
	<i>Comment exporter le suivi global de consommation ?</i>	22
3	INTRODUCTION SUIVI/ANALYSE STATISTIQUE DES DONNEES : PILOTAGE DE LA POLITIQUE D'ACHAT	23
3.1	ÉTUDES STATISTIQUES : REPARTITION DES ACHATS PAR FAMILLE ET PAR TYPE DE PROCEDURE D'ACHAT	23
3.2	ÉTUDES STATISTIQUES : REPARTITION DES ACHATS PAR FAMILLE ET PAR CRTIERE DE QUALITE (EGALIM)	24
3.3	ÉTUDES STATISTIQUES : REPARTITION DES ACHATS PAR FAMILLE ET PAR CRTIERE D'ORIGINE.....	25

0 Introduction / Préalable

0.1 Préalable

Au préalable, nous considérons que l'utilisateur dispose d'un compte déjà paramétré sur Agapai et que **les bases de la gestion des commandes et des stocks sont acquises.**

Dans son **travail quotidien**, le gestionnaire du restaurant doit, à partir des commandes et des sorties des stocks, suivre :

- Les indicateurs de gestion sur les achats :
 - % d'achat marché vs. gré-à-gré,
 - % d'achat de qualité (EGALIM),
 - % d'achat de provenance locale/régionale,
- Les indicateurs de gestion de consommation :
 - Fréquentation du restaurant par type de convives,
 - Coûts de production de repas par typologie de repas,
 - Budgets hors restauration,
- La qualité des achats :
 - Avancement des marchés,
 - Problèmes de livraisons.

Ces indicateurs/suivis sont automatiquement calculés à partir des livraisons en magasin et des sorties stock qui auront été affectées.

Ce guide de formation se découpe en 3 parties :

La 1^{ère} partie vise à ce que le gestionnaire soit autonome pour suivre les achats et puisse améliorer le pilotage de sa politique d'achat.

La 2^{ème} partie vise à ce que le gestionnaire soit autonome pour gérer et suivre la consommation restaurant.

La 3^{ème} partie est une introduction à l'analyse des statistiques des données pour améliorer le pilotage.

Rappel pour vous connecter :

- Pour commencer, connectez-vous à la plateforme : <https://pro.agapai.fr>
- Utiliser vos identifiants et mot de passe

0.2 Présentation générale d'une page type

Rechercher des organisations... (7)

Fiche organisation / **Ecole (démó)** (5)

Informations juridiques (4bis) | Activités | Marketing | Membres | Droits d'accès | Abonnements | Parta

COMPTE

- Mon compte utilisateur

ORGANISATION

- Rechercher une organisation
- Voir profil public
- Modifier fiche organisation

ASSISTANCE

- F.A.Q
- Formulaire de support
- Se déconnecter (3)

1 En cliquant sur votre nom ou sur le rond avec l'image, vous accédez à la page « **Mon compte utilisateur** » pour gérer votre profil d'utilisateur. Vous accédez ainsi à 3 onglets : « **Mon profil** », « **Mot de passe** » et « **Mes organisations** ».

2 En cliquant sur le **nom de l'entité en orange**, apparaissent les noms des entités dont vous êtes membres, à vous de choisir celle dans laquelle vous allez travailler.

3 Bouton qui vous permet de vous déconnecter de la plateforme.

4 Le **menu principal** vous permet de naviguer d'une page à l'autre de l'application.

4' En cliquant sur la photo, un **menu secondaire** apparaît avec des liens directs vers les pages de configuration du profil de l'organisation, de votre compte utilisateur ou de l'assistance.

4bis Optionnel : certaines pages peuvent être constituées de plusieurs **onglets** (sous-page).

5 Titre (et sous-titre) de la page dans laquelle vous vous trouvez.

6 Corps de la page que vous accédez.

7 Champ d'accès au **moteur de recherche** pour trouver les organisations référencées dans le réseau.

☰ En cliquant dessus : vous réduisez le menu en largeur ou vous le faites réapparaître.

6

0.3 Présentation générale de l'organisation d'une page avec planning ou listing

Se déconnecter

Mes fournisseurs / **Suivi des livraisons**

Rechercher dans la liste... Moins de filtres

Sur la période 01/02/2020 au 29/02/2020

Fournisseur Saisir le nom du fournisseur

Ingredient Saisir le nom de l'article

Procédure d'achat ▼

Statut de livraison Commande refusée Livrée Livraison refusée Livrée avec problème Non livrée

Statut de prix Sur-facturation Sous-facturation

Choix de colonnes

< 1 2 > 20 5

↑ Exporter

4' Total des livraisons (€ HT) : 4163.252 € HT
 Total des livraisons (€ TTC) : 4392.231 € TTC
 Total des sur-facturations (€ TTC) : 174.791 € TTC
 Total des sous-facturations (€ TTC) : 0 € TTC

4 Résultats : 27

Type	Date livraison	Fournisseur	Catégorie	Ingredient	Quantité commandé	Quantité validée	Prix (HT)	Statut	Commentaire	Alerte prix
Marché	06/02/2020	FRANCE FRAIS AUVERGNE	Fromages	Bleu d'auvergne - AOP (frais Labellisé)	7.5 kg	7.728 kg	5.578 €	Livré		! 0.001 €
Gré à gré	03/02/2020	FRANCE FRAIS AUVERGNE	Beurre	Ph						
Marché	06/02/2020	PRO A PRO	Féculents/pâtes	Pâ						
Marché	17/02/2020	PRO A PRO	Féculents/pâtes	Pâ						
Marché	20/02/2020	PRO A PRO	Fruits	Ce						

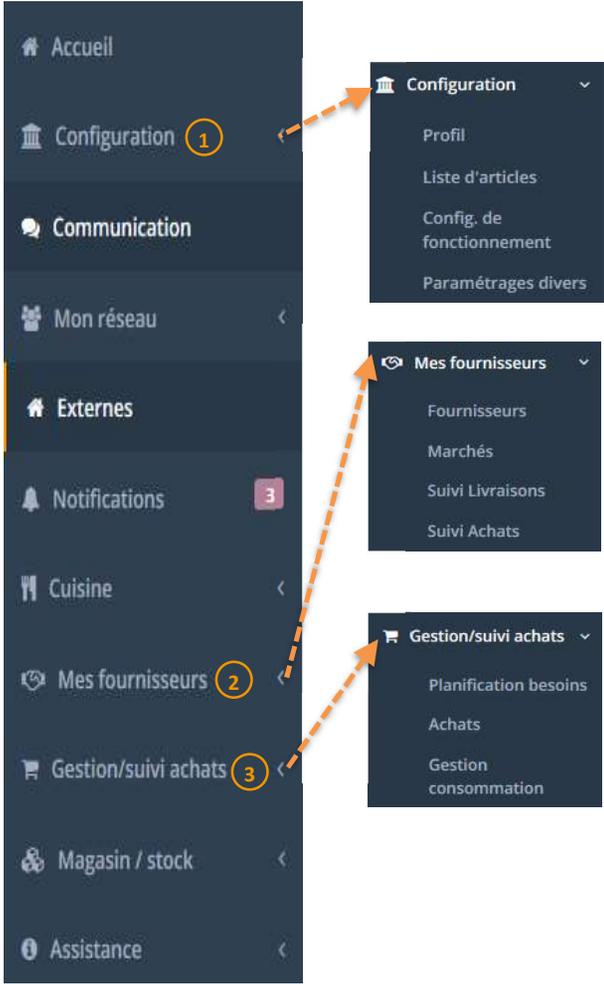
Une page de listing se définit toujours avec un parti filtre par mots clés **1** et filtre spécifique **2**. Selon les filtres choisis :

- Le listing **3** se mettra à jour,
- Le nombre de résultats correspondant s'affichera **4**,
- Des résultats agrégés peuvent être calculés en **4'**,
- le bouton présent dans l'entête de chaque colonne permet de trier le tableau dans l'ordre croissant ou décroissant.

Si la liste est grande, le tableau est paginé. Pour aller d'une page à l'autre cliquez sur les éléments numérotés à côté de **5**. Le sélecteur en **5** permet de choisir le nombre de résultats affichés par page. En **6**, vous pouvez choisir les colonnes qui apparaîtront ou non dans le tableau. Des boutons d'actions générales sont disposés en **7** comme par exemple les boutons d'export.

0.4 Présentation générale du menu principal

Le menu se construit selon les abonnements sélectionnés.

Support image	Support procédure
 <p>The image shows a dark-themed mobile application menu. On the left is a vertical list of main menu items: Accueil, Configuration (with a circled '1'), Communication, Mon réseau, Externes, Notifications (with a red badge '3'), Cuisine, Mes fournisseurs (with a circled '2'), Gestion/suivi achats (with a circled '3'), Magasin / stock, and Assistance. On the right, three sub-menus are shown, each with an orange dashed arrow pointing from its corresponding main menu item. The 'Configuration' sub-menu includes Profil, Liste d'articles, Config. de fonctionnement, and Paramétrages divers. The 'Mes fournisseurs' sub-menu includes Fournisseurs, Marchés, Suivi Livraisons, and Suivi Achats. The 'Gestion/suivi achats' sub-menu includes Planification besoins, Achats, and Gestion consommation.</p>	<p>Les menus que nous allons abordés dans ce guide d'utilisation sont :</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) Dans la section "Configuration" du menu : <ul style="list-style-type: none"> • La page "Config. de fonctionnement" permet de configurer le fonctionnement de votre restaurant (jours et moments de fonctionnement, types de convives...) • La page "Paramétrages divers" permet de cocher des options d'automatisation de fonctionnement général. (2) Dans la section "Mes fournisseurs" du menu : <ul style="list-style-type: none"> • La page "Fournisseurs" permet de gérer votre carnet d'adresse de vos fournisseurs • La page "Marchés" permet de gérer vos fiches marchés et leur évolution • La page "Suivi Livraisons" permet de faire le suivi des livraisons, identifier les problèmes de livraisons (surfacturation, refus pour non-conformité de produit...) • La page "Suivi Achats" permet de suivre vos commandes et d'extraire les statistiques de gestion. (3) Dans la section "Gestion/suivi achats" du menu : <ul style="list-style-type: none"> • La page "Gestion consommation": permet de faire le suivi de fréquentation du restaurant et de calculer le coûts repas...

1 Apprentissage de base : suivi des achats

1.1 Suivi des problèmes de livraisons

Support image	Support procédure
<p>Support image: Screenshot of the Agapai 'Suivi des livraisons' interface. The interface shows a search bar, filters for 'Sur la période', 'Fournisseur', 'Ingredient', 'Procédure d'achat', 'Statut de livraison', and 'Statut de prix'. A red arrow points to the 'Livraison refusée' filter option. The main table lists deliveries with columns for Type, Date livraison, Fournisseur, Catégorie, Ingredient, Quantité commandé, Quantité validée, Prix (HT), Statut, and Commentaire. A summary box on the right shows totals for HT, TTC, and sous-facturations.</p>	<h3>Comment trouver les livraisons qui ont eu des problèmes ?</h3> <p>Allez dans le menu Mes fournisseurs / Suivi livraisons (1). Vous obtenez un listing de toutes les livraisons sur la période définie en (2). La période de suivi couvre par défaut le dernier mois glissant.</p>
<p>Support image: Screenshot of the Agapai 'Suivi des livraisons' interface with filters applied. The 'Statut de livraison' filter is set to 'Livraison refusée'. The main table shows only refused deliveries. A red arrow points to the 'Plus de filtres' button.</p>	<p>Les totaux de livraison (en € HT, en € TTC) et les totaux de sur-facturation/sous-facturation se calculent et se mettent à jour (3) à partir des livraisons de la période sélectionnées.</p> <p>En cliquant sur Plus de filtres, des filtres de tri du listing apparaissent. (4)</p> <p>Pour connaître les problèmes de livraisons sur la période qui vous intéresse :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Définissez la période en choisissant les dates de début et de fin (2) • Définissez les critères de filtre de votre recherche (4) parmi : <ul style="list-style-type: none"> ○ Le nom d'un fournisseur, ○ L'ingrédient, ○ Le type de procédure d'achat, ○ le statut de livraison (livrée, refusée, non livrée, livrée avec problèmes...), ○ le statut du prix (sur/sous facturation). <p>Note : vous pouvez sélectionner plusieurs critères,</p> <ul style="list-style-type: none"> • La liste des livraisons se met à jour, • Les totaux des livraisons se mettent à jour en fonction de votre recherche (3).
<p>Support image: Screenshot of the Agapai 'Suivi des livraisons' interface showing a list of refused deliveries. A red arrow points to the 'Plus de filtres' button.</p>	<p>Dans l'exemple ci-joint (5), toutes les livraisons refusées du 1er janvier 2020 au 13 août 2020 sont listées.</p>

PREPRODUCTION Mes fournisseurs / Suivi des livraisons 6

Rechercher dans la liste... Moins de filtres Exporter

Sur la période: 01/01/2020 au 13/08/2020

Fournisseur: ALLIER VOLAILLES 6' Total des livraisons (€ HT): 2336.422 € HT
 Total des livraisons (€ TTC): 2464.925 € TTC
 Total des sur-facturations (€ TTC): 6.248 € TTC
 Total des sous-facturations (€ TTC): 0 € TTC

Statut de livraison: Commande Livrée Livraison refusée Livrée avec problème Non livrée

Statut de prix: Sur-facturation Sous-facturation

Choix de colonnes

Type	Date livraison	Fournisseur	Catégorie	Ingrédient	Quantité commandé	Quantité validée	Prix (HT)	Statut
Marché	07/02/2020	ALLIER VOLAILLES	Dinde	Brochette de dinde (frais 130g)	58 kg	59.226 kg	6.7 €	Livré
Gré à gré	05/02/2020	ALLIER VOLAILLES	Dinde	Ribi de dinde cuit (frais 0,471,8kg)	14.4 kg	17.168 kg	8.66 €	Livré (avec problème)
Marché	31/01/2020	ALLIER VOLAILLES	Poulet	Cuisse de poulet déjantée (frais 180/200g)	52 kg	55.4 kg	2.95 €	Livré (avec problème)
Marché	24/01/2020	ALLIER VOLAILLES	Poulet	Cuisse de poulet déjantée (frais 180/200g)	120 kg	122.1 kg	2.95 €	Livré
Marché	20/01/2020	ALLIER VOLAILLES	Poulet	Pilon de poulet (frais 80/100g)	23 kg	23.72 kg	3.35 €	Livré
Marché	19/01/2020	ALLIER VOLAILLES	Dinde	Ribi de dinde (100% filet) (frais)	40 kg	40.92 kg	6.3 €	Livré (avec problème)
Marché	10/01/2020	ALLIER VOLAILLES	Dinde	Faquette de volaille scharde officielle (frais 140g)	112 kg	127.056 kg	7.32 €	Livré (avec problème)

Le prix de la livraison est différent de celui fixé sur le marché
 Prix à la livraison: 6.7 €
 Prix à la livraison: 6.6 €
 en unité de base (kg)

Dans l'exemple ci-joint (6), toutes les livraisons du fournisseur ALLIER VOLAILLES du 1er janvier 2020 au 13 août 2020 sont listées.

- La plupart des livraisons sont en statut "Livré (avec problème)" car les quantités sont plus ou moins légèrement différentes de celles de la commande.
- Un problème de surfacturation sur la livraison d'un article avec un marché (Brochette de Dinde) apparaît. Le prix étant de 6.7 € / kg au lieu 6.6 € / kg comme défini dans la marché, le gestionnaire se mettra en relation avec ce fournisseur pour régler ce problème.
- Les totaux des livraisons se mettent à jour en fonction de votre recherche (6') et indiquent un total d'achat de 2464.925 € TTC et 6.248 € TTC de surfacturation.

PREPRODUCTION Mes fournisseurs / Suivi des livraisons

Rechercher des organisations...

Rechercher dans la liste... Plus de filtres Exporter

Sur la période: 01/01/2020 au 13/08/2020 2

Choix de colonnes

Type	Date livraison	Fournisseur	Catégorie	Ingrédient	Quantité commandé	Quantité validée	Prix (HT)	Statut	Commentaire	Alerte prix
Marché	23/01/2020	PRO A PRO	Fruits	Abricot oreillon au sirop (conserves)	4 bte 5/1	4 bte 5/1	4.499 €	Livré		
Gré à gré	08/01/2020	AUSSERT	Légumes	Al (frais)	1 kg	1 kg	2.8 €	Livré		
Gré à gré	19/02/2020	AUSSERT	Légumes	Al (frais)	0.52 kg	0 kg	2.8 €	Non livrée		
Gré à gré	27/01/2020	TRANSFOURMET	Condiments	Al en poudre	1 Pot 500g	1 Pot 500g	4.57 €	Livré		
Gré à gré	26/02/2020	TRANSFOURMET	Condiments	Al en poudre	1 Pot 500g	1 Pot 500g	4.57 €	Livré		
Gré à gré	02/01/2020	DS RESTAURATION	Légumes	Al haché (burgers)	8 Sachet 250g	10 Sachet 250g	0.64 €	Livré		
Marché	09/01/2020	DS RESTAURATION	Légumes	Al haché (burgers)	20 Sachet 250g	20 Sachet 250g	0.5 €	Livré		
Marché	23/01/2020	DS RESTAURATION	Légumes	Al haché (burgers)	0.630 kg	8 Sachet 250g	0.5 €	Livré (avec problème)		
Marché	06/02/2020	DS RESTAURATION	Légumes	Al haché (burgers)	2 kg	8 Sachet 250g	0.5 €	Livré		

Résultats: 1237

Comment exporter le listing de toutes mes livraisons ?

- Allez dans le menu **Mes fournisseurs / Suivi livraisons (1)**.
- Définissez la période qui vous intéresse (2).
- Cliquez sur **Exporter**

Un fichier Excel avec le listing de toutes les livraisons depuis le début se télécharge sur votre ordinateur (3). Il contient les informations par ingrédient sur : le type de procédure associé à la livraison, le conditionnement, les informations de commande, les informations de livraison, le taux de TVA, le statut de la commande et des commentaires en cas de problème.

Attention : l'export des livraisons peut prendre plusieurs minutes.

3

Date de livraison	Type de livraison	Fournisseur	Catégorie	Ingrédient	Quantité commandé	Quantité validée	Prix (HT)	Statut	Commentaire	Alerte prix
01/01/2020	Marché	PRO A PRO	Fruits	Abricot oreillon au sirop (conserves)	4 bte 5/1	4 bte 5/1	4.499 €	Livré		
08/01/2020	Gré à gré	AUSSERT	Légumes	Al (frais)	1 kg	1 kg	2.8 €	Livré		
19/02/2020	Gré à gré	AUSSERT	Légumes	Al (frais)	0.52 kg	0 kg	2.8 €	Non livrée		
27/01/2020	Gré à gré	TRANSFOURMET	Condiments	Al en poudre	1 Pot 500g	1 Pot 500g	4.57 €	Livré		
26/02/2020	Gré à gré	TRANSFOURMET	Condiments	Al en poudre	1 Pot 500g	1 Pot 500g	4.57 €	Livré		
02/01/2020	Gré à gré	DS RESTAURATION	Légumes	Al haché (burgers)	8 Sachet 250g	10 Sachet 250g	0.64 €	Livré		
09/01/2020	Marché	DS RESTAURATION	Légumes	Al haché (burgers)	20 Sachet 250g	20 Sachet 250g	0.5 €	Livré		
23/01/2020	Marché	DS RESTAURATION	Légumes	Al haché (burgers)	0.630 kg	8 Sachet 250g	0.5 €	Livré (avec problème)		
06/02/2020	Marché	DS RESTAURATION	Légumes	Al haché (burgers)	2 kg	8 Sachet 250g	0.5 €	Livré		

1.2 Suivi d'avancement des marchés

Support image	Support procédure																																																																													
<p>Mes livraisons / Suivi des marchés</p> <p>Chercher dans la liste... Moins de filtres</p> <p>Sur la période DD/MM/YYYY au DD/MM/YYYY</p> <p>Fournisseur Saisir le nom du fournisseur</p> <p>Ingredient Saisir le nom de l'article</p> <p>Famille</p> <p>Catégorie</p> <p>Statut du marché <input checked="" type="checkbox"/> Largement dépassé (>=200%) <input checked="" type="checkbox"/> Complet (=100%) <input checked="" type="checkbox"/> Encours (<100%) <input checked="" type="checkbox"/> Pas Commencé (0%)</p> <p>Marché <input checked="" type="radio"/> En cours <input type="radio"/> Archives</p> <p>PREPRODUCTION</p> <p>Angy Lemaire Lycée de demo</p> <p>Accueil Configuration Communication Mon réseau Notifications Cuisine Mes fournisseurs Fournisseurs Marchés Suivi Livraisons Suivi Achats (1) Gestion/suivi achats Magasin / stock</p> <p>Mes livraisons / Suivi des marchés</p> <p>Suivi Global Suivi par article Suivi des marchés (2)</p> <p>Chercher dans la liste... Plus de filtres</p> <p>Choix de colonnes</p> <p>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 16 20 Résultats : 312</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nom du fournisseur</th> <th>Réf. marché</th> <th>Date de début</th> <th>Date de fin</th> <th>Ingredient</th> <th>Progression</th> <th>Alerte prix</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>DS RESTAURATION</td> <td>Légumes surgelés AURA</td> <td>01/01/2018</td> <td>31/12/2020</td> <td>Courge butternut en cubes (cru) (surgelés)</td> <td>0% (0/1 kg)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>DS RESTAURATION</td> <td>Légumes surgelés AURA</td> <td>01/01/2018</td> <td>31/12/2020</td> <td>courgette en rondelles (cru) (surgelés)</td> <td>0% (0/1 kg)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>DAVIGEL</td> <td>poissons surgelés</td> <td>01/01/2019</td> <td>31/12/2020</td> <td>filets Colin d'Alaska corn-flakes (surgelés 120 g)</td> <td>0% (0/1 kg)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>SICABA</td> <td>Veau viande fraîche</td> <td>01/01/2018</td> <td>31/12/2020</td> <td>rôti de veau (carré) (frais)</td> <td>0% (0/1 kg)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ALLIER VOLAILLES</td> <td>2019/2020 - Volaille Mapa</td> <td>26/08/2019</td> <td>31/12/2020</td> <td>Brochette de dinde et polivron (frais 140g)</td> <td>56.38% (169.14/300 kg)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ALLIER VOLAILLES</td> <td>2019/2020 - Volaille Mapa</td> <td>26/08/2019</td> <td>31/12/2020</td> <td>rôti de dinde (100% filet) (frais)</td> <td>41.52% (83.04/200 kg)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ALLIER VOLAILLES</td> <td>2019/2020 - Volaille Mapa</td> <td>26/08/2019</td> <td>31/12/2020</td> <td>Saucisse de volaille (dinde) (frais 60g)</td> <td>0% (0/150 kg)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ALLIER VOLAILLES</td> <td>2019/2020 - Volaille Mapa</td> <td>26/08/2019</td> <td>31/12/2020</td> <td>Paupiette de volaille s/barde s/ficelle (frais 140g)</td> <td>67.67% (236.83/350 kg)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>AUVERGNE VIANDE</td> <td>2019/2020 - Charcuterie Mapa</td> <td>26/08/2019</td> <td>31/12/2020</td> <td>Saucisse de Toulouse (frais 130g)</td> <td>85.39% (341.58/400 kg)</td> <td>(4)</td> </tr> <tr> <td>AUVERGNE VIANDE</td> <td>2019/2020 - Charcuterie Mapa</td> <td>26/08/2019</td> <td>31/12/2020</td> <td>Chipolata pur porc (boyaux naturels) (frais 60g)</td> <td>0% (0/200 kg)</td> <td>(4)</td> </tr> </tbody> </table>	Nom du fournisseur	Réf. marché	Date de début	Date de fin	Ingredient	Progression	Alerte prix	DS RESTAURATION	Légumes surgelés AURA	01/01/2018	31/12/2020	Courge butternut en cubes (cru) (surgelés)	0% (0/1 kg)		DS RESTAURATION	Légumes surgelés AURA	01/01/2018	31/12/2020	courgette en rondelles (cru) (surgelés)	0% (0/1 kg)		DAVIGEL	poissons surgelés	01/01/2019	31/12/2020	filets Colin d'Alaska corn-flakes (surgelés 120 g)	0% (0/1 kg)		SICABA	Veau viande fraîche	01/01/2018	31/12/2020	rôti de veau (carré) (frais)	0% (0/1 kg)		ALLIER VOLAILLES	2019/2020 - Volaille Mapa	26/08/2019	31/12/2020	Brochette de dinde et polivron (frais 140g)	56.38% (169.14/300 kg)		ALLIER VOLAILLES	2019/2020 - Volaille Mapa	26/08/2019	31/12/2020	rôti de dinde (100% filet) (frais)	41.52% (83.04/200 kg)		ALLIER VOLAILLES	2019/2020 - Volaille Mapa	26/08/2019	31/12/2020	Saucisse de volaille (dinde) (frais 60g)	0% (0/150 kg)		ALLIER VOLAILLES	2019/2020 - Volaille Mapa	26/08/2019	31/12/2020	Paupiette de volaille s/barde s/ficelle (frais 140g)	67.67% (236.83/350 kg)		AUVERGNE VIANDE	2019/2020 - Charcuterie Mapa	26/08/2019	31/12/2020	Saucisse de Toulouse (frais 130g)	85.39% (341.58/400 kg)	(4)	AUVERGNE VIANDE	2019/2020 - Charcuterie Mapa	26/08/2019	31/12/2020	Chipolata pur porc (boyaux naturels) (frais 60g)	0% (0/200 kg)	(4)	<h3>Comment suivre l'avancement de tous mes marchés ?</h3> <p>Allez dans menu : Mes fournisseurs / Suivi Achats (1) puis onglet : Suivi des marchés (2). Vous obtenez un listing de suivi pour chaque ingrédient de chaque marché avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> Le nom du fournisseur associé, Le nom du marché, les dates de début et fin du marché, Une base de progression indique l'état d'avancement selon l'engagement associé de cet ingrédient (3). Le total de livraison par rapport au total de commande (en quantité) s'affiche à côté, Un triangle d'alerte rouge indique une surfacturation à la livraison, Un triangle d'alerte orange indique une sousfacturation à la livraison. <p>En cliquant sur Plus de filtres, des filtres de tri du listing apparaissent (5). Vous pouvez filtrer le listing :</p> <ul style="list-style-type: none"> Vous pouvez définir vos critères de recherche (5) parmi : <ul style="list-style-type: none"> Le nom d'un fournisseur, L'ingrédient (son nom, sa famille ou sa catégorie), la période du marché, le statut d'avancement du marché, Si le marché est actif (en cours) ou inactif (archivé). La liste se met à jour selon les critères sélectionnés. <p>Notes :</p> <ul style="list-style-type: none"> La progression d'un marché peut être mise en relation avec la date du jour dans la durée du marché. Ainsi, plus l'on est proche de la fin d'un marché plus la progression doit approcher les 100%. Si à la fin de la période d'un marché, celui-ci n'est pas atteint, il y a alors rupture de l'engagement puisque vous n'avez pas acheté suffisamment. Rapprochez vous de votre fournisseur pour régler cette situation. Si la progression dépasse 100%, rapprochez-vous de votre fournisseur pour régler cette situation. Si des livraisons ont des problèmes de prix, un triangle rouge (sur-facturation) apparaîtra (4), un triangle orange (sous-facturation) apparaîtra (4),
Nom du fournisseur	Réf. marché	Date de début	Date de fin	Ingredient	Progression	Alerte prix																																																																								
DS RESTAURATION	Légumes surgelés AURA	01/01/2018	31/12/2020	Courge butternut en cubes (cru) (surgelés)	0% (0/1 kg)																																																																									
DS RESTAURATION	Légumes surgelés AURA	01/01/2018	31/12/2020	courgette en rondelles (cru) (surgelés)	0% (0/1 kg)																																																																									
DAVIGEL	poissons surgelés	01/01/2019	31/12/2020	filets Colin d'Alaska corn-flakes (surgelés 120 g)	0% (0/1 kg)																																																																									
SICABA	Veau viande fraîche	01/01/2018	31/12/2020	rôti de veau (carré) (frais)	0% (0/1 kg)																																																																									
ALLIER VOLAILLES	2019/2020 - Volaille Mapa	26/08/2019	31/12/2020	Brochette de dinde et polivron (frais 140g)	56.38% (169.14/300 kg)																																																																									
ALLIER VOLAILLES	2019/2020 - Volaille Mapa	26/08/2019	31/12/2020	rôti de dinde (100% filet) (frais)	41.52% (83.04/200 kg)																																																																									
ALLIER VOLAILLES	2019/2020 - Volaille Mapa	26/08/2019	31/12/2020	Saucisse de volaille (dinde) (frais 60g)	0% (0/150 kg)																																																																									
ALLIER VOLAILLES	2019/2020 - Volaille Mapa	26/08/2019	31/12/2020	Paupiette de volaille s/barde s/ficelle (frais 140g)	67.67% (236.83/350 kg)																																																																									
AUVERGNE VIANDE	2019/2020 - Charcuterie Mapa	26/08/2019	31/12/2020	Saucisse de Toulouse (frais 130g)	85.39% (341.58/400 kg)	(4)																																																																								
AUVERGNE VIANDE	2019/2020 - Charcuterie Mapa	26/08/2019	31/12/2020	Chipolata pur porc (boyaux naturels) (frais 60g)	0% (0/200 kg)	(4)																																																																								
	<h3>Comment exporter le listing d'avancement de tous mes marchés?</h3> <p>Export bientôt disponible.</p>																																																																													

1.3 Suivi des achats par article/ingrédient

Support image	Support procédure
<p>The screenshot displays the 'Suivi des achats par article' interface. At the top, there is a search bar and a date range selector (01/01/2020 to 13/08/2020). Below this is a list of ingredients with columns for conversion, total ordered, and various market types. A dropdown menu for 'bte 5/1' is shown at the bottom.</p>	<p>Comment suivre la répartition des achats des articles par type de procédure d'achat et origine ?</p> <p>Allez dans menu Mes fournisseurs / Suivi Achats (1) puis sur l'onglet Suivi par article (2). Une page s'ouvre avec le listing des achats totaux par article sur la période définie (3) avec répartition selon le type de procédure d'achat associée (marché, gré-à-gré...) et selon l'origine (locale et/ou régionale). La période de suivi couvre par défaut le dernier mois glissant.</p> <p>Pour chaque ingrédient apparaissent:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le conditionnement préféré ou de défaut, • Le total de livraison (en quantité) sur la période, • La ventilation du total de livraison selon le type de procédure (marché, gré-à-gré, marché MAPA, marché en groupement, référencement centrale) • La ventilation du total de livraison selon l'origine (locale/régionale) <p>En cliquant sur Plus de filtres, des filtres de tri du listing apparaissent (4).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vous pouvez définir vos critères de recherche (4) parmi : <ul style="list-style-type: none"> ○ Le nom d'un fournisseur, ○ La famille ou catégorie des articles, ○ la période de livraison, • La liste se met à jour selon les critères sélectionnés. <p>Notes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour les ingrédients qui ont plusieurs conditionnements disponibles (case conditionnement non grise), vous pouvez choisir d'afficher la quantité achetée dans un autre conditionnement (5). <p>En choisissant les dates de début et de fin d'année civile, vous connaissez vos besoins annuels par ingrédient et leur répartition.</p> <p>Vous savez ainsi comment améliorer vos achats pour la prochaine année en mettant en place des marchés en priorité sur vos plus gros achats non couverts par de marchés.</p> <p>Cela vous aidera pour définir vos engagements marchés pour l'année suivante, qu'ils soient en MAPA ou en groupement/centrale d'achat.</p>

PREPRODUCTION Mes livraisons / Suivi ingrédients

Suivi Global | Suivi par article | Suivi des marchés

Rechercher dans la liste... Plus de filtres **Exporter**

Sur la période 01/01/2020 au 13/08/2020 **Exporter**

Résultats : 460

Ingrédient	Conversion	Total commandé	Total Gré à gré	Total Marché	Total Marché MAPA	Total Marché Groupement	Total Marché Centrale	Total Marché Autre	Total Local	Total Régional
Abricot oreillon au sirop (conservés)	bte 5/1	4 bte 5/1	0 bte 5/1	4 bte 5/1	0 bte 5/1	4 bte 5/1	0 bte 5/1	0 bte 5/1	0 bte 5/1	0 bte 5/1
Ail (frais)	kg	1 kg	1 kg	0 kg	0 kg	0 kg	0 kg	0 kg	0 kg	0 kg
Ail en poudre	Pot 500g	2 Pot 500g	2 Pot 500g	0 Pot 500g	0 Pot 500g	0 Pot 500g	0 Pot 500g	0 Pot 500g	0 Pot 500g	0 Pot 500g
Ail haché (surgelés)	kg	14,5 kg	2,5 kg	12 kg	0 kg	12 kg	0 kg	0 kg	0 kg	0 kg
Amandes effilées	kg	2 kg	0 kg	2 kg	0 kg	0 kg	2 kg	0 kg	0 kg	0 kg
Ananas (frais)	Pièce 1,2kg	182,667 Pièce 1,2kg	0 Pièce 1,2kg	182,667 Pièce 1,2kg	0 Pièce 1,2kg	182,667 Pièce 1,2kg	0 Pièce 1,2kg	0 Pièce 1,2kg	0 Pièce 1,2kg	0 Pièce 1,2kg
Ananas en cubes (rou conditionné, prêt à l'emploi)	kg	198,5 kg	0 kg	198,5 kg	0 kg	0 kg	198,5 kg	0 kg	0 kg	0 kg
Ananas en morceaux au sirop (conservés)	bte 3/1	6 bte 3/1	0 bte 3/1	6 bte 3/1	0 bte 3/1	6 bte 3/1	0 bte 3/1	0 bte 3/1	0 bte 3/1	0 bte 3/1

Comment exporter le listing des achats des articles par type de procédure d'achat et par origine ?

- Allez dans le menu **Mes fournisseurs / Suivi Achats (1)** puis sur l'onglet **Suivi par article (2)**.
- Définissez la période qui vous intéresse (3).
- Cliquez sur **Exporter**

Un fichier Excel avec le listing des achats sur la période définie se télécharge sur votre ordinateur (4). Il contient les informations pour chaque article/ingrédient, avec le total d'achat sur la période et la répartition selon le type de procédure d'achat et selon l'origine (locale/régionale).

A partir de ces données, vous allez pouvoir connaître votre niveau général d'achat au marché et en gré-à-gré. Grâce au détail par article, vous :

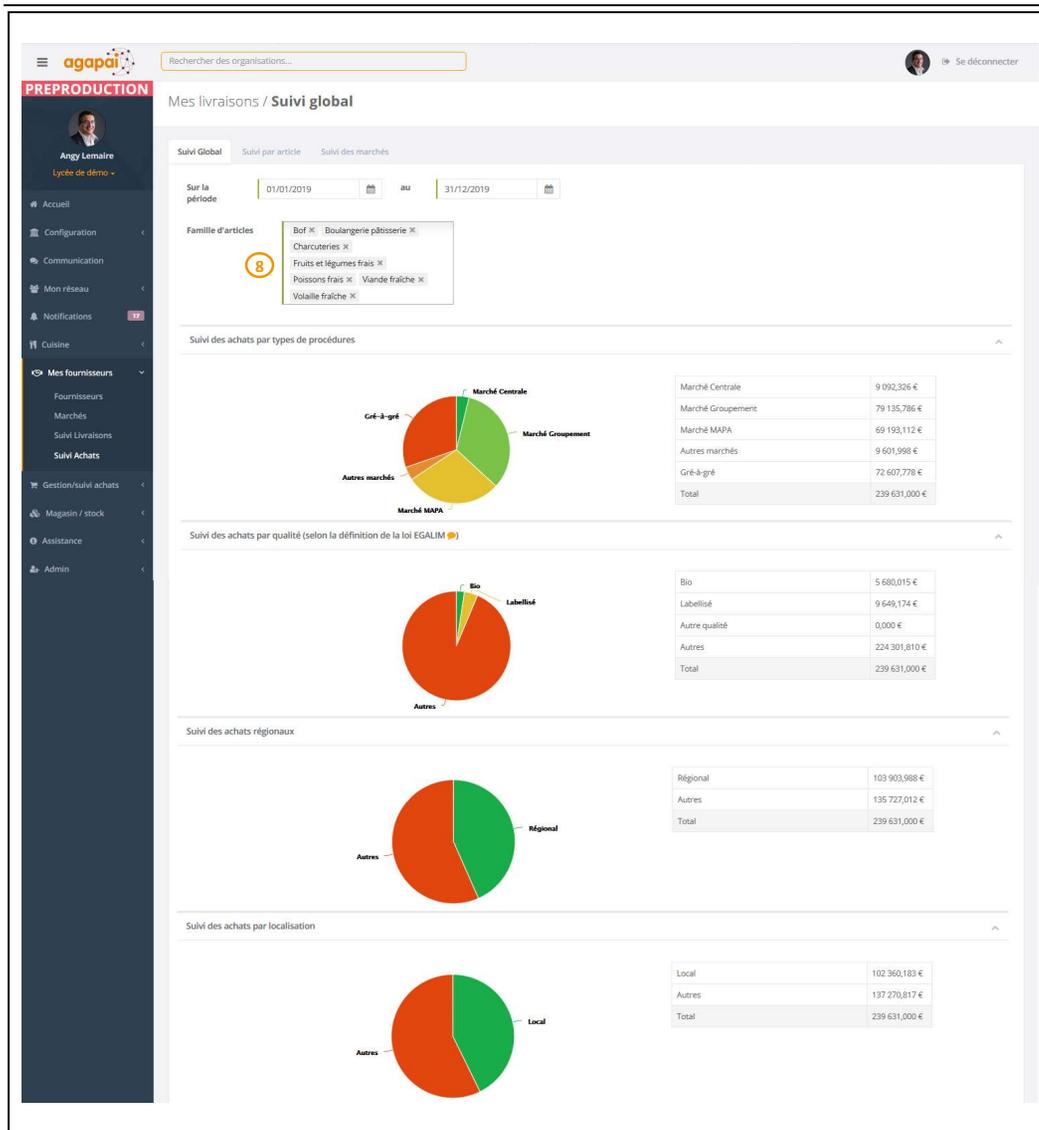
- connaissez le niveau d'engagement précis à définir pour vos futurs marchés
- pouvez prioriser vos actions pour mettre en place des marchés MAPA ou via un groupement d'achat, pour accroître la parts de vos achats au marché.

4

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	
1	Date d'export	13/08/2020																						
2	Utilisateur	Lemaire Angy																						
3	Du	01/01/2020	au	13/08/2020																				
4																								
5																								
6	Famille	Catégorie	Ingrédient	Qualité	Conditionnement	Unité de base	(unité de base)	Qx total livrés (cond.)	Total Gré à Gré	Total Marché	Total MAPA	Total Centrale	Total Groupement	Total Autre Marché	Total Local	Total Régional	% Gré à Gré	% Marché	% MAPA	% Centrale	% Groupement	% Autre Marché	% Local	% Régional
7	bof	fromages	Boursin ail et fines herbes (frais)		kg		12,000	12,000	12,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	100,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
8	viande fraîche	boeuf	Collier de boeuf (frais 40/60g)		kg		383,065	383,065	0,000	383,065	383,065	0,000	0,000	0,000	383,065	383,065	0,00%	100,00%	100,00%	0,00%	0,00%	0,00%	100,00%	100,00%
9	bof	desserts lactés	Yaourt aux fruits (frais 125g)		u		3168,000	3168,000	0,000	3168,000	0,000	0,000	3168,000	0,000	0,000	0,000	0,00%	100,00%	0,00%	0,00%	100,00%	0,00%	0,00%	0,00%
10	bof	desserts lactés	Fromage blanc (40% mg) (frais)		kg		100,000	100,000	25,000	75,000	0,000	0,000	75,000	0,000	0,000	0,000	25,00%	75,00%	0,00%	0,00%	75,00%	0,00%	0,00%	0,00%
11	bof	ovoproduits	Oeuf poché (cuit conditionné, prêt à l'emploi < 53g)		u		384,000	384,000	0,000	384,000	0,000	384,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,00%	100,00%	0,00%	100,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
12	bof	desserts lactés	Petit-suisse (frais 20% mg, 60g)		u		3408,000	3408,000	480,000	2928,000	0,000	0,000	2928,000	0,000	0,000	0,000	14,08%	85,92%	0,00%	0,00%	85,92%	0,00%	0,00%	0,00%
13	bof	fromages	Babybel mini (frais 15 à 35g)		u		384,000	384,000	0,000	384,000	0,000	384,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,00%	100,00%	0,00%	100,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
14	bof	beurre	Beurre doux pasteurisé (frais micro-pain 10g)		Bte 100u		4800,000	48,000	6,000	42,000	0,000	0,000	42,000	0,000	0,000	0,000	12,50%	87,50%	0,00%	0,00%	87,50%	0,00%	0,00%	0,00%
15	surgelés	légumes	Poêlée ratatouille (cuit) (surgelés)		kg		570,000	570,000	0,000	570,000	0,000	0,000	570,000	0,000	0,000	0,000	0,00%	100,00%	0,00%	0,00%	100,00%	0,00%	0,00%	0,00%
16	surgelés	légumes	Macédoine de légumes (cuit) (surgelés)		kg		80,000	80,000	0,000	80,000	0,000	0,000	80,000	0,000	0,000	0,000	0,00%	100,00%	0,00%	0,00%	100,00%	0,00%	0,00%	0,00%
17	surgelés	desserts	Millefeuille (surgelés 60g)		u		528,000	528,000	0,000	528,000	0,000	0,000	528,000	0,000	0,000	0,000	0,00%	100,00%	0,00%	0,00%	100,00%	0,00%	0,00%	0,00%
18	bof	beurre	Beurre doux pasteurisé (frais)		kg		200,000	200,000	30,000	170,000	0,000	0,000	170,000	0,000	0,000	0,000	15,00%	85,00%	0,00%	0,00%	85,00%	0,00%	0,00%	0,00%
19	bof	crème	Crème liquide uht (18/20% mg) (frais)		litre		192,000	192,000	6,000	186,000	0,000	0,000	186,000	0,000	0,000	0,000	3,13%	96,88%	0,00%	0,00%	96,88%	0,00%	0,00%	0,00%
20	surgelés	boeuf	Steack haché de boeuf (marqué - cuit - 15% mg) (su)		kg		253,000	253,000	253,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	100,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
21	surgelés	veau	Boulette de veau (20% mg) (surgelés 30g)		kg		5,000	5,000	0,000	5,000	0,000	5,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,00%	100,00%	0,00%	100,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%

1.4 Suivi global des achats

Support image	Support procédure
	<p>Comment suivre les indicateurs globaux d'achats (procédure, EGALIM, origine) ?</p> <p>Allez dans le menu Mes fournisseurs / Suivi Achats (1) puis onglet Suivi global (2). Sur cette page apparaissent 4 camemberts de suivi et de répartition des achats (avec leurs tableaux associés) selon :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les types de procédures {marché, gré-à-gré...} (4) • La qualité du produit (selon la définition EGALIM) (5) • L'origine de la provenance (locale/régionale) (6 & 7) <p>Renseignez la période de suivi sur laquelle vous souhaitez connaître vos indicateurs (3). La période de suivi couvre par défaut le dernier mois glissant.</p> <p>Sélectionnez les différents familles d'ingrédient dans le filtre « Famille d'articles » dont vous souhaitez connaître les indicateurs (3'). Par défaut tous les articles sont pris en compte.</p> <p>Les indicateurs (camemberts et tableaux) se mettent à jour selon les critères définis.</p> <p>Note :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les types de procédures d'achat sont : <ul style="list-style-type: none"> ○ Marché "centrale" : il s'agit des achats via une centrale de référencement, ○ Marché "groupement" : il s'agit des achats attachés à un marché géré par un groupement d'achats et communs entre plusieurs adhérents du groupement, ○ Marché "MAPA" : il s'agit des achats attachés à un marché unique conclu entre le restaurant collectif lui-même et un fournisseur, ○ Autres marchés : il s'agit des achats attachés à un marché unique conclu entre le restaurant collectif lui-même et un fournisseur autre que MAPA. ○ Gré-à-gré : tous les achats non liés à une centrale de référencement ni à un marché (commun ou non). • Les produits de qualité sont répartis selon la définition : <ul style="list-style-type: none"> ○ Bio : articles étant labellisés BIO (SIQO BIO Européen et BIO France) ○ Labellisé : articles labellisés parmi la définition officielle des SIQO (IGP, AOC... sauf les BIOS de la catégorie précédente), incluses aussi les



Mentions valorisantes européennes et françaises : 'Produit de Montagne', 'Montagne', 'Fermier', 'Produit à la ferme'

- **Autre qualité** : articles pêche durable, BIO en transition, ou venant de fournisseurs agréés HVE
- **Autres** : articles standards

Seuls les articles estampillés "Bio", "Labellisé" et "Autre qualité" rentrent dans la définition de la loi EGALIM.

- Il n'existe aucune définition officielle pour l'origine "locale"/"régionale". Ces indicateurs portent la définition que leurs utilisateurs souhaitent leur donner. Certains utiliseront comme définition de "local" tout article produit à moins de 50kms de l'acheteur, lorsque d'autres définiront une distance de moins de 100kms. Toutefois, il est recommandé, au sein d'une même collectivité d'harmoniser la définition entre tous ses restaurants collectifs dans un souci de cohérence.

Dans l'exemple ci-joint, on obtient les indicateurs d'achat sur l'année 2019 complète, pour tous les achats d'articles frais (fruits, légumes, viandes, volailles) + BOF + boulangerie (8). Les résultats sont :

- 70% des achats sélectionnés l'ont été via des procédures avec marché,
- 7% des achats sélectionnés rentrent dans les objectifs EGALIM,
- 43% des achats sont locaux.

(Note : une colonne avec les pourcentages sera ajoutée prochainement).

1.5 Suivi général d'un fournisseur, d'un marché, d'un article

Support image	Support procédure
	<p>Comment suivre la relation d'achat avec un fournisseur ?</p> <p>Allez dans le menu Mes fournisseurs / Fournisseurs (1) et cliquez sur pour voir la fiche détail du fournisseur qui vous intéresse.</p> <p>Ouvrez la 3^{ème} section "Suivi" de la fiche (2).</p> <p>Définissez la période de suivi qui vous intéresse (3).</p> <p>Les différentes statistiques des achats auprès de ce fournisseur (4) se mettent à jour avec les indicateurs suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ventilation des achats par type de procédures d'achat : marché/gré-à-gré. • Statistiques générales sur les commandes : <ul style="list-style-type: none"> ○ nombre de commande, nombre d'articles par commandes ○ valeur moyenne d'une commande, ○ Total de sur-facturation et de sous-facturation sur la période. • Statistiques sur les problèmes de livraisons. <p>Pour voir toutes les livraisons de ce fournisseur sur la période définie :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cliquez sur (5). • La page "Suivi livraisons" s'ouvre. Les paramètres de filtre sont déjà définis et la liste des livraisons de ce fournisseur apparaît. <p>Pour voir tous les marchés de ce fournisseur :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cliquez sur (5). • La page "Marchés" s'ouvre. Les paramètres de filtre sont déjà définis et la liste des marchés de ce fournisseur apparaît.

Comment suivre l'avancement d'un marché en particulier ?

Allez dans le menu : **Mes fournisseurs/Marchés** (1) et cliquez sur pour voir la fiche détail d'un marché, exemple d'une fiche marché complète.

Ouvrez la 3^{ème} section "**Suivi**" de la fiche (2).

Vous obtenez une liste des articles engagés dans ce marché (3) avec les informations sur la progression de l'avancement du marché.

La colonne "**Alerte prix**" informe de problème de facturation à la livraison :

- Un triangle d'alerte rouge indique qu'une commande associée à cet ingrédient et ce marché est surfacturé à la livraison.
- Un triangle d'alerte orange indique qu'une commande associée à cet ingrédient et ce marché est sousfacturé à la livraison.

Pour régler les problèmes de facturation, veuillez vous mettre en relation avec votre fournisseur.

Pour voir toutes les livraisons associées à un article du marché :

- Cliquez sur (5).
- La page "**Suivi livraisons**" s'ouvre. Les paramètres de filtre sont déjà définis et la liste des livraisons de ce marché apparaît.

Il manque une capture d'écran ici de la page "Suivi livraisons"

Notes :

- La progression du marché peut être mis en relation avec la date du jour dans la durée du marché. Ainsi, plus l'on est proche de la fin d'un marché plus la progression doit approcher les 100%.
- Si à la fin de la période d'un marché, celui-ci n'est pas atteint, il y a alors rupture de l'engagement puisque vous n'avez pas acheté suffisamment. Rapprochez vous de votre fournisseur pour régler cette situation.
- Si la progression dépasse 100%, rapprochez-vous de votre fournisseur pour régler cette situation.

The screenshot shows the Agapai web application interface. The top section is titled 'Configuration / Liste des Articles'. It features a search bar, a sidebar menu with 'Liste d'articles' highlighted, and a main table of articles. A red circle '2' is around the 'Liste des articles' tab. A red circle '3' is around the 'Articles que vous utilisez uniquement' checkbox. A red circle '4' is around the 'Évolution du prix' tab in the second screenshot. The second screenshot shows a line and bar chart for 'Haricot vert (conserves extra fin)' from 2018 to 2020. A red circle '5' is around the date selection field.

Famille	Catégorie	Nom	Calibre/grammage	Gamme	Qualité	Unité de mesure	Allergènes(s)	TVA	Conditionnement(s)
<input checked="" type="checkbox"/>	Conserves	Féculetés	Haricot blanc	Conserves	kg	5,5% (taux réduit)			
<input checked="" type="checkbox"/>	Conserves	Féculetés	Haricot rouge	Conserves	kg	5,5% (taux réduit)		poche 2.655kg	
<input checked="" type="checkbox"/>	Conserves	Légumes	Flageolets, haricots verts, carottes et oignons	Conserves	kg	5,5% (taux réduit)			
<input checked="" type="checkbox"/>	Conserves	Légumes	Haricot beurre	Extra fin	Conserves	kg	5,5% (taux réduit)		
<input checked="" type="checkbox"/>	Conserves	Légumes	Haricot vert	Extra fin	Conserves	kg	5,5% (taux réduit)	Poche 1,7kg	
<input checked="" type="checkbox"/>	Surgalés	Légumes	Haricot beurre (ou)	Extra fin	Surgalés	kg	5,5% (taux réduit)		

Comment suivre l'évolution du prix d'un ingrédient/article ?

Allez dans menu **Configuration/Liste d'articles** (1) puis dans onglet **Liste des articles** (2).

- Cochez la case "Articles que vous utilisez uniquement" (3). Seuls les articles que vous utilisez dans votre restaurant seront listés.
- Cliquez sur le bouton de l'article qui vous intéresse.
- Définissez la période sur laquelle vous souhaitez voir l'évolution du prix d'achat.
- Le graphique d'évolution du prix d'achat et d'évolution du stock apparaît sur la période définie (4).
- Vous obtenez sur la période donnée (5) :
 - Une courbe d'évolution du prix de l'article (en bleu),
 - Des barres pour les quantités livrées (en noir),
 - Des barres pour la quantité en stock avant commande ou après une sortie stock (en vert)
 - Des barres pour la quantité stock après inventaire (en orange).

Note : Ce diagramme vous montre aussi la répartition de vos achats sur l'année, votre fréquence d'achat et les quantités achetées. En analysant ainsi votre mode d'achat des années précédentes, vous pouvez adapter votre fonctionnement futur :

- En regroupant certaines petites commandes de produits qui reviennent régulièrement (les sauces et les fonds),
- Si votre stock le permet, vous pouvez faire un gros achat sur des produits avec longue DLC (épicerie) en tout début de période de fonctionnement.

2 Apprentissage de base : gestion de la fréquentation et suivi des coûts de production

2.1 Gestion de consommation, fréquentation du restaurant

Support image	Support procédure
	<p>Comment définir le type de convives de mon restaurant ?</p> <p>Allez dans le menu : Configuration/Config de fonctionnement (1). Puis cliquez sur le bouton de la configuration que vous utilisez.</p> <p>Ouvrez la 3^{ème} section "Configuration des convives " en cliquant sur la flèche (2)</p> <p>Créez autant de convives que vous le souhaitez :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cliquez sur (3) pour ajouter une nouvelle catégorie de convives. • Une nouvelle ligne s'ouvre (4). • Définissez le nom de la catégorie de convives • Classez la selon "apprenant", "commensaux" ou "autres/divers". • Si vous voulez supprimer une ligne, cliquez sur de la ligne. • N'oubliez pas d'enregistrer . <p>Note : le type de convives est utilisé pour gérer la fréquentation du restaurant. Lors du fonctionnement, si des fréquentations pour une catégorie de convives ont été enregistrées, il ne sera plus possible de supprimer la ligne correspondante : l'icône disparaîtra.</p>

PREPRODUCTION Gestion de ma consommation

2 Suivi journalier

3 13/01/2020

	Lundi 13 janv.	Mardi 14 janv.	Mercredi 15 janv.	Judi 16 janv.	Vendredi 17 janv.	Samedi 18 janv.	Dimanche 19 janv.
Bloqué							
Nombre de convives réel	1477	1462	1222	1436			
Petit-déjeuner	60	194	199	166			
Midi	1161	1015	806	1021			
Soir	256	253	217	249			
Coût de revient journalier (€ TTC)							
Petit-déjeuner	4,302 €	0,269 €	1,851 €	0,359 €	0,000 €	0,000 €	0,000 €
Midi	2,643 €	2,396 €	1,318 €	1,908 €	0,000 €	0,000 €	0,000 €
Soir	1,474 €	2,646 €	1,371 €	1,093 €	0,000 €	0,000 €	0,000 €
Coût total cuisiné (€ TTC)	3 703,537 €	3 153,054 €	1 728,220 €	2 279,662 €	2 281,558 €	0,000 €	0,000 €
Autre/Réception (€ TTC)							
	0,000 €	0,000 €	0,000 €	0,000 €	0,000 €	0,000 €	0,000 €

4

5

6

7

8 Gestion de ma consommation / Vendredi 17 janv. 2020

Vendredi 17 janv. 2020

Blocage des données associées à ce jour (livraisons / sortie cuisine)

Nombre de convives

	Petit-déjeuner	Midi	Soir
Commensaux	17	82	
Demi pensionnaires 5 Jours		729	
Internes	161	199	
Internes extérieurs		7	
Ticket occasionnel		16	
Total	178	1033	Total du jour
Effectifs prévisionnels	250	1200	0
Différentiel de effectifs planifiés/consommés	-72	-167	0
Coût total cuisiné (€ TTC)	146,528 €	2 115,029 €	2 281,558 €
dont apprenants	150,524 €	1 947,137 €	2 097,761 €
Prix de revient du jour (€ TTC)	0,836 €	2,047 €	

9

10

11

12

Comment gérer la fréquentation et la consommation de mon restaurant ?

Allez dans le menu : **Gestion-suivi achats/Gestion consommation** (1) puis sur l'onglet **Suivi journalier** (2). Le planning de gestion de consommation s'affiche. Naviguez vers la semaine où vous souhaitez saisir les fréquentations (3).

Vous obtenez un tableau récapitulatif de la gestion de la consommation sur une semaine. Pour chaque jour et chaque typologie de repas (selon configuration de fonctionnement : petit-déjeuner, midi, goûter, soir) apparaissent :

- Le nombre de convives du repas (4),
- Le budget total cuisiné du repas en € TTC (6) qui se calcule automatiquement dès que les sorties cuisines associées sont enregistrées en page de gestion des sorties/stock.
- Le coût de revient unitaire d'un repas en € TTC (5) se calcule à partir du budget total cuisiné et du total de fréquentation associés à ce repas, une fois que ceux-ci sont connus.

Enfin, vous obtenez le total des sorties autre/réception € TTC journalier (7).

Tant que les fréquentations du jour ne sont pas renseignées, le coût de revient unitaire ne peut se calculer (Cf. colonne du vendredi 17 janv de la copie d'écran).

Cliquez sur le bouton **Modifier les présences** du jour à renseigner les fréquentations. La page de détail du suivi journalier s'affiche (8).

- Saisissez la fréquentation par type de convives et par repas (9).
- Le budget total cuisiné de chaque repas en € TTC s'affiche en dessous (10)
- Le coût de revient unitaire de chaque repas (11) se calcule alors automatiquement.
- N'oubliez pas d'enregistrer **Enregistrer**.

Après enregistrement, on est redirigé vers le planning de gestion de consommation dont le tableau est maintenant mis à jour pour le jour avec les fréquentations nouvellement renseignées (12).

Note : Si vous disposez d'un logiciel de pointage de repas et récupérez ainsi les informations de fréquentation, il vous faudra disposer des mêmes catégories de convives.

PREPRODUCTION Gestion de ma consommation

Suivi journalier / Suivi Global

13/01/2020

13/01/2020

13/01/2020

	Lundi 13 janv.	Mardi 14 janv.	Mercredi 15 janv.	Jeudi 16 janv.	Vendredi 17 janv.	Samedi 18 janv.	Dimanche 19 janv.
	Bloqué						
Nombre de convives réel	1477	1462	1222	1436			
Petit-déjeuner	60	194	199	166			
Midi	1161	1015	806	1021			
Soir	256	253	217	249			
Coût de revient journalier (€ TTC)							
Petit-déjeuner	4,302 €	0,269 €	1,851 €	0,359 €	0,000 €	0,000 €	0,000 €
Midi	2,643 €	2,396 €	1,318 €	1,908 €	0,000 €	0,000 €	0,000 €
Soir	1,474 €	2,646 €	1,371 €	1,093 €	0,000 €	0,000 €	0,000 €
Coût total cuisiné (€ TTC)	3 703,537 €	3 153,054 €	1 728,220 €	2 279,602 €	2 281,558 €	0,000 €	0,000 €
Petit-déjeuner	258,119 €	52,142 €	368,287 €	59,624 €	166,528 €	0,000 €	0,000 €
Midi	3 068,180 €	2 431,520 €	1 062,339 €	1 947,750 €	2 115,029 €	0,000 €	0,000 €
Soir	377,239 €	669,392 €	297,595 €	272,228 €	0,000 €	0,000 €	0,000 €
Autre/Réception (€ TTC)	0,000 €	0,000 €	0,000 €				

Comment bloquer toutes modifications ultérieures des données de livraison en stock et sorties stock ?

Pour éviter les erreurs et ne plus pouvoir modifier des données précédemment enregistrées pour les livraisons (entrées en stock), et pour les sorties stock d'un jour, il faut activer l'option de blocage des données de ce jour.

Allez dans le menu : **Gestion-suivi achats/Gestion consommation** (1) puis sur l'onglet **Suivi journalier** (2). Le planning de gestion de consommation s'affiche. Un label **Bloqué** (3) apparaît pour les jours déjà bloqués.

PREPRODUCTION Gestion de ma consommation / Mardi 14 janv. 2020

Mardi 14 janv. 2020

Blocage des données associées à ce jour (livraisons / sortie cuisine) (4)

Nombre de convives

	Petit-déjeuner	Midi	Soir	Total
Commensaux	15	91	8	
Demi pensionnaires 5 jours		719		
Internes	179	184	239	
Internes externes		8	6	
Ticket occasionnel		13		
Total	194	1015	253	Total du jour
Effectifs prévisionnels	250	1200	270	
Différentiel de effectifs planifiés/consommés	-56	-185	-17	
Coût total cuisiné (€ TTC)	50,142 €	2 431,520 €	669,392 €	3 153,054 €
dont appariements	-48,110 €	2 213,522 €	648,225 €	2 909,857 €
Prix de revient du jour (€ TTC)	0,269 €	2,396 €	2,646 €	

Rebuter

Pour activer le blocage des données d'un jour:

- Cliquez sur le bouton **Modifier les présences** du jour que vous voulez bloquer. La page détail de suivi de consommation s'affiche.
- Cliquez sur la case "Blocage des données associées à ce jour" (4)
- N'oubliez pas d'enregistrer
- Les pages de gestion des livraisons, des sorties stock et de détail de gestion de consommation de ce jour passent maintenant en lecture seule. Il ne sera plus possible d'ajouter et/ou modifier des livraisons et des sorties stock à cette date.

PREPRODUCTION Gestion de ma consommation

Suivi journalier / Suivi Global

14/01/2020

14/01/2020

14/01/2020

	Lundi 13 janv.	Mardi 14 janv.	Mercredi 15 janv.	Jeudi 16 janv.	Vendredi 17 janv.	Samedi 18 janv.	Dimanche 19 janv.
	Bloqué	Bloqué					
Nombre de convives réel	1477	1462	1222	1436	1211		
Petit-déjeuner	60	194	199	166	128		
Midi	1161	1015	806	1021	1033		
Soir	256	253	217	249			
Coût de revient journalier (€ TTC)							
Petit-déjeuner	4,302 €	0,269 €	1,851 €	0,359 €	0,596 €	0,000 €	0,000 €
Midi	2,643 €	2,396 €	1,318 €	1,908 €	2,047 €	0,000 €	0,000 €
Soir	1,474 €	2,646 €	1,371 €	1,093 €	0,000 €	0,000 €	0,000 €
Coût total cuisiné (€ TTC)	3 703,537 €	3 153,054 €	1 728,220 €	2 279,602 €	2 281,558 €	0,000 €	0,000 €

Après enregistrement, on est redirigé vers le planning de gestion de consommation dont le tableau est maintenant mis à jour avec le statut **Bloqué** pour le jour nouvellement bloqué (13).

Comment exporter la feuille de consommation journalière ?

- Allez dans le menu : **Gestion-suivi achats/Gestion consommation** (1) puis sur l'onglet **Suivi journalier**. Le planning de gestion de consommation s'affiche.
- Cliquez sur le bouton **Modifier les présences** du jour dont vous voulez la feuille de consommation journalière.
- la page de détail de gestion de consommation s'affiche (2).
- Cliquez sur **Feuille de consommation journalière**
- Un fichier excel est généré avec la feuille de consommation journalière incluant :
 - Les données de fréquentation par convive et par type.
 - Les budgets cuisinés par typologie de repas et le coût moyen unitaire d'un repas associé
 - Les budgets autre/réception
 - l'état des lieux du stock
 - La liste d'entrées en stock du jour
 - La liste des sorties de stock du jour et par affectation.

Comment exporter les feuilles de consommation journalière d'une semaine complète ?

Allez dans le menu : **Gestion-suivi achats/Gestion consommation** (1) puis sur l'onglet **Suivi journalier** (2). Le planning de gestion de consommation s'affiche.

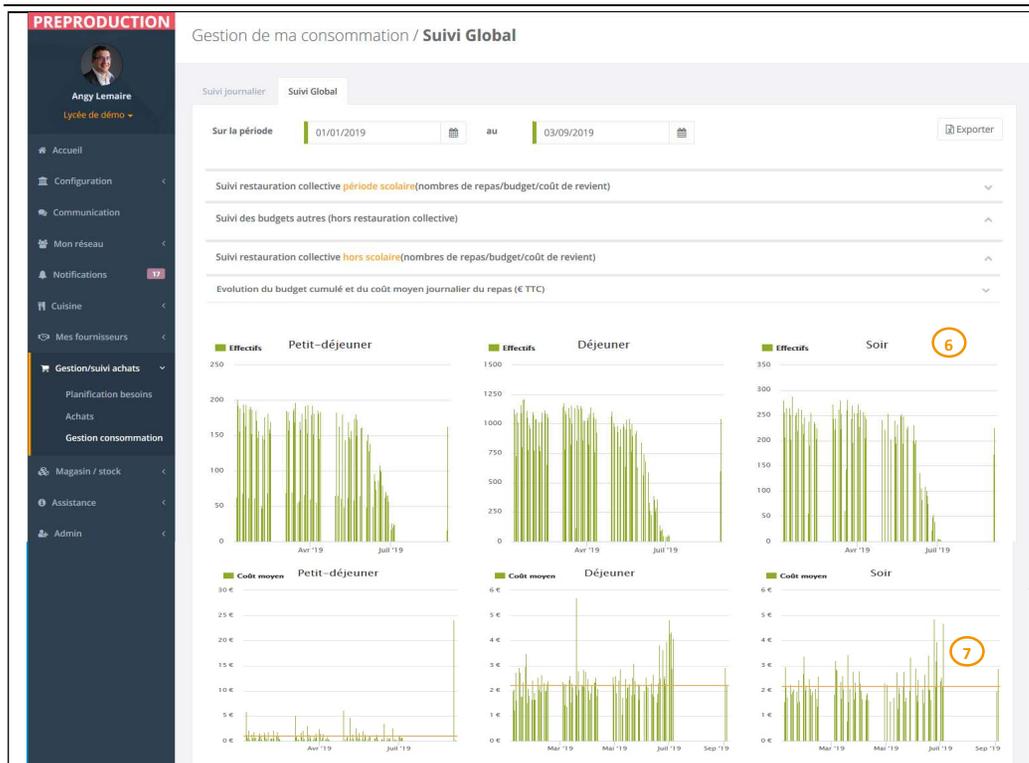
- Cliquez sur **Feuilles de consommation journalière (Semaine)**
- Un fichier Excel est généré avec plusieurs feuilles, chacune correspondant à la feuille de consommation journalière d'un jour de la semaine.
- Pour chaque feuille sont inclus :
 - Les données de fréquentation par convive et par type.
 - Les budgets cuisinés par typologie de repas et le coût moyen unitaire d'un repas associé
 - Les budgets autre/réception
 - l'état des lieux du stock
 - La liste d'entrées en stock du jour
 - La liste des sorties de stock du jour et par affectation.

2.2 Suivi des coûts de production des repas

Support image		Support procédure																																																																
<thead> <tr> <th></th> <th>Petit-déjeuner</th> <th>Déjeuner</th> <th>Goûter</th> <th>Soir</th> <th>Total</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nombre cumulé de convives</td> <td>13649</td> <td>88275</td> <td>0</td> <td>16616</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- dont Ticket Occasionnel</td> <td>52</td> <td>1244</td> <td>0</td> <td>34</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- dont Internes Externés</td> <td>130</td> <td>775</td> <td>0</td> <td>398</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- dont Demi pensionnaires 5 jours</td> <td>0</td> <td>59551</td> <td>0</td> <td>0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- dont Internes</td> <td>11660</td> <td>18455</td> <td>0</td> <td>15536</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- dont Commensaux</td> <td>1806</td> <td>8223</td> <td>0</td> <td>634</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- dont Internes externés</td> <td>1</td> <td>15</td> <td>0</td> <td>14</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- dont Ticket occasionnel</td> <td>0</td> <td>12</td> <td>0</td> <td>0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Budget cumulé</td> <td>13 976,145 €</td> <td>195 810,377 €</td> <td>0,000 €</td> <td>35 902,923 €</td> <td>245 689,445 €</td> </tr> <tr> <td>Coût de revient moyen pondéré</td> <td>1,024 €</td> <td>2,218 €</td> <td>2,161 €</td> <td>2,342 €</td> <td></td> </tr> </tbody>		Petit-déjeuner	Déjeuner	Goûter	Soir	Total	Nombre cumulé de convives	13649	88275	0	16616		- dont Ticket Occasionnel	52	1244	0	34		- dont Internes Externés	130	775	0	398		- dont Demi pensionnaires 5 jours	0	59551	0	0		- dont Internes	11660	18455	0	15536		- dont Commensaux	1806	8223	0	634		- dont Internes externés	1	15	0	14		- dont Ticket occasionnel	0	12	0	0		Budget cumulé	13 976,145 €	195 810,377 €	0,000 €	35 902,923 €	245 689,445 €	Coût de revient moyen pondéré	1,024 €	2,218 €	2,161 €	2,342 €	
	Petit-déjeuner	Déjeuner	Goûter	Soir	Total																																																													
Nombre cumulé de convives	13649	88275	0	16616																																																														
- dont Ticket Occasionnel	52	1244	0	34																																																														
- dont Internes Externés	130	775	0	398																																																														
- dont Demi pensionnaires 5 jours	0	59551	0	0																																																														
- dont Internes	11660	18455	0	15536																																																														
- dont Commensaux	1806	8223	0	634																																																														
- dont Internes externés	1	15	0	14																																																														
- dont Ticket occasionnel	0	12	0	0																																																														
Budget cumulé	13 976,145 €	195 810,377 €	0,000 €	35 902,923 €	245 689,445 €																																																													
Coût de revient moyen pondéré	1,024 €	2,218 €	2,161 €	2,342 €																																																														

 Below the table is another section for 'Suivi des budgets autres (hors restauration collective)' with a similar table structure. The total budget for 'Budget Réception/autre cumulé (€ TTC)' is 4 930,638 €.

 Comment visualiser l'évolution de ma consommation journalière ? Allez dans le menu : **Gestion-suivi achats/Gestion consommation** (1) puis sur l'onglet **Suivi global** (2). Une page s'ouvre avec les statistiques globales de gestion de consommation sur une période que vous choisissez (3). **Les indicateurs globaux présentés sont :** - Un tableau de fréquentation par types de convives selon la typologie des repas (petit-déjeuner, déjeuner, goûter, diner) (4), incluant les budgets d'achats et le coût de revient moyen pondéré des repas associés sur la totalité de la période définie, - Un tableau des budgets d'affectation autre que la restauration collective (conseil d'administration, infirmerie...) (5) sur la totalité de la période définie, - Des graphiques d'évolution des fréquentations journalières (6) et des coûts de production journaliers (7) sur la totalité de la période définie, |



PREPRODUCTION

Angy Lemaire
Lycée de démo

Accueil
Configuration
Communication
Mon réseau
Notifications
Cuisine
Mes fournisseurs
Gestion/suivi achats
Planification besoins
Achats
Gestion consommation
Magasin / stock

Gestion de ma consommation / Suivi Global

Suivi journalier Suivi Global

Sur la période 01/01/2019 au 03/09/2019 Exporter

Suivi restauration collective période scolaire (nombres de repas/budget/coût de revient)

	Petit-déjeuner	Déjeuner	Goûter	Soir	Total
Nombre cumulé de convives	13649	88275	0	16616	
- dont Ticket Occasionnel	52	1244	0	34	
- dont Internes Externés	130	775	0	398	
- dont Demi pensionnaires 5 jours	0	59551	0	0	
- dont Internes	11660	18455	0	15536	
- dont Commensaux	1806	8223	0	634	
- dont Internes externés	1	15	0	14	
- dont Ticket occasionnel	0	12	0	0	
Budget cumulé	13 976,145 €	195 810,377 €	0,000 €	35 902,923 €	245 689,445 €
Coût de revient moyen pondéré	1,024 €	2,218 €	2,161 €	2,342 €	0

Comment exporter le suivi global de consommation ?

Allez dans le menu : **Gestion-suivi achats/Gestion consommation** (1) puis sur l'onglet **Suivi global** (2).

- Définissez la période de suivi (3).
- Cliquez sur le bouton **Exporter**.
- Un fichier excel est généré avec :
 - Une feuille de la consommation sur la période (nombre de convives, budget cuisiné et coût de revient des repas par typologie de repas),
 - Les budgets autre/réception sur la période,
 - Les indicateurs de suivi des achats sur la période,
 - La liste de toutes les sorties stock avec leur affectation sur la période.

3 Introduction suivi/analyse statistique des données : pilotage de la politique d'achat

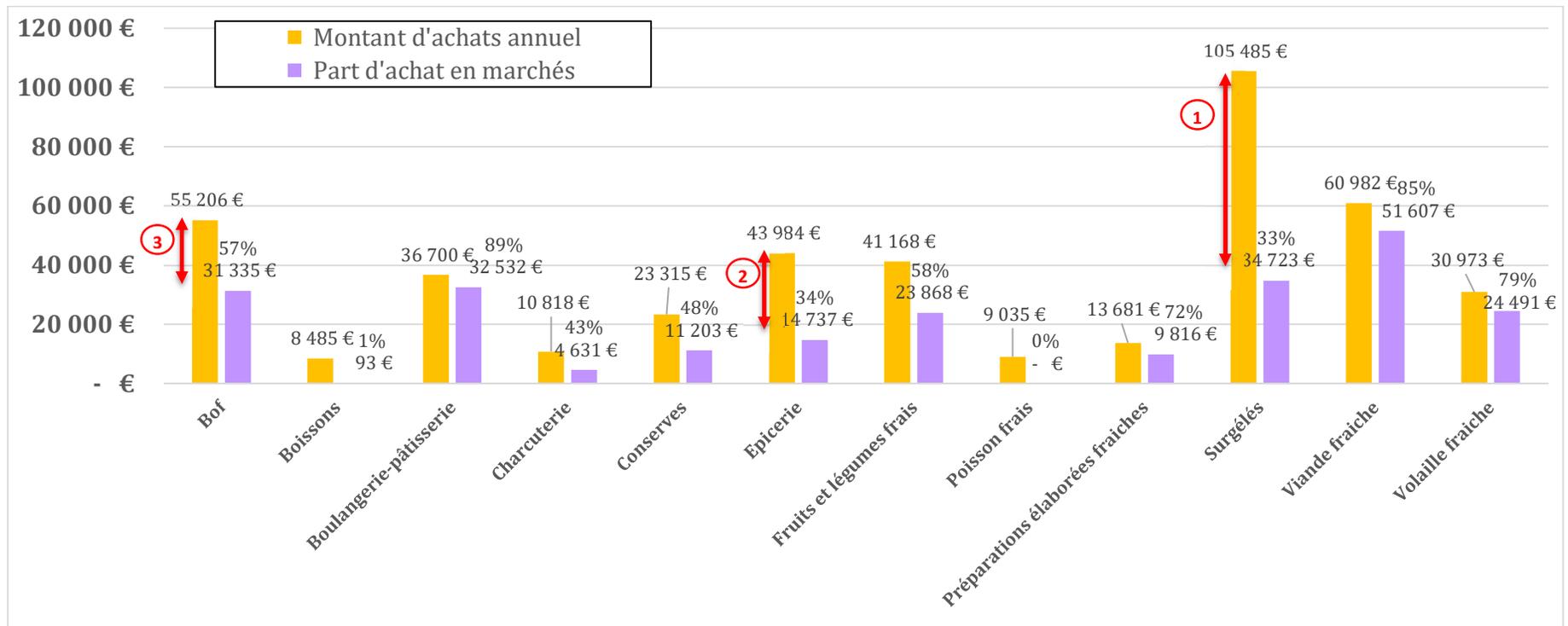
En analysant les listings d'achat, il est possible de caractériser la répartition des achats par familles d'articles selon le type de procédure, la qualité, la localité, la saisonnalité ... etc... et ainsi de définir des plans d'actions pour améliorer la gestion du restaurant et atteindre les objectifs que vous vous êtes définis. Avec ces données, il est possible :

- De faire un état des lieux de vos pratiques d'achat,
- De vérifier le respect de la législation (achat en marché et non en gré-à-gré, respect de la loi EGALIM...)

Les présentations suivantes sont des exemples parmi d'autres outils d'analyse et d'aide à la prise de décision.

3.1 Études statistiques : répartition des achats par famille et par type de procédure d'achat

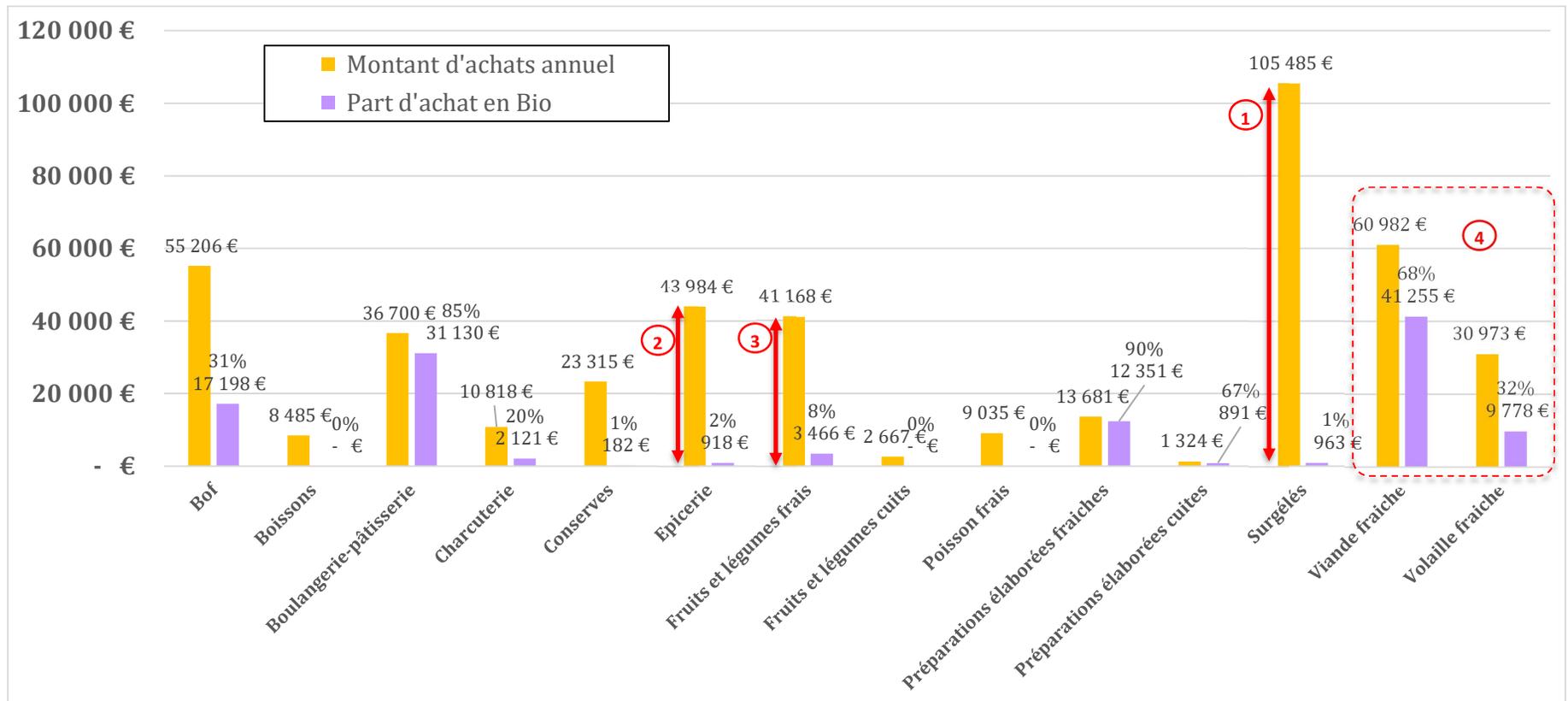
Le graphique ci-dessous présente la répartition des achats d'un restaurant collectif par famille d'articles et la part des achats via un marché. Dans cet exemple, ce restaurant atteint globalement 54% d'achats via un marché.



Pour tendre vers l'objectif de respecter le code des marchés publics, les actions prioritaires à mener doivent se porter sur la mise en place de marchés sur les familles ayant le plus fort effet levier, à savoir dans cet exemple : Surgelés (1), Épicerie (2) et Bof (3).

3.2 Études statistiques : répartition des achats par famille et par critère de qualité (EGALIM)

Le graphique ci-dessous présente la répartition des achats d'un restaurant collectif par famille d'articles et la part des achats selon la qualité BIO. Dans cet exemple, ce restaurant atteint globalement 27% d'achats en qualité BIO.

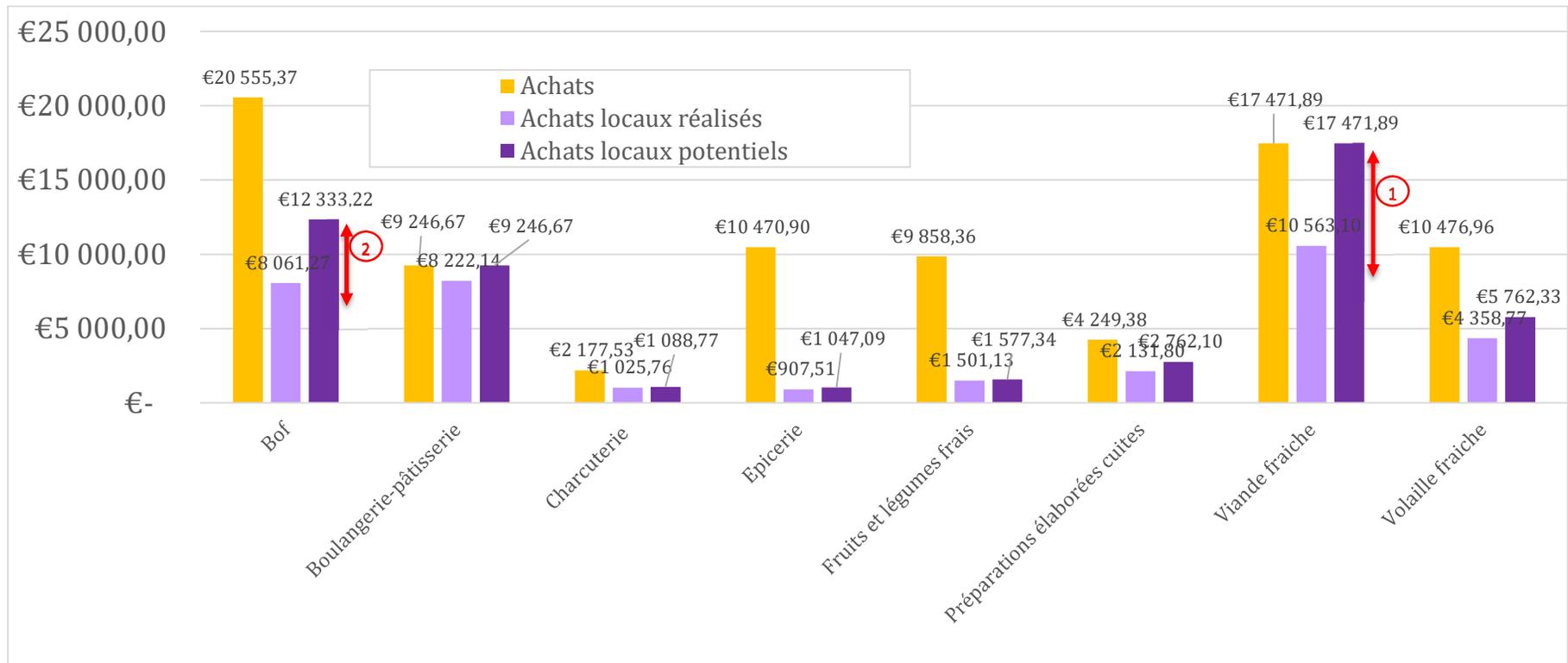


Dans son objectif de promotion des productions BIO, les actions prioritaires doivent se porter sur la mise en place de marchés avec des critères BIO sur les familles ayant le plus fort effet levier, à savoir dans cet exemple : Surgelés (1), Épicerie (2) et Fruits et légumes frais (3).

Toutefois, une analyse plus fine de la famille des surgelés montrerait qu'une part importante des achats de surgelés concerne la viande. Il s'agira ici d'inciter vos fournisseurs à s'équiper en chaîne de production surgelés pour s'adapter au besoin ou à l'inverse, de modifier (formation, accompagnement, modification des fiches techniques pour utiliser des produits frais et non surgelés...) le comportement d'achat du restaurant pour accroître la part d'achat de viande fraîche par rapport à la viande en surgelé dont la part en BIO est plus importantes (4).

3.3 Études statistiques : répartition des achats par famille et par critère d'origine

Le graphique ci-dessous présente la répartition des achats d'un restaurant collectif par famille d'articles et la part des achats selon l'origine locale. Dans cet exemple, ce restaurant atteint globalement 44% d'achats d'origine locale.



Dans l'objectif d'accroître son approvisionnement local, les actions prioritaires doivent se porter sur la mise en place de marchés sur les familles ayant le plus fort effet levier et en tenant compte du potentiel local des fournisseurs, à savoir dans cet exemple : viande fraîche (1), Bof (2).

Attention : le critère d'origine de la production n'est pas un critère objectif de sélection dans un marché. Si votre objectif est d'accroître l'approvisionnement local, vous devrez mettre en place des lots et choisir des critères objectifs de qualité qui permettront aux entreprises locales d'y répondre.

Note : les données d'achats locaux potentiels sont extrapolées de la connaissance et de l'analyse de la capacité productive locale. Celles-ci évoluant dans le temps, elles doivent être remises à jour régulièrement.