

# BIEN GÉRER LES ACCOMPAGNEMENTS DE VOS PLATS

Optimiser les accompagnements de vos plats pour réduire le gaspillage alimentaire



## PRENEZ GARDE À VOS ACCOMPAGNEMENTS !

L'accompagnement d'un plat est primordial et il ne doit en aucune façon être négligé. Cuisiné à partir de produits frais de qualité, il ravira vos clients et donnera à votre plat ce petit plus qui fait la différence.

Pourtant, proposer une multitude d'accompagnements à vos plats génère forcément une quantité de déchets alimentaires importante. Il est en effet particulièrement difficile de prévoir l'appétit du consommateur et ses goûts. Pas facile dans ces conditions de calculer au plus juste les quantités nécessaires et d'être certain que l'accompagnement conviendra au client. Pourtant, quelques pratiques simples à mettre en place devraient vous permettre d'optimiser vos accompagnements, de réduire vos déchets et d'accroître, par la même occasion, votre bénéfice.

### Y-A-T-IL UN ACCOMPAGNEMENT IDÉAL ?

L'accompagnement dépendra de votre style de cuisine et du plat que vous servez. Mais si les frites restent l'associé star du burger, les clients sont aujourd'hui attentifs à leur équilibre alimentaire et à la provenance des produits. Veillez donc à proposer des accompagnements :



**FRAIS ET DE SAISON**



**ÉQUILIBRÉS AU REGARD DU CONTENU DE VOTRE PLAT**



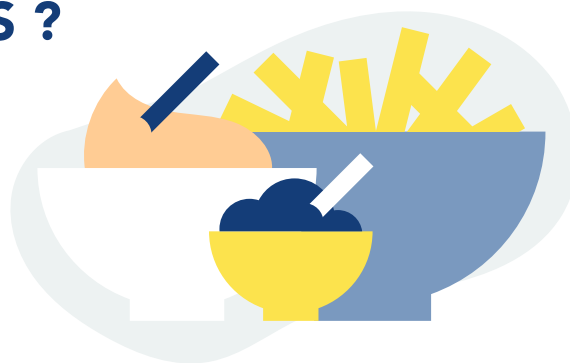
**SAVOUREUX**

## COMMENT BIEN GÉRER LES ACCOMPAGNEMENTS ?

### SOLUTION 1

#### PROPOSER L'ACCOMPAGNEMENT EN SURPLUS À VOS CLIENTS

Il vous reste beaucoup de purée de pommes de terre ? Dites-le ouvertement à vos clients et incitez-les à opter pour cet accompagnement afin de réduire le gaspillage alimentaire. Dans la plupart des cas, ils se montrent très compréhensifs et adhèrent à cette démarche !



**METRO**

VOTRE SUCCÈS EST NOTRE MÉTIER

**SOLUTION 2**

**LIMITER LE NOMBRE D'ACCOMPAGNEMENTS DISPONIBLES**

Votre carte présente 8 plats ? Proposez uniquement 1 ou 2 accompagnements différents. Pour être certain de faire plaisir, offrez à vos clients la possibilité de choisir entre des légumes (ou une salade) et des féculents (riz, purée de pommes de terre ou frites, par exemple).

LIMITER LES ACCOMPAGNEMENTS VOUS PERMET DE GAGNER DU TEMPS DE PRÉPARATION ET DE MIEUX PRÉVOIR LES QUANTITÉS NÉCESSAIRES.

**VOICI QUELQUES ACCOMPAGNEMENTS QUI PEUVENT FACILEMENT S'ASSOCIER À DES PLATS DIFFÉRENTS**



**RATATOUILLE**



**FLAN OU GRATIN DE LÉGUMES**



**JULIENNE DE LÉGUMES**



**GRATIN DAUPHINOIS**



**POMMES DE TERRE SAUTÉES**



**PURÉE DE LÉGUMES**

**SOLUTION 3**

**RÉDUIRE LES QUANTITÉS**

L'accompagnement ne doit pas être servi en trop grande quantité. Tout d'abord, parce qu'il déséquilibre votre plat. Ensuite, parce que vos convives risquent de ne pas terminer leur assiette.

Comme vous le faites sans doute déjà pour la cuisson de la viande, prenez le temps d'interroger votre client sur la quantité qu'il désire pour son accompagnement. Offrez-lui également la possibilité de se resservir s'il le souhaite. Cette façon de procéder est très appréciée des clients.

**SOLUTION 4**

**PRÉVOIR UN ACCOMPAGNEMENT SPÉCIAL CERTAINS JOURS**

Le week-end, pourquoi ne pas proposer un accompagnement unique autour d'une thématique spéciale ? Par exemple, les spécialités régionales. Pour vos clients, c'est l'opportunité de varier les plaisirs en découvrant de nouveaux mets. Pour votre établissement, cela simplifie la gestion des stocks et limite le gaspillage alimentaire.



**EXPLIQUEZ VOTRE DÉMARCHÉ À VOS CLIENTS. C'EST AUSSI BON POUR L'IMAGE DE VOTRE ÉTABLISSEMENT !**

**PRATIQUES ANTI-GASPI**

**D'AUTRES PRATIQUES ANTI-GASPI À ADOPTER**

**NE JETEZ PAS VOS PRODUITS !**  
Recyclez-les

**PENSEZ AUX GOURMETS BAGS**  
Une solution simple pour éviter de jeter les restes de vos clients

**OPTIMISEZ VOS ACHATS**  
En travaillant votre carte et réduisez ainsi le gaspillage alimentaire

Cette fiche a été réalisée sur la base de contenus fournis par l'ADEME.