

Une réalisation de 1Point2

Désignation : **Optimisation des ressources dans les restaurants**

Maître d'ouvrage : Quick Restaurants, Burger Brands, Christelle McGovern

Date : 2011-2021

Description succincte de l'opération :

Les performances liées à l'organisation des ressources des restaurants de type fast-food s'appuient sur un très grand nombre de paramètres, qui tous ensemble contribuent à montrer des potentiels de gain par la diminution des rebus, la meilleure occupation des équipements, la répartition des nettoyages, les économies d'énergie, la plus fine adéquation des équipes aux besoins.

Par exemple, à l'heure de pointe, pour éviter les ruptures de flux, il faut une préparation à plusieurs niveaux dans le restaurant :

- Anticiper les productions (gestion du bin),
- Contrôler l'approvisionnement de chaque secteur,
- Gérer la prise de poste des équipiers avant le rush,
- Appliquer des règles d'élargissement du service (ex. 1 équipier au poste frites à partir de 4 personnes en accueil, ouverture guichet drive 2 dès la 3ème personne au drive),
- Ajouter un équipier polyvalent en aide sur les autres postes.

Chaque restaurant est unique, par le nombre de places assises, la manière de gérer le drive ou les livraisons, par des particularités locales... De plus, chaque organisation évolue en permanence avec les bassins de population, la gamme de produits, les modes de consommation, et les outils de simulation doivent être révisés annuellement pour davantage coller aux besoins.

La simulation intègre toutes ces données, et permet un outil fin et évolutif.

