



19/02/2026

---

# Information sur le projet de massification en fabrication alimentaire

CSE ordinaire du 19 février 2026



# Sommaire

- 1 Contexte
- 2 Problématiques
- 3 Solution envisagée
- 4 Avantages et défis
- 5 Impacts sur l'organisation et les conditions de travail
- 6 Planning prévisionnel

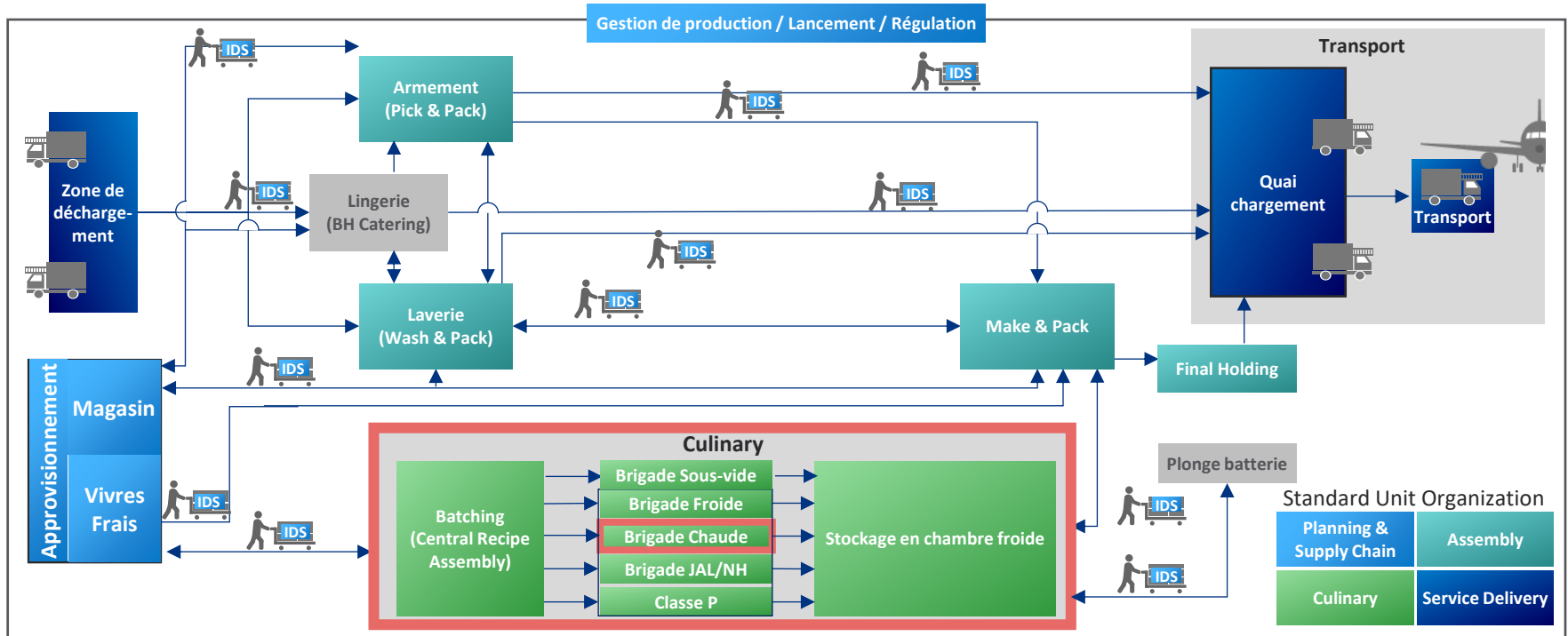


## Contexte

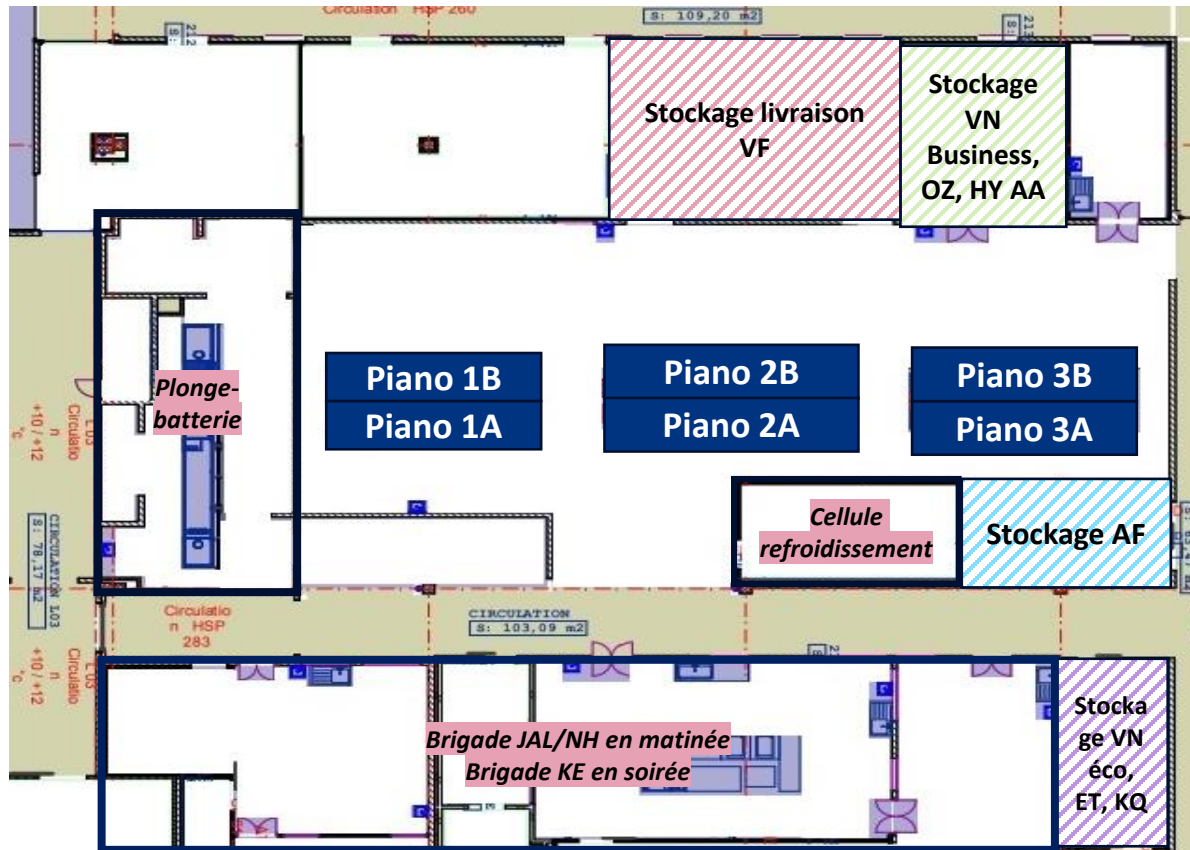
---

Pourquoi ce projet ? Quel est le périmètre ?

# Flux de fonctionnement global de l'unité Servair Paris



# Cartographie des espaces en Brigade chaude

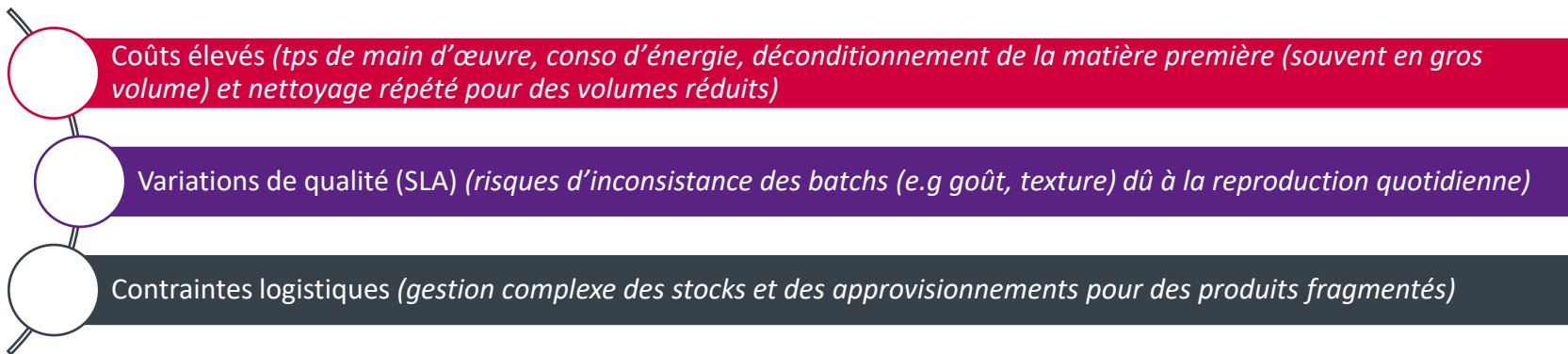


## Comprendre le besoin : pourquoi faire de la massification en Brigade chaude ?



### Que nous disent les chefs/sous-chefs de brigade chaude, les adjoints expert et l'encadrement FOOD ?

Pour des volumes inférieurs à la capacité maximale de cuisson (e.g soupes, sauces), la production quotidienne en petites quantités engendre :



### Objectif :

Massifier la production des petits volumes (notamment soupes et sauces) en Brigade chaude pour :

- Réduire les coûts (*optimiser l'utilisation des équipements et de la main d'œuvre, réduire les gaspillages*) ;
- Garantir la qualité et la satisfaction client (*standardiser les recettes et les processus pour une qualité constante*) ;
- Gagner en flexibilité (*pouvoir répondre à des pics de demande sans surcoût structurel*) ;



## Problématiques

---

Quel est le besoin et l'objectif associé ?

# Comprendre le besoin : pourquoi faire de la massification en Brigade chaude ?

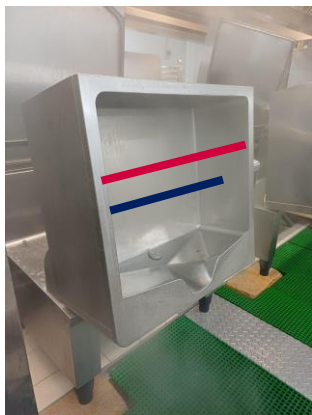


Analysons leur besoin :

## Problème identifié :

Production quotidienne en petits volumes (notamment soupes & sauces) en Brigade Chaude est **coûteuse** et **inefficace** avec des impacts majeurs sur la **rentabilité**, la **productivité** et la **qualité** :

- **Sous-utilisation des équipements et gaspillage des ressources (énergie, eau) ;**
- **Perte de productivité et complexité opérationnelle ;**
- **Risques de variabilité de qualité et des non-conformités impactant la satisfaction client ;**
- **Opportunités manquées pour maximiser le volume machine ;**



Volume MAX de cuisson (80L)

Volume quotidien de la sauce du choix volaille DC401 KQ (0,4L)



Code	Désignation	Début	Quantité
E14SSC	SCE VOLAILLE THYM & AIL	14:00	0.4 L





## Solutions envisagées

---

Quel est le besoin et l'objectif associé ?

# Qu'est-ce que la massification ?

## En Brigade :



Contrat de Fabrication		
J60SSH SCE CREME CURRY ANETH		
Total à produire	2,7 KG	entre 05:30
 OLN003 CREME LIQUIDE UHT 30% 1L		1.458 L
	Empl. : MG G2	0.550
 OLN015 LAIT ENTIER UHT 1L CQLP		1.458 L
	Empl. : MG G2	0.550
 EJC017 ROUX BLANC Poudre 800G		0.080 KG
	Empl. : MG D3	0.030
 EEC216 ANETH GRAINES		0.186 KG
	Empl. : MG D1	0.070
 HEC348 CURRY MADRAS Poudre 400GR		0.008 KG
	Empl. : MG D2	0.003
 EAC034 SEL FIN 1KG		0.021 KG
	Empl. : MG D1	0.008

## SANS massification :

- 1 livraison par VF et MAG / jour
- 1 cuisinier / jour
- 15 min cuisson + 2 min en thermos
- 2,7 L sauce

**TOTAL : 315 min pour 56,7L (volume 21J)**

## AVEC massification :

- 1 livraison par VF et MAG / 21j
- 1 cuisinier / jour
- 20 min + 120min (2H) mise en poche 1L + 2 min en thermos
- 56,7 L sauce

**TOTAL : 254 min pour 56,7L (volume 21J)**

**Gain de 19,37% d'Heures Travaillées pour une quantité similaire**  
**Meilleure utilisation de nos ressources (rares) de cuisiniers**  
**Gain de place les jours où la compagnie n'est pas traitée**

## Famille des recettes massifiées

*Forfaits :*



*Soupes*

*Plats chauds :*



*Protéines*



*Légumes*



*Féculents*



*Sauce/crème*

*Critère de choix de massification :*

Volume à massifié sur 21j (ou 15j en fonction du produit) < Volume du four




## Avantages et défis


---


Pourquoi ce projet ? Quel est le périmètre ?


# SWOT

## FORCE


 **Gain d'efficacité** : réduction des coûts unitaires via la mutualisation des recettes, meilleure utilisation des ressources (équipements, personnel), augmentation de la capacité de production


 **Amélioration de la qualité et de la cohérence** : amélioration de la constance de la qualité des recettes, diminution du risque d'erreurs


 **Optimisation des approvisionnements** : simplification des listes à servir, facilitation des inventaires mensuels et quotidiens


 **Amélioration des délais de production** : optimisation des temps de production, contrôle des flux de MAD vers le dressage


## OPPORTUNITES

 **Réduction des coûts à long terme** : économie d'échelle sur les matières premières, équipements et main d'œuvre


 **Amélioration de la satisfaction client** : qualité gustative constante fidélisant les compagnies


 **Diversification de l'activité** : libération de temps, d'espace, de cuisiniers et d'outils de production pour accueillir de nouvelles activités


 **Amélioration de l'image RSE** : réduction des gaspillages et optimisation des ressources

 **Optimisation des processus logistique** : condensation et simplification des commandes pour les appros, quantités livrées similaires pour VF/MAG (adaptation des besoins au volumes d'achat)


## FAIBLESSE


 **Adaptation des ressources et équipements** : réorganisation des paramétrages Prodiges, investissements nécessaires à terme (poches sous-vides, machines adaptées)

 **Turnover et montée en compétence des équipes**: réticence des équipes à adopter de nouveaux process et période d'adaptation aux pouvant impacter à court terme la qualité et le déroulé de l'activité

 **Gestes et posture** : modification de la pénibilité condensée sur 1 journée iso répartie sur 21 jours

## MENACES

 **FIFO et gestion des DLC** : rigueur dans la gestion des dates des poches et dans la mise à disposition au dressage

 **Contraintes logistiques** : réorganisation des espaces de stockage (CF) et poste de travail en cuisine (gestion de la disponibilité des sauteuses les journées hautes), suivi hebdomadaire crucial entre les appros et la production pour adapter les commandes et anticiper les changements de menu

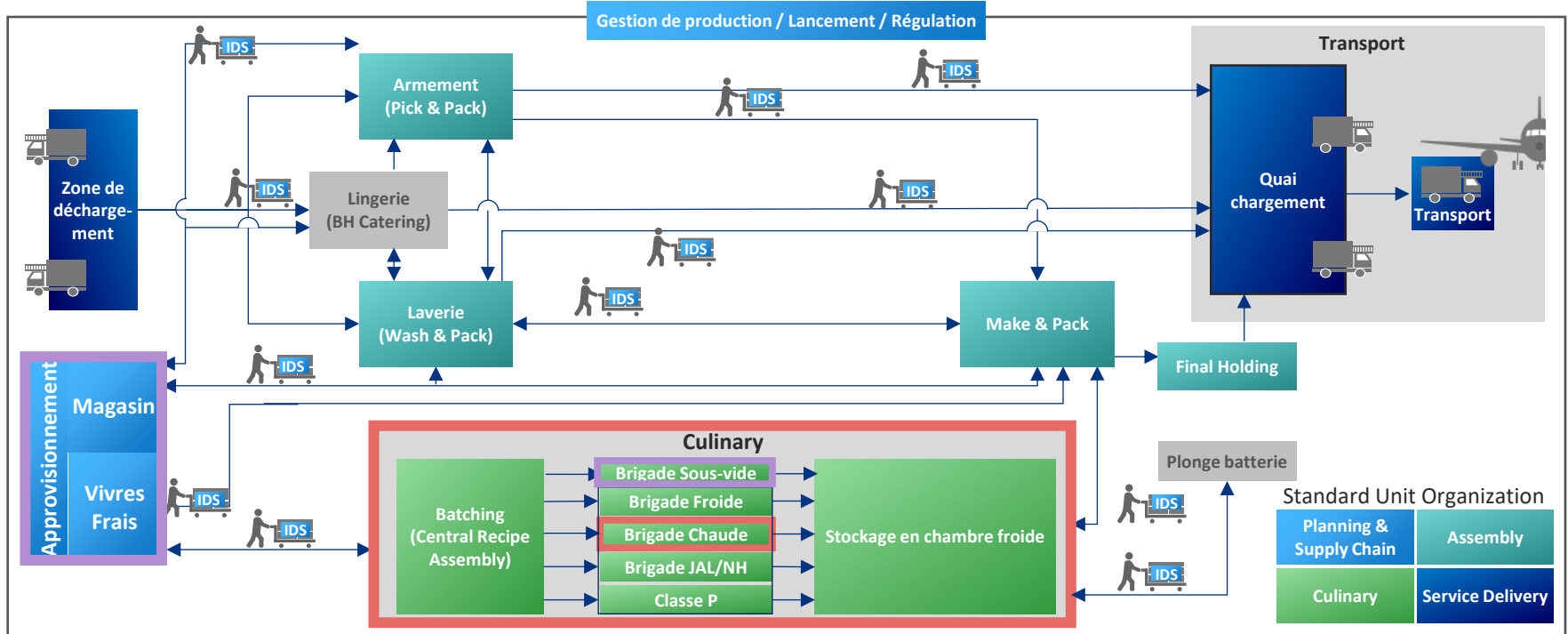


## Impact organisationnels

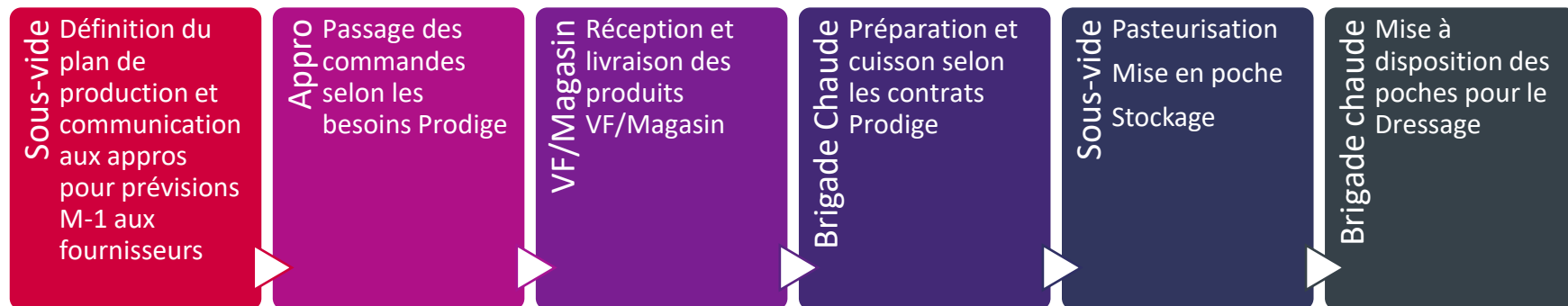
---

Pourquoi ce projet ? Quel est le périmètre ?

# Flux de fonctionnement global de l'unité Servair Paris



## Process simplifié de massification



## Sélection des candidats à la massification : soupe & sauce



DC200 Bouillon de bœuf avec blé



DC200 Soupe de butternut



DC300 Sauce Chicken



DC300 Sauce Fish



DC200/400 Poisson + sauce



DC200/400 Viande + sauce



DC200/400 Poulet + sauce



DC200/400 VG + sauce

# Interface Prodiges (technique spéciale de production)

PILOTAGE

PARAMÉTRAGE

ORDO

Déc25/Jan2

Jan26/Fév2

**Fév26/Mar2**

Mar26/Avr2

Avr26/Mai2

Mai26/Juin2

Juin26/Juil2

Juil26/Aou2

Aou26/Sep2

Sep26/Oct2

Oct26/Nov2

Nov26/Déc2

## FILTRES

\_filtre 1 : Données affichées

- Production
- Besoin
- Stock

\_filtre 2 : Articles sélectionnés

- Avec Production
- Avec Besoins
- Avec Stock

\_filtre 3 : Groupe d'ordonnancement

Tous

\_filtre 4 : Code Article



	Code Article	Libellé	Données	Di 01/02	Lu 02/02	Ma 03/02	Me 04/02	Je 05/02	Ve 06/02	Sa 07/02	Di 08/02	Lu 09/02	Ma 10/02	Me 11/02	Je 12/02
		DEB (PC)		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	A94GDI	S/V PINTADE FLT													
		NATURE HUILE 110GR (PC)		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	B08GDI	S/V PINTADE FLT		1000.0			1000.0	1000.0	1000.0	1000.0	1000.0				10
		VINAIGRE HUILE 110GR (PC)		630.0	556.0	601.0	564.0	545.0	697.0	590.0	676.0	593.0	619.0	624.0	5
				3407.0	3777.0	3221.0	2620.0	3056.0	3511.0	3814.0	4224.0	4548.0	3955.0	3336.0	27
	B09GDI	S/V PINTADE FLT													
		VINAIGRE HUILE 110GR		1.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		DEB (PC)		0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	B20VBO	S/V PALERON PIECE 90G (PC)								200.0					
				43.0	0.0	39.0	0.0	35.0	16.0	0.0	42.0	0.0	23.0		

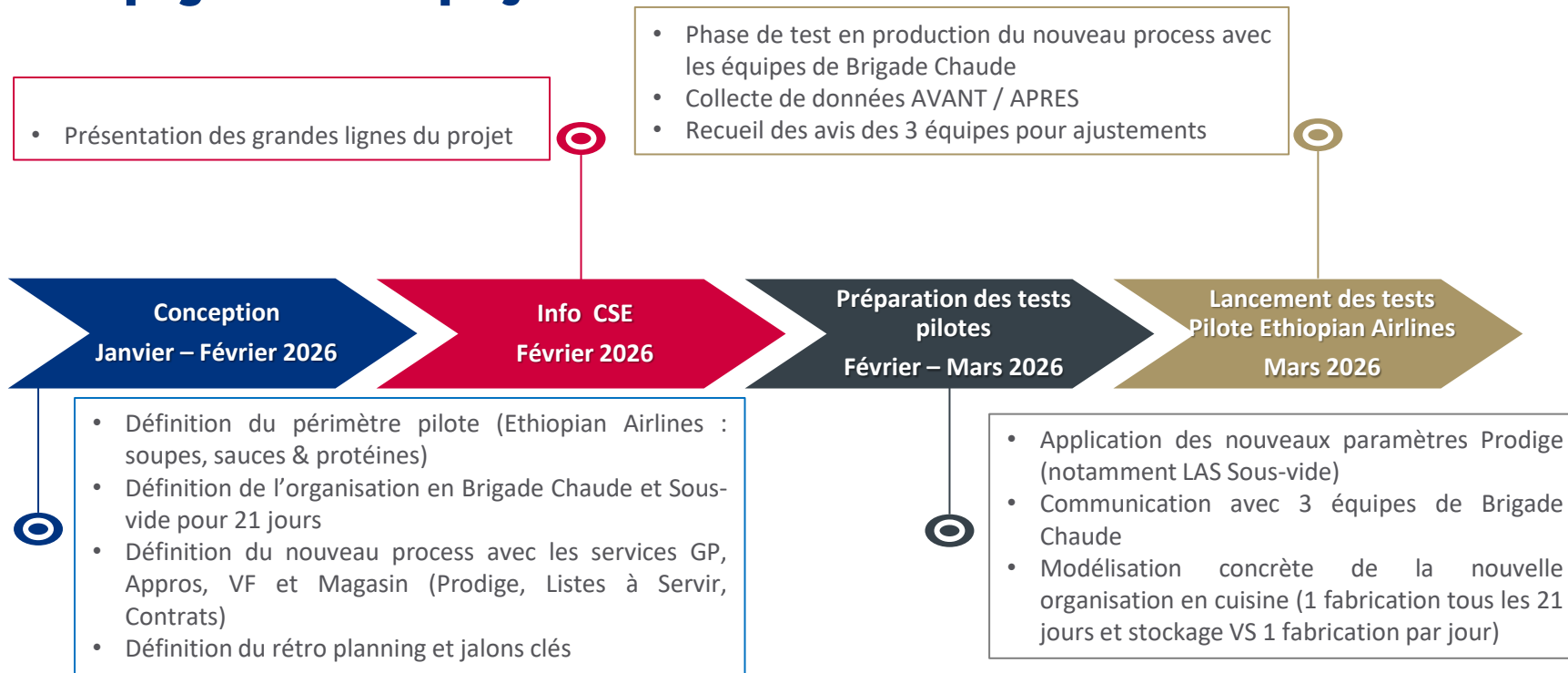
Besoin de fabrication  
Approvisionnement commandé  
Stock pour la production



## Planning prévisionnel

---

# Découpage macro du projet



# Thank you

Copyright © 2024 gategroup. All Rights Reserved.

This presentation represents product and ideas of gategroup. All information contained in this presentation and product samples referenced in this presentation are confidential and may not be used, disclosed or distributed in whatever form or in a manner which is inconsistent with gategroup's intended purpose and without first having obtained the written consent of an authorized representative of gategroup.

The materials appearing in this presentation contain original works and are protected by copyright and may also contain other proprietary rights, including trade names, trademarks, design and patent rights. All intellectual and proprietary rights in or arising out of the materials vest solely in gategroup. We reserve all rights unless otherwise indicated.

You agree not to modify, reproduce, copy, adapt, store in a retrieval system, distribute, transmit, print, display, perform, publish or create derivative works from any part of the materials or design of this presentation, or derive commercial use or benefit from the materials, or cause any of the material to be framed or embedded in another presentation, without the prior written consent of an authorized representative of gategroup.

No warranty and no liability:

While we make great efforts to include accurate and up-to-date information, we make no representations or warranties, expressed or implied, as to the accuracy or completeness of the information provided in this presentation and disclaim any liability for the use of it.

