



Vous accompagne dans votre reprise d'activité

Spécial COVID-19

# Les nouveaux défis de la restauration collective

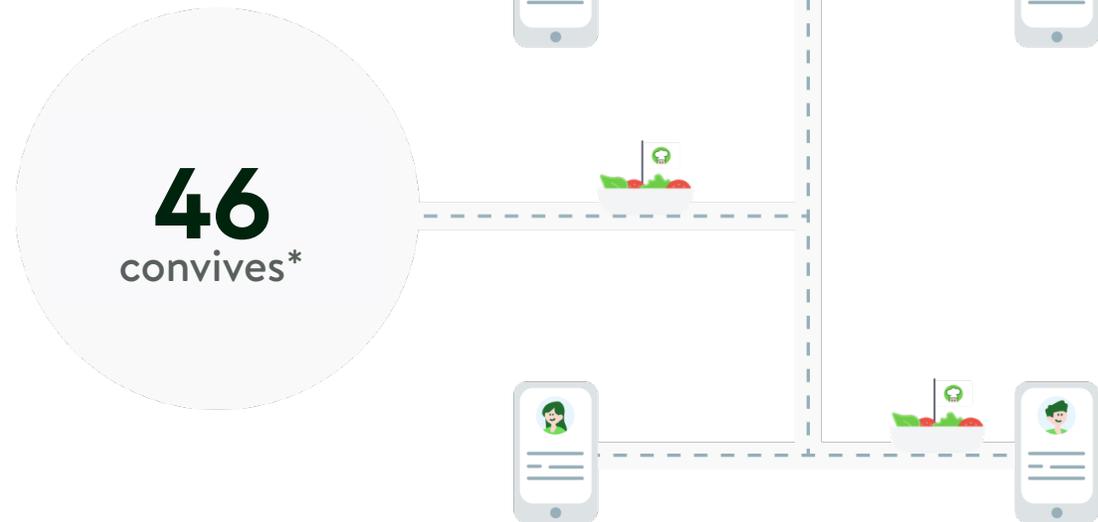


## Connaître vos effectifs

Adapter votre restaurant aux  
règles d'hygiène COVID-19  
et de distanciation

Communiquer en instantané  
avec vos convives

Eviter le gaspillage  
alimentaire



\*nombre de convives ayant réservé

COVID-19

# Les nouveaux défis de la restauration collective

Connaître  
vos effectifs

→ Adapter votre restaurant aux  
règles d'hygiène COVID-19  
et de distanciation

Communiquer en instantané  
avec vos convives

Eviter le gaspillage  
alimentaire



Identifier les commandes  
de vos convives



Proposer de nouveaux modes de  
distribution et de service (plateau  
prepare, à emporter, livraison, service à  
table, accueil de petits groupes)

COVID-19

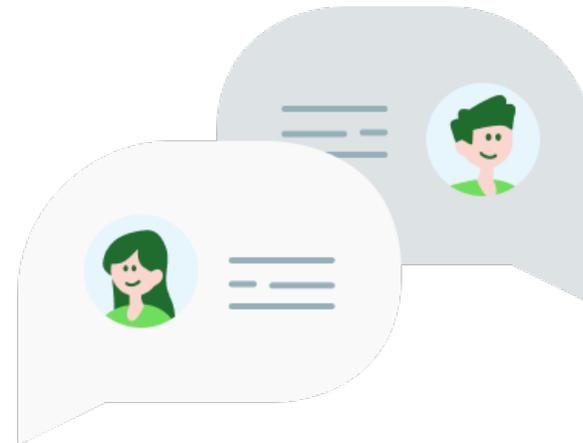
# Les nouveaux défis de la restauration collective

Connaître  
vos effectifs

Adapter votre restaurant aux  
règles d'hygiène COVID-19  
et de distanciation

→ **Communiquer en instantané  
avec vos convives**

Eviter le gaspillage  
alimentaire



Gestion des flux (file d'attente),  
rappel des règles d'hygiène, rappel  
des règles d'accès au restaurant...

COVID-19

# Les nouveaux défis de la restauration collective

Connaître  
vos effectifs

Adapter votre restaurant aux  
règles d'hygiène COVID-19  
et de distanciation

Communiquer en instantané  
avec vos convives

→ Eviter le gaspillage  
alimentaire



Ne pas ajouter une crise (gaspillage)  
à une autre crise



Impacter la filière de valorisation des  
déchets et viser une réduction des  
déchets collectés

# La réponse

## Meal Canteen

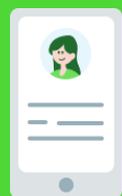
- Anticiper vos effectifs pour mieux maîtriser vos productions
- Accompagner vos nouveaux modes de distribution et de service en lien avec les règles d'hygiène COVID-19 et de distanciation
- Communiquer sur les nouvelles règles d'accueil en restauration collective
- Initier un changement responsable et l'inscrire dans la durée



# Des services adaptés aux règles du déconfinement



Réservation obligatoire  
des convives



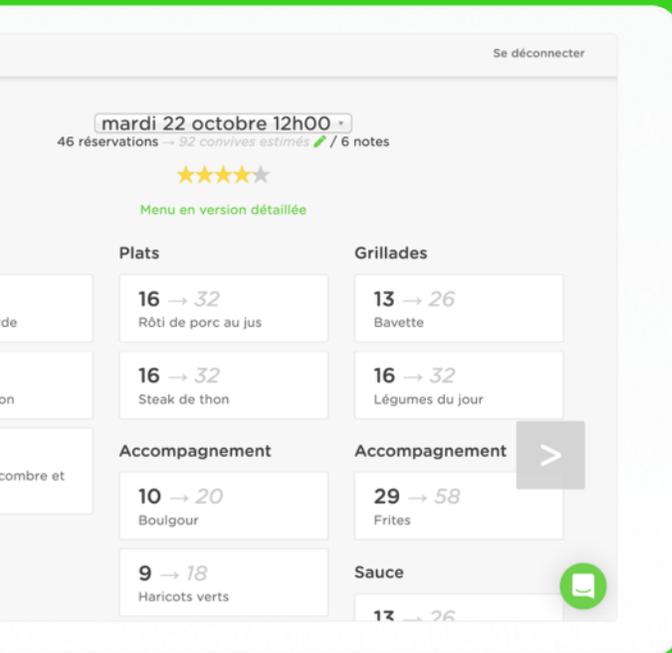
Un outil agile pour de  
nouvelles pratiques en  
distribution et en service



Un lien maintenu  
en gardant les distances



Une gestion de crise  
durable et responsable



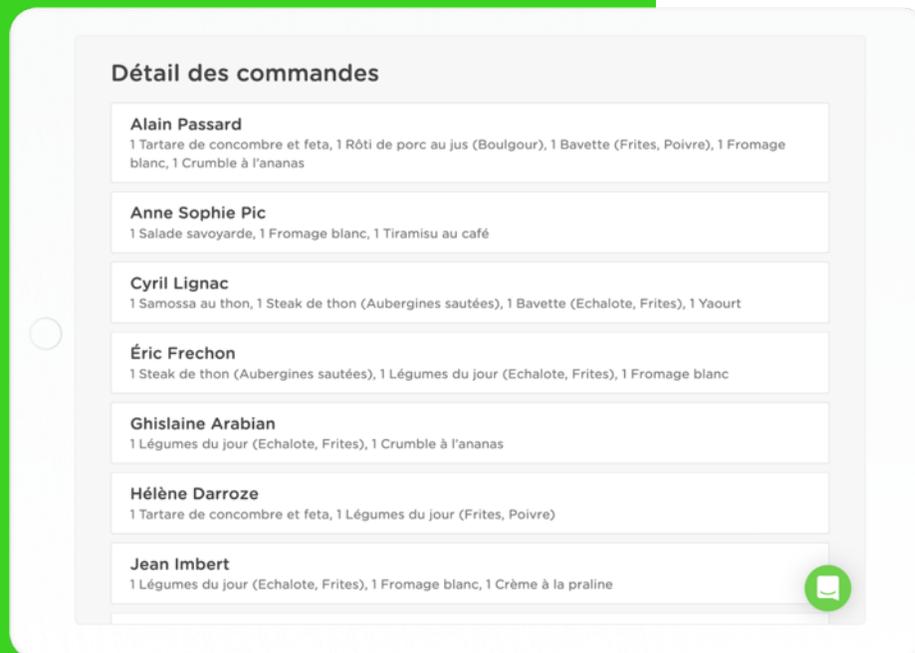
# Réservations obligatoires des repas

## Problématique :

Présence aléatoire (non obligatoire, changement d'emploi du temps), gestion de petites groups (réduire les capacités d'accueil).

## Réservation obligatoire :

Connaissance des effectifs sur la plateforme de cuisine.  
Anticipation des quantités à préparer.



# Réservation individuelle et multiforme des repas

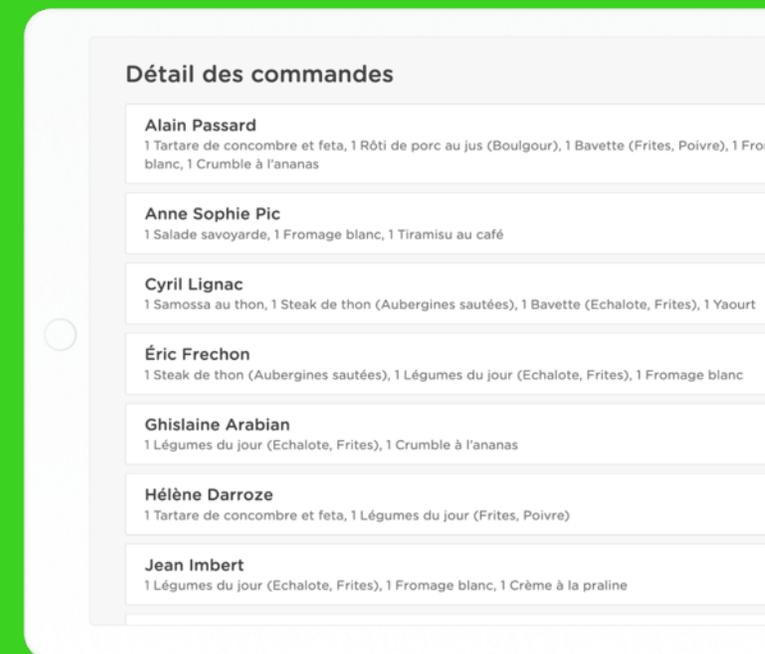
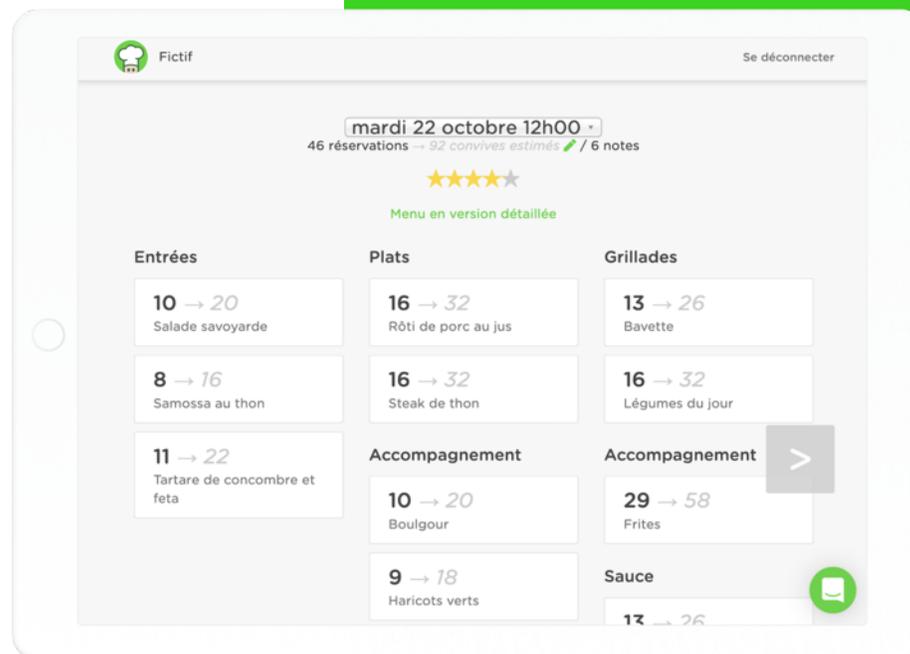
## Problématique :

Les règles d'hygiène COVID-19 et de distanciation contraignent les principes de distribution et de service :

- éviter voire supprimer les files d'attente
- proposer de nouvelles formes de distribution et de service : plateau individuel préparé, service à table, livraison en salle extérieure, sandwicherie...

## Réservation individuelle et multiforme :

La cuisine peut faire évoluer sa restauration en proposant une réservation individuelle sur deux offres de prestation, de type snack (à emporter) ou self, avec la même application.



# Communication instantanée

## Informer :

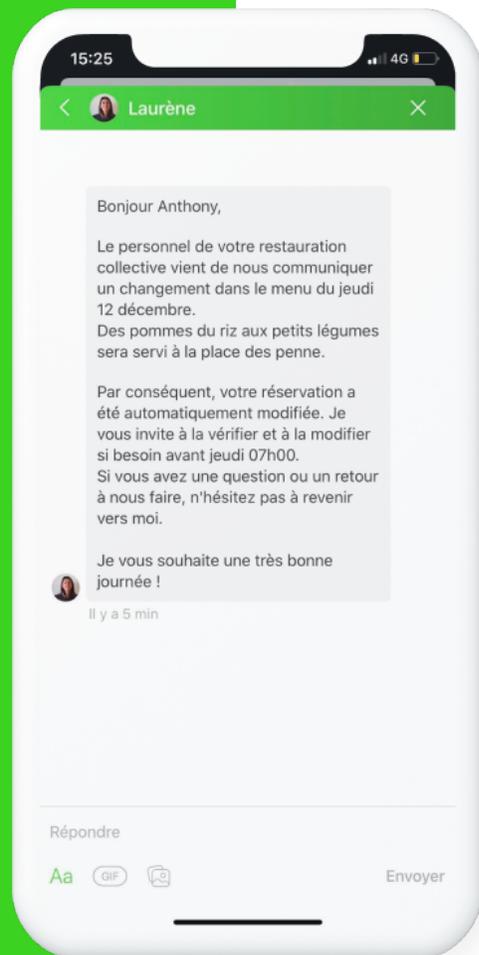
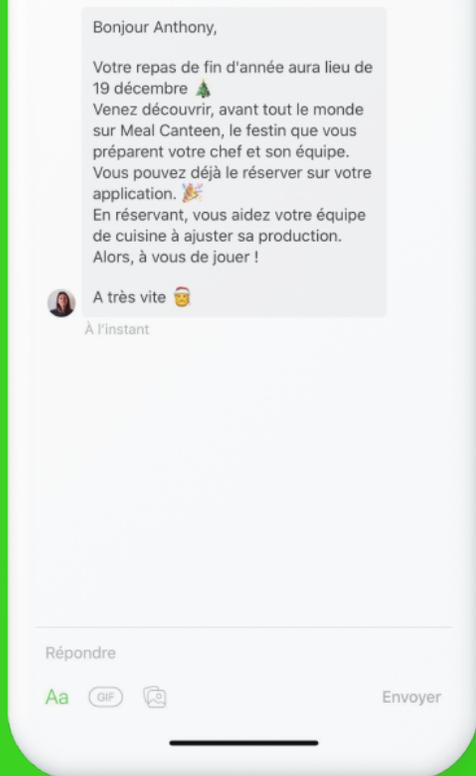
Sur les règles d'hygiène imposées, sur les règles d'accueil (horaires, organisation etc..)

## Favoriser :

Le lien entre les convives et l'équipe de cuisine

## Proposer :

Un service de support (assistance technique, etc...)



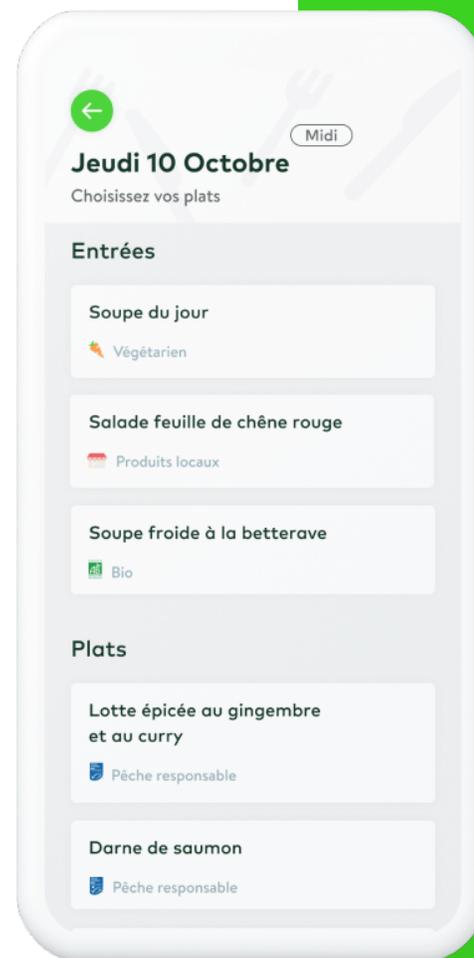
# Initier un changement responsable et l'inscrire dans la durée

Préparer la rentrée 2020 et les phases de reprise d'activité :

L'application va évoluer en prenant en compte l'évolution des modes de production, de distribution et de service.

Accompagner les convives dans un changement de pratique plus responsable et durable :

- Concilier les « gestes barrières » avec la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Gérer la crise sanitaire en préservant les ressources de notre planète.



# Le déploiement dans votre établissement

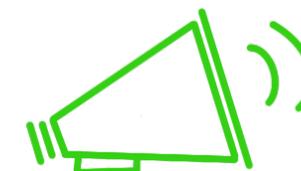
Une formation en ligne  
dédiée aux équipes de cuisine

Une équipe à vos côtés (à distance)  
pour vous accompagner tout au long du déconfinement

Un suivi et une évaluation  
pour préparer la rentrée 2020  
via des indicateurs, des datas

Une application  
paramétrée et adaptée à votre  
organisation

Un kit de communication  
sur mesure



# Ils sont déjà avec Meal Canteen

RÉGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTE

DUPONT  
RESTAURATION



GRANDLYON  
la métropole

RHÔNE  
LE DÉPARTEMENT

SEPR  
L'ÉCOLE  
DES MÉTIERS



La Région  
Auvergne-Rhône-Alpes

Loire  
LE DÉPARTEMENT

ville de  
**Saint-Étienne**  
L'expérience design

SAINT-ETIENNE  
métropole

GRUPE  
Saint-Bénigne

UGAP  
L'ACHAT PUBLIC

# Demande d'informations

## Contacts :

Magalie GRETTEAU – 07 69 02 08 43

## Mail :

magalie@mealcanteen.com

## Site internet :

www.mealcanteen.fr

## St-Étienne



20 rue Prof Benoît Lauras,  
42000 Saint-Étienne

## Paris



124 rue Réaumur,  
75002 Paris

## Réunion



Cour de l'Usine – La Mare  
CS 91 005  
97 833 Sainte-Marie Cedex