



DATAMEAL DAYS

Programme complet



DU 13 AU 15 JUIN 2023



SUR NOTRE SITE
DE GRABELS



NICOLAS GLON &
DELPHINE LE GONIDEC

PROGRAMME

UTILISATEURS PCOM

MARDI 13 JUIN 2023

9h00-17h00

Informer les convives sur le contenu des plateaux (Éditions)

Comment donner accès à vos patients aux informations essentielles concernant leur repas (allergènes, informations qualités de vos préparations culinaires, etc.) ?
Comment rendre vos convives acteurs de leur temps de repas ?

Mieux exploiter ses données de commandes repas

Quelles sont les informations de commandes repas disponibles ?
Comment les exploiter pour obtenir des indications précieuses concernant les besoins de vos convives et l'activité de votre service de restauration ?
Quels points d'attention faut-il porter à leur exploitation ?

Maîtriser le processus de prise de commandes par et pour le personnel

Comment votre outil de commandes repas pourrait vous permettre gérer toutes les activités de restauration y compris celles des personnels de votre établissement ? Du self classique au pratique de Clic & Collect, quelles sont les pratiques et leur mise en pratique possibles dans Datameal ?

MERCREDI 14 JUIN 2023

9h00-12h00

Gérer les aléas (rupture sur un plat, automatisation des fonctions)

Comment Datameal peut vous faciliter l'analyse des risques et la mise en place d'actions préventives et curatives ?

Présentation des évolutions majeures de la version 2023 pour la console PCOM

PROGRAMME

UTILISATEURS GPROD

MERCREDI 14 JUIIN 2023

14h00-17h00

Optimiser son coût menu prévisionnel et ses coûts de production

Face à la volatilité des prix d'achats alimentaires et d'inflation générale, quelles sont les notions déterminantes pour le pilotage économique de vos structures ?

Gérer efficacement le découpage en barquettes

De la production culinaire à la mise en œuvre des bonnes pratiques dans Datameal, comment intégrer les contraintes actuelles autour du conditionnement, la gestion du gaspillage dans votre gestion de production ?

JEUDI 15 JUIIN 2023

9h00-17h00

Maitriser ses données d'exploitation relatives à la production

Faut-il opposer gestion informatisée de la restauration et suivi de l'activité ? Quels éléments peuvent être extraits de Datameal GPROD une fois la journée de travail passée ? À quelles conditions ? Quelles sont les opportunités, les prérequis, les contraintes ou les changements de Mindset nécessaires ?

Gérer les aléas (rupture sur une réception de matières premières, gestion des différentiels de besoins/productions)

Comment réagir et répercuter les changements induits au travers de l'outil Datameal ? Quelles solutions s'ouvrent à nous ?

Retour sur vos demandes autour des regroupements de production, les sous-recettes etc.

Piloter au mieux l'activité de son unité de production, gérer les variations de production, produire au plus juste, s'appuyer sur des stocks de base de cuisine... Comment Datameal peut être un support à vos compétences de pilotage et de gestion de production ?

Présentation des évolutions majeures de la version 2023 pour la console GPROD