

THÉORIE de la RESTAURATION

Les aliments et les fournisseurs

AVANT DE COMMENCER

1 Selon vous, parmi les critères suivants, quels sont les plus importants pour le choix d'un fournisseur ?

Classez-les.

- Produits frais, locaux, de saison.
- Réputation.
- Recommandation.
- Coût des produits.
- Fiabilité du service.
- Traçabilité des produits.

Les fournisseurs

Le coût des aliments a une grande importance dans le budget des restaurateurs, surtout pour les petits restaurants avec un budget limité. Le prix n'est pas le seul critère sur lequel choisir un fournisseur car, si les ingrédients ne coûtent pas cher, ils ne seront pas nécessairement de bonne qualité et le restaurateur risque de perdre des clients plutôt que d'en gagner.

Le service est également un facteur essentiel lors du choix d'un fournisseur. On doit compter sur les délais de livraison, la fréquence et la précision des commandes ou le remplacement rapide des marchandises en cas de problème. Une fois qu'on a trouvé le fournisseur souhaité, la satisfaction de la clientèle est garantie.

Mais comment trouver des fournisseurs fiables ?

Beaucoup de petites entreprises considèrent que la recommandation est un bon moyen de ne pas se tromper. Cela peut signifier demander à des amis et collègues où ils se procurent leurs marchandises ou chercher sur Internet et suivre les conseils d'organismes agréés*. Outre ses références professionnelles, il faut impérativement vérifier que le fournisseur dispose d'un agrément sanitaire correspondant à son activité. Lorsqu'on trouve un nouveau fournisseur potentiel, il faudrait lui demander s'il est possible de parler à ses clients. Un bon fournisseur se fera un plaisir d'accepter. Visiter tous les nouveaux fournisseurs pour connaître leurs procédures et méthodes est une excellente idée : on notera comment ils s'approvisionnent, emballent et livrent les marchandises à leurs clients. Dans l'industrie de la restauration, la traçabilité des produits alimentaires est cruciale pour assurer des niveaux élevés de santé et de sécurité. Les produits frais de saison et d'origine locale sont de plus en plus demandés car ils minimisent l'impact environnemental ainsi que les coûts et les risques d'aliments qui périssent lors de trop longs trajets. Le recours à des fournisseurs locaux contribue également à soutenir l'économie locale.



RELEVONS LE GOÛT

Organisme agréé*

C'est une entreprise, une association ou un établissement public délivrant des services à la personne qui a obtenu un agrément.

L'agrément est une décision préfectorale permettant à l'organisme de bénéficier d'avantages fiscaux et sociaux.

Compréhension écrite

2 Lisez le texte, puis répondez aux questions.

- 1 Pour qui le coût de la nourriture est-il particulièrement lourd ?
- 2 Quel sera le résultat de l'achat de produits de mauvaise qualité ?
- 3 Quels sont les aspects du service à considérer lors du choix d'un fournisseur ?
- 4 Qu'est-ce qu'un organisme agréé ?
- 5 À qui peut-on demander des recommandations ?
- 6 Où est-il possible de trouver des conseils sur le choix des fournisseurs ?
- 7 Que doit-on faire lorsqu'on trouve un nouveau fournisseur potentiel ?
- 8 Pourquoi un bon fournisseur devrait-il être content si l'on contacte ses clients ?
- 9 Pourquoi est-ce une bonne idée de rendre visite aux nouveaux fournisseurs ?
- 10 Pourquoi les produits locaux sont-ils de plus en plus demandés ?