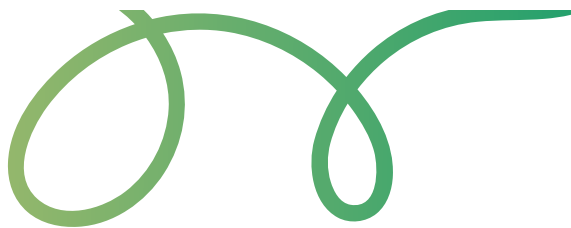




WELLEAT



Cas d'usage – Welleat & la Collectivité de Dunkerque

Contexte & Enjeux

La ville de Dunkerque, engagée dans une démarche de transition alimentaire durable, cherche à optimiser la qualité nutritionnelle des repas dans ses cantines scolaires et établissements publics, tout en réduisant le gaspillage alimentaire et les coûts de production.

Grâce à son ambition pour une alimentation plus responsable, la collectivité a décidé de mettre en place une solution innovante facilitant la gestion des repas et encourageant de meilleures pratiques alimentaires.

Problématiques identifiées

La situation actuelle des **cantines scolaires** en France est préoccupante :

Surproduction alimentaire : Production de repas en excès entraînant du gaspillage et des coûts supplémentaires.

Gaspillage alimentaire excessif : Une quantité importante de nourriture est jetée chaque jour.

Optimisation de la qualité nutritionnelle : Veiller à proposer des repas équilibrés et conformes aux recommandations sanitaires.

Réduction des coûts : Mieux gérer les stocks et les approvisionnements pour limiter le gaspillage financier.

Engagement et sensibilisation des citoyens et équipes : Renforcer la transparence et l'implication des parties prenantes sur les enjeux alimentaires.

Mise en place de solution

Pour répondre à ces enjeux, Dunkerque a équipé **17 restaurants** avec les solutions suivantes :

Diététique

Suivi et amélioration des menus pour garantir un équilibre nutritionnel optimal.

Gaspillage

Intégration de balances connectées et de systèmes de suivi pour réduire le gaspillage, avec des écrans TV et des caméras interactives proposant un jeu éducatif anti-gaspillage afin de sensibiliser les convives.

Hygiène

Utilisation de sondes de température et d'outils numériques pour garantir une traçabilité sanitaire optimale.

Équipement & Maintenance

Dispositifs permettant de signaler et suivre les incidents matériels ou liés aux bâtiments.

Deux **cuisines centrales** ont également été modernisées avec :

Diététique

Optimisation dynamique des menus en fonction des analyses des aliments gaspillés les jours précédents, afin d'ajuster les portions et d'améliorer l'acceptabilité des plats.

Hygiène

Gestion complète du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), incluant le suivi des protocoles de nettoyage, la surveillance des températures d'huiles et de stockage grâce à des sondes connectées, ainsi que la réalisation d'auto-tests bactériologiques automatisés pour garantir une sécurité alimentaire optimale.

Commandes

Optimisation des commandes en fonction des besoins réels et des prévisions de fréquentation, tout en respectant les spécificités des marchés publics.

Production

Optimisation des quantités à produire pour éviter la surproduction, mise en place d'une gestion rigoureuse de la traçabilité via l'OCR, et organisation des préparations ainsi que l'envoi des commandes en liaison chaude.

Équipement & Maintenance

Dispositifs permettant de signaler et suivre les incidents matériels ou liés aux bâtiments.

L'impact de Wealleat

Grâce à la solution Welleat, la ville de Dunkerque a enregistré des résultats significatifs :

-45 %

de réduction du gaspillage alimentaire grâce à l'optimisation des repas et à la sensibilisation des usagers.

+18 %

amélioration de l'équilibre alimentaire des menus.

-14 %

de réduction des coûts de production grâce à une meilleure gestion des achats.

Circuits courts

Favorisation des circuits courts pour améliorer la qualité des repas et réduire l'empreinte carbone.

Plus d'implication

Implication accrue des équipes et usagers grâce à une interface transparente et éducative.

Témoignages

“

«On est dans l'amélioration continue : à chaque fois que je vois un process à optimiser, j'en parle à Welleat et le lendemain c'est fait ! »

– Gautier Blandin, Chef de service Restauration scolaire à Dunkerque

”

“

«Ça change la vie ! C'est très simple d'utilisation et, surtout, efficace : je n'avais jamais vu ça ! »

– Gilles Lamiaux, Responsable de production Cuisine Centrale de Dunkerque

”

Plan de déploiement

Intégration des données (2 semaines)

Phase 1

- Adaptation et configuration de l'outil en fonction de l'organisation de la ville.
- Intégration des données existantes : PMS, recettes, matériel, etc.

Installation du matériel (2 semaines)

Phase 2

- Ajout et configuration du matériel sur tous les sites.
- Mise en place de clés 4G pour les sites sans connexion Wi-Fi.

Formation des équipes (2 semaines)

Phase 3

- Formation des équipes back-office.
- Formation des équipes terrain dans chaque restaurant.

Lancement opérationnel (1 semaine)

Phase 4

- Déploiement sur l'ensemble des sites avec un accompagnement terrain par les formateurs Welleat afin d'assurer une prise en main efficace.
-

Découvrez notre collaboration avec Dunkerque en vidéo



Pour en savoir plus ou pour collaborer avec Welleat, contactez :



Gautier Decroix, CEO

+33 6 58 82 53 16

gautier.decroix@welleat.fr



Cyril Dreesen, Président

+33 6 25 47 25 85

cyril.dreesen@welleat.fr