



Gestion des effectifs

Constat

La mauvaise gestion des effectifs est la source de gaspillage alimentaire la plus importante. Pour évaluer rapidement le coût du gaspillage dû à la gestion des effectifs, il vous suffit sur une période donnée de prendre en compte la différence entre le nombre de repas préparés et le nombre de convives présents.

Sachant que l'année scolaire comprend 36 semaines soit 144 jours, vous pouvez estimer la moyenne sur l'année de repas préparés et non servis :

Moyenne d'absentéisme	Coût matière première à 1,5€			Coût matière première à 2 €		
	10 absents/ jour	30 absents/ jour	50 absents/ jour	10 absents/ jour	30 absents/ jour	50 absents/ jour
Coût du gaspillage pour un jour	15€	45€	75€	20€	60€	100€
Coût du gaspillage pour une semaine	60€	180€	300€	80€	240€	400€
Coût du gaspillage pour un trimestre (48 jours)	720€	2 160€	3 600€	960€	2 880€	4 800€
Coût du gaspillage pour l'année	2 160€	6 480€	10 800€	2 880€	8 640€	14 400€

Gestion optimum des effectifs

Définir le délai d'inscription :

Le délai d'inscription est fonction des contraintes de la cuisine : commande des matières premières, préparation, livraison..... Les délais seront plus importants pour une cuisine centrale que pour une restauration sur place.

Pour une bonne gestion des effectifs, il est préférable d'opter pour une inscription trimestrielle et ouvrir la possibilité de modifier en fixant des règles.

Édicter des règles :

Exemples de mesures mises en œuvre dans des collectivités :

- Pénaliser les inscriptions de dernière minute,
- Facturer les absences non justifiées(possibilité de dérogation pour les enfants malades).

Ses règles devront être présentées et expliquées lors de la réunion des parents d'élèves, et écrites sur le règlement intérieur.



Réajustement des effectifs par l'équipe de cuisine

Appliquer des coefficients d'absence : il se calcule en prenant en compte la différence entre le nombre de convives présents et le nombre de convives « inscrits ». Cela nécessite au préalable de tenir un suivi des effectifs.

Ce coefficient d'absence est variable et il doit être ajusté en fonction du calendrier scolaire (les ponts, la fin d'année scolaire), des épidémies (en lien avec la vie scolaire) et autres événements.

Travailler en flux tendus.

Réajuster le matin à partir des déclarations du système scolaire.

Relation avec l'équipe éducative

Sensibiliser les enseignants sur la nécessité d'améliorer la communication avec le restaurant scolaire : définir en conseil d'école les règles de transmission pour les absences : sorties, classe transplantée, grève, enfants malades

Utiliser un logiciel de gestion des inscriptions

Cf. fiche F3-Sensibilisation des parents

Relation avec les parents

Sensibiliser les parents sur la nécessité de prévenir très rapidement en cas d'absence de leur enfant.
Organiser des réunions d'informations : présentation du fonctionnement de la restauration (contraintes et spécificités), information sur le coût réel d'un repas, informer et demander le respect des règles de pénalisation en cas d'absence non justifiée.