

Favoriser le développement durable dans l'ensemble de la chaîne de valeur alimentaire avec CGI Aromi



CGI Aromi vous aide à réduire les déchets, à équilibrer la production alimentaire et à favoriser le développement durable dans l'ensemble de vos activités de services alimentaires.

Innover pour surmonter les défis économiques et environnementaux

Le gaspillage alimentaire est un défi constant au sein du secteur des services alimentaires. Pour répondre à cet enjeu majeur, CGI, en collaboration avec des professionnels des services alimentaires, a mis au point CGI Aromi de manière à favoriser la performance opérationnelle et le développement durable tout au long du cycle de vie de la livraison des repas.

CGI Aromi est une solution de gestion intégrée fondée sur les données utilisée par les fournisseurs de services alimentaires depuis plus de 30 ans. Nous l'avons modernisée en cours de route afin de nous adapter à l'évolution des exigences en matière de sécurité de l'information, aux nouvelles technologies comme la mobilité, ainsi qu'à la dynamique commerciale et sectorielle changeante.

Planifier l'utilisation des produits saisonniers

Les émissions de dioxyde de carbone (CO₂) proviennent, entre autres, de l'utilisation inefficace et inexacte des produits saisonniers. Pour remédier à ce problème, CGI Aromi intègre des données sur les produits saisonniers et recommande de bons produits à utiliser pour la planification des repas. Cela aide les fournisseurs de services alimentaires à :

- vérifier la saisonnalité des fruits et légumes;
- mieux utiliser les produits saisonniers intérieurs;
- informer les consommateurs au sujet des repas préparés à partir d'ingrédients saisonniers.

Évaluer le gaspillage alimentaire et prévoir la consommation

La consommation alimentaire varie en fonction de nombreux facteurs différents, ce qui complique les prévisions de consommation.



Avantages et fonctionnalités

CGI Aromi vous aide à analyser et à prévoir la consommation alimentaire, à planifier et à personnaliser vos menus et vos repas, ainsi qu'à rendre vos activités de services alimentaires plus durables.

Les fonctionnalités de gestion des déchets alimentaires de CGI Aromi permettent notamment :

- d'accéder à des données sur les produits saisonniers;
- de créer des recettes et des menus à partir de données exactes et en temps réel;
- de prévoir la consommation;
- d'analyser les déchets alimentaires et leur origine;
- d'accroître la sensibilisation au gaspillage alimentaire;
- de fournir des renseignements précis sur les aliments préparés.

L'absence d'une estimation exacte de la consommation alimentaire, et ce, le plus tôt possible dans le cycle de production, contribue au gaspillage alimentaire.

Afin de prévoir la consommation alimentaire et d'évaluer le gaspillage avec plus de précision, CGI Aromi permet aux fournisseurs de services alimentaires d'accéder à des dossiers de données, qui leur permettent de planifier leur production en fonction de données fiables en temps réel. Les fabricants d'ingrédients peuvent également tenir compte de ces prévisions dans leurs volumes de production.

De plus, **la fonctionnalité de gestion des déchets de CGI**, qui est intégrée à CGI Aromi, fournit des données historiques qui montrent comment survient le gaspillage et où il est habituellement le plus fréquent. Grâce à une interface utilisateur intuitive, les employés de cuisine peuvent :

- consigner et classer les déchets alimentaires accumulés par type d'aliments;
- utiliser les données saisies pour créer des analyses visuelles de la quantité de déchets, de leur origine et de leurs causes.

Nos experts encadrent les employés de cuisine en leur montrant comment interpréter ces tableaux et intervenir en conséquence pour minimiser le gaspillage alimentaire.

Les perspectives et les conclusions fondées sur les données de la fonctionnalité de gestion des déchets de CGI peuvent jouer un rôle clé dans la planification de repas par type d'aliment au moyen de CGI Aromi.

Renseigner les consommateurs sur les aliments

Les fournisseurs de services alimentaires peuvent aussi aider les consommateurs à commander leurs repas en publiant en ligne, dans le **menu électronique** de CGI Aromi, les renseignements suivants.

- Ingrédients et valeurs nutritionnelles
- Allergènes
- Caractère approprié des aliments en fonction des besoins alimentaires
- Origine des aliments
- Émissions de CO₂ des aliments
- Saisonnalité des aliments

En ayant accès à ces renseignements, les clients sont plus susceptibles de faire des choix durables, de manger tous leurs repas et de réduire au minimum le gaspillage alimentaire puisqu'il y aura moins de restes.

Nos clients en Finlande ont réduit le gaspillage alimentaire de 50 %, en plus de diminuer de 9 % leurs coûts de matières premières.

À propos de CGI

Allier savoir et faire

Fondée en 1976, CGI est l'une des plus importantes entreprises de services-conseils en technologie de l'information (TI) et en management au monde.

Nous sommes guidés par les faits et axés sur les résultats afin d'accélérer le rendement de vos investissements. Pour nos 21 secteurs d'activité cibles et à partir de plus de 400 sites à l'échelle mondiale, nos 76 000 professionnels offrent des services-conseils complets, adaptables et durables en TI et en management. Ces services s'appuient sur des analyses mondiales et sont mis en œuvre à l'échelle locale.

Pour en savoir davantage

Visitez cgi.com/aromi

Écrivez-nous à info@cgi.com