

Transformer les déchets alimentaires en économies à l'aide d'une solution de CGI



Grâce à la fonctionnalité de gestion des déchets de CGI, l'un des plus importants établissements de formation professionnelle de la Finlande a réduit de 59 % les coûts associés au gaspillage, tout en améliorant les services et l'exploitation.

Gérer les déchets alimentaires de A à Z

Des études indiquent que les restaurants et autres services alimentaires jettent approximativement 25 % des denrées comestibles chaque année. Sur les campus de Salpaus Further Education, environ 2 500 étudiants, employés et clients mangent chaque jour à l'une de ses six cafétérias. Pour relever le défi constant que constitue le gaspillage alimentaire, Salpaus s'est fixé l'objectif de réduire les déchets, d'améliorer l'exploitation et de diminuer son impact environnemental.

L'établissement était à la recherche d'un outil qui lui permettrait notamment de faire un suivi de la gestion des déchets pour aider son personnel à éliminer le gaspillage et à travailler plus efficacement.

« Notre objectif est de faire un calcul exact des quantités de déchets alimentaires plutôt que de les estimer. Il est trop simple de se concentrer uniquement sur les restes laissés par les clients, sur lesquels nous n'avons de toute façon aucune emprise », affirme Heli Jurkkola, gestionnaire de programme chez Salpaus Further Education.

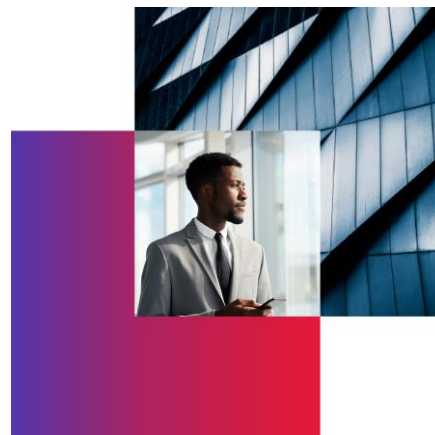
D'une seule cafétéria à tous les points de restauration

Pendant l'année scolaire où l'une des cafétérias de Salpaus a commencé à utiliser la fonctionnalité de gestion des déchets de CGI, elle a réduit les coûts associés au gaspillage de 17 sous à moins de 7 sous par client au cours des huit mois du projet pilote. Salpaus a alors décidé de déployer la solution dans l'ensemble de ses points de restauration.

« Nous nous sommes fixé des cibles ambitieuses de développement durable. Par exemple, nous souhaitons intégrer davantage de produits biologiques et locaux à nos repas, a ajouté Mme Jurkkola. Moins nous gaspillons d'ingrédients et de mets préparés, plus nous pouvons investir dans l'atteinte de nos objectifs. »

Amélioration continue de l'exploitation des cuisines

Grâce à la collecte de données en temps réel, la fonctionnalité de gestion des déchets de CGI favorise l'amélioration continue de la



Contexte

En Finlande, plus de 90 cuisines professionnelles utilisent la fonctionnalité de gestion des déchets de CGI.

Elle fait partie du portefeuille CGI Aromi, un système de gestion intégré complet destiné aux fournisseurs de services alimentaires. CGI Aromi soutient tout le cycle de vie de ces services, de l'approvisionnement à l'information sur les repas pour les consommateurs. Il s'agit d'une solution sur navigateur adaptée aux appareils mobiles.

Distinctions

- Prix de la Finnish Fair Foundation décerné à un produit écologique (« Good for the Environment Award »)
- Prix du réseau Climate Partners décerné à un projet prometteur de lutte contre les changements climatiques (« Interesting Climate Act Award »)

préparation des repas. Elle aide les fournisseurs de services alimentaires à :

- surveiller et gérer les déchets accumulés;
- gagner en efficacité et réduire les coûts;
- diminuer les émissions de dioxyde de carbone (CO₂).

« Auparavant, nous mesurions les biodéchets provenant des restes des clients pour une période d'environ quatre semaines par année, explique Mme Jurkkola. Ce calcul était très difficile et créait beaucoup de travail supplémentaire pour notre personnel de cuisine. Il arrivait souvent que les employés inscrivent les données dans un fichier Excel sans examiner les résultats globaux ni prendre de mesures particulières. Ces calculs font maintenant partie des tâches courantes dans nos cuisines, et nous avons reçu beaucoup de commentaires positifs de clients qui ont remarqué une amélioration de nos services. »

Analyse rapide grâce à la visualisation des données

La fonctionnalité de CGI facilite la gestion des déchets pendant les heures de pointe. Les employés peuvent simplement peser les déchets et entrer leur poids dans l'application en ligne, qui entrepose les données segmentées et visualisées dans le nuage.

« La capacité de consulter les quantités de déchets en kilogrammes et en euros nous a aidés à déterminer comment améliorer nos activités, précise Mme Jurkkola. Nous n'avions précédemment aucune façon de visualiser la situation dans son ensemble. Notre calcul des pertes engendrées pendant la préparation reposait uniquement sur les estimations des employés. Je suis heureuse d'affirmer que chacun d'entre nous est maintenant motivé à atteindre notre objectif commun de réduire la quantité de déchets alimentaires. »

Les employés des cuisines ont maintenant un accès rapide, partout et en tout temps, aux quantités de déchets alimentaires générés dans leur cafétéria. Ils peuvent également consulter des rapports conviviaux et illustrés qui leur fournissent de l'information sur les façons d'améliorer les activités.

« La gestion des déchets s'intègre parfaitement à l'image de notre entreprise et à notre programme environnemental, conclut Mme Jurkkola. La solution est facile à utiliser et les rapports sont clairs et pertinents. La surveillance et la réduction des déchets alimentaires font maintenant la fierté de tous les employés, et la satisfaction que nous tirons de nos réalisations est souvent reflétée dans nos réunions d'équipe. »

Stimuler le développement durable

Le gaspillage alimentaire a des conséquences environnementales majeures sur le cycle de vie complet de production, y compris sur l'agriculture, le transport, l'entreposage et la préparation. Les normes environnementales ISO 14001 recommandent d'ailleurs aux fournisseurs de services alimentaires de tenir compte de leur impact environnemental sur l'ensemble de la chaîne de production alimentaire lors de la définition de leur stratégie de développement durable.

« Grâce à la fonctionnalité de gestion des déchets de CGI, certains de nos clients ont réduit de 9 % le coût des matières premières et ont pu profiter de ces avantages très rapidement puisque l'investissement est amorti en 3 à 10 mois. »

Eveliina Lindell, spécialiste de l'économie circulaire, CGI

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/fr/aromi

Écrivez-nous à info@cgi.com

Les clients de CGI œuvrant dans ce secteur croient que la minimisation des déchets alimentaires est la façon la plus efficace de favoriser le développement durable. Grâce à notre fonctionnalité, nous les aidons à atteindre cet objectif.

« Grâce à la fonctionnalité de gestion des déchets de CGI, certains de nos clients ont réduit de 9 % le coût des matières premières et ont pu profiter de ces avantages très rapidement puisque l'investissement est amorti en 3 à 10 mois. »

Eveliina Lindell, spécialiste de l'économie circulaire, CGI

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/fr/aromi

Écrivez-nous à info@cgi.com