

RENTABILITÉ - OPTIMISER L'INVESTISSEMENT CUISINE

Décider sur le coût total, pas uniquement sur le prix d'achat

MÉTHODE

Comparez plusieurs scénarios sur la durée d'utilisation prévue. Un matériel plus cher à l'achat peut être plus rentable s'il réduit le temps de travail, les consommations ou les pannes.

1. DIMENSIONNER JUSTE

- ☐ Éviter un appareil trop petit qui ralentit la production.
- ☐ Éviter un appareil surdimensionné qui immobilise du capital et consomme inutilement.
- ☐ Mesurer les volumes moyens et les pointes réelles.

2. CALCULER LE COÛT TOTAL

- ☐ Prix d'achat et financement.
- ☐ Consommation d'électricité, de gaz et d'eau.
- ☐ Installation, raccordements et adaptation du bâtiment.
- ☐ Entretien, consommables, pièces et indisponibilité.

3. AMÉLIORER LA PRODUCTIVITÉ

- ☐ Réduire les déplacements et les manipulations.
- ☐ Regrouper les postes qui travaillent ensemble.
- ☐ Choisir des équipements simples à nettoyer et à utiliser.
- ☐ Prévoir la capacité nécessaire pendant les périodes de pointe.

4. PROTÉGER L'INVESTISSEMENT

- ☐ Prévoir l'entretien préventif.
- ☐ Traiter l'eau lorsque les équipements le nécessitent.
- ☐ Former l'équipe à l'utilisation et au nettoyage.
- ☐ Conserver une marge d'évolution dans l'implantation.