



Nutri-Culture

Un bureau d'expertise
qui accompagne la performance
de vos systèmes de restauration

5

gestes simples
et responsables
en cuisine



- 01.** Adaptez vos commandes en fonction des menus pour réduire l'usage de la légumerie (eau / parmentière, gaspillages...)
- 02.** Allumez vos fours, cellules, friteuses en adaptant le temps de préchauffage à vos plans de production
- 03.** Pensez vos approvisionnements et gammes de produits au regard du niveau de compétence des équipes, du temps effectif de préparation et de l'état de votre parc matériel
- 04.** Adaptez vos couples temps/température et vos techniques de cuisson aux facultés de vos convives
- 05.** Analysez vos habitudes de refroidissement pour limiter, d'une part, la détérioration des produits et, d'autre part, la surutilisation de vos cellules

Nutri-Culture

Un bureau d'expertise
qui accompagne la performance
de vos systèmes de restauration

