

Classeur Excel pour gérer ses stocks de nourriture

Généralités

Le tableau comporte quatre feuilles

◀ ▶
Previsionnel
Stock
Autre
Inventaire
Definition
+
📊 📄 📑 -

- **Prévisionnel:** Vue globale des réserves en jours

[illegible]

- **Stock:** Vue détaillée du stock et des consommations

Catégorie	UDV	Inventaire	Cible	Besoin	Cons/Repas	Cons / Jour	Reserve
BASE							
Pâtes	Gramme	500	10	-490	150		3,33333333
Riz	Gramme	5000	10	-4990	150		33,33333333
Farine	Gramme	0	10	10		100	0
Céréales	Gramme	0		0	150		0
Beurre	Gramme	0	20	20		50	0
Pomme de terre	Gramme	0	20	20	0,2		0
Oignons	Gramme	0	3	3		1	0
Œuf	Unité	0	36	36	3		0
Sucre	Gramme	0	5	5		20	0
Sel	Gramme	0	1	1		3	0
Biscottes	Unité	0	150	150		3	0
Croquettes	Gramme	3000	8000	5000	250		12
COMPLEMENTS							
Sauce base							
Viande							
Sachet nouilles							
Thon	Gramme	400		-400	100		4
Salaison							
AUTRES							
Confiture							
Gateaux	Unité	20		-20		2	10
Miel	Litre	0		0			
LQUIDE							
Lait			10		0,3		
Huile			6		0,1		
Vinaigre			1		0,01		
Café					0,1		
Vin							
Bierre							
Jus de fruits							

- **Autre:** Tableau de stocks hors nourriture

Produit	Inventaire
SANTE	
Cherbon	

Charbon	
Desinfectant	
Bandes	
Aspirine	
Doliprane	
Thym tisane	
NETTOYAGE	
Sac poubelle	
Lessive	
Alcool a bruler	
Nettoyant/Javel	
Savon	10
Shampooing	
Lingettes	
Papier torchon	
Kleenex	
Dentifrice	5
Liquide vaisselle	10
PROTECTION	
Gants	
Masques	
Lunettes	

DIVERS	
Allumette	
Gaz	
Allume feu	
Piles	
Ampoules	

- **Inventaire** Tableau pour rentrer les entrées (achats) et sorties (consommation)

1	Famille	Catégorie	Unité	Qté / Paquet	Nombre de paquets	Mouvement	Total	Date
2	BASE	Pâtes	Gramme	250	2	Entrée	500,00	15/03/2020
3	BASE	Croquettes	Gramme	1000	4	Entrée	4000,00	15/03/2020
4	BASE	Riz	Gramme	1000	5	Entrée	5000,00	15/03/2020
5	BASE	Croquettes	Gramme	1000	1	Sortie	-1000,00	16/03/2020
6	BASE	Thon	Gramme	200	2	Entrée	400,00	16/03/2020
7	AUTRE	Gateaux	Boite	10	2	Entrée	20,00	16/03/2020
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								

- **Définition** Tableaux qui contiennent les type de produits, les unités etc

	A	B	C	D	E	F	G
1	Famille ▼		BASE ▼		LIQUIDE ▼		Unité ▼
2	BASE		Pâtes		Lait		Gramme
3	COMPLEMENT		Riz		Huile		Litre
4	PRIMAIRE		Farine		Vinaigre		Unité
5	AUTRE		Céréales		Café		Boite
6			Pomme de terre		Vin		
7			Oignons		Bierre		
8			Œuf		Jus de fruits		
9			Sucre				
10			Sel				
11			Biscottes				
12			Croquettes				
13			Sauce				
14			Thon				
15			Salaison				
16			Beurre				
17			Purée Mousline				
18			Saucisson				
19			Salaison				
20			Sauce base				
21			Viande				
22			Sachet nouilles				
23			Jambon				
24			Sardine				
25			Maquereaux				
26							
27							
28			Confiture				
29			Gateaux				
30			Miel				
31							
32							
33							
34							

Rentrer l'inventaire

Ouvrir la feuille **Inventaire**.

Pour chaque grande catégorie de produit (pâtes, riz, etc) ajouter une ligne en renseignant:

- **Famille** du produit, choix entre:
 - BASE: Aliment de base (pâtes/riz/etc)
 - COMPLEMENT: Complement de base Viande, thon, etc
- **Catégorie** du produit
 - ex pâtes/thon/saucisson
- **Unité** unité du produit
 - Gramme / Litre
- **Qté / Paquet** la quantité par paquet/boite/etc
 - Exemple: 200g de thon / 500 grammes de pâtes
- **Nombre de paquets** le nombre de paquets

- **Mouvement** renseigner
 - Entrée: Pour un achat
 - Sortie: Pour une consommation
- **Date** la date

La feuille calculera ainsi le **total** dans la colonne du même nom.

Il est primordial de bien renseigner cette feuille car c'est la base de tous les calculs.

- Lors de l'inventaire initial
- Après avoir fait ses courses
- Après avoir consommé un paquet de pâtes, une boîte de thon, d'oeufs etc.

Les colonnes **Famille**, **Catégorie**, **Unité** et **Mouvement** sont des listes de choix basées sur les tableaux dans la feuille **Définition**.

Si un produit n'est pas disponible dans la liste de choix, il faut le rajouter dans le feuille **Définition** avant de le choisir dans le feuille **Inventaire**

Exemple de lignes d'inventaire

	Famille	Catégorie	Unité	Qté / Paquet	Nombre de paquets	Mouvement	Total	Date
1	BASE	Pâtes	Gramme	250	2	Entrée	500,00	15/03/2020
2	BASE	Croquettes	Gramme	4000	1	Entrée	4000,00	15/03/2020
3	BASE	Riz	Gramme	1000	5	Entrée	5000,00	15/03/2020
4	BASE	Croquettes	Gramme	1000	1	Sortie	-1000,00	16/03/2020
5	BASE	Thon	Gramme	200	2	Entrée	400,00	16/03/2020
6	AUTRE	Gateaux	Boîte	10	2	Entrée	20,00	16/03/2020

Rappel, 1kg = 1000 grammes et 1L = 1000mL

Dans les 3 premières lignes nous avons rentré en stock.

- Ligne 2: 2 paquets de pâtes de 250g le 15 mars
- Ligne 3: 4 paquet de 1kg de croquettes le 15 mars
- Ligne 4: 1 paquet de 1Kg de riz le 15 mars

Dans la ligne suivante nous avons consommé

- Ligne 5: 1 paquet de croquette de 1kg le 15 mars

Gérer le stock

Dans la feuille stock nous définissons:

- **Catégorie** du produit
 - ex pâtes/thon/saucisson
- **Unité** unité du produit
 - Gramme / Litre
- **Objectif** du stock pour le produit
- **Cons/Repas** la consommation moyenne par repas du produit si cela a un sens, par exemple pâtes: 150g/repas/personnes
- **Cons/Jour** la consommation par jour si la consommation par repas n'a pas de sens, par exemple 0,2l (200ml) de lait/jour/personnes

Les colonnes calculées donnent:

- **Inventaire** La quantité réelle en stock (d'après les lignes d'inventaire)
- **Besoin** La quantité manquante pour atteindre l'objectif
- **Réserve réelle** Le nombre de jours disponibles/personne
- **Réserve besoin** La réserve si l'objectif est atteint

Exemple de lignes de stock

1	Catégorie	Unité	Inventaire	Cible	Besoin	Cons/Repas	Cons / Jour	Reserve réelle	Réserve besoin
2	BASE								
3									
4	Pâtes	Gramme	500	3000	2500	150		3,3	16,7
5	Riz	Gramme	5000	5000	0	150		33,3	0,0
6	Farine	Gramme	0	4000	4000		100	0,0	40,0
7	Céréales	Gramme	0		0	150		0,0	0,0
8	Beurre	Gramme	0	20	20		50	0,0	0,4
9	Pomme de terre	Gramme	0	150	150	0,2		0,0	750,0
10	Oignons	Unité	0	3	3		1	0,0	3,0
11	Œuf	Unité	0	36	36	3		0,0	12,0
12	Sucre	Gramme	0	5	5		20	0,0	0,3
13	Sel	Gramme	0	1	1		3	0,0	0,3
14	Biscottes	Unité	0	150	150		3	0,0	50,0
15									
16	Croquettes	Gramme	3000	8000	5000	250		12,0	20,0
17									
18	COMPLEMENTS								
19									
20	Sauce base								
21	Viande								
22	Sachet nouilles								
23	Thon	Gramme	400		-400	100		4,0	-4,0
24	Salaison								
25									

Consulter le prévisionnel

Dans la feuille prévisionnel nous devons définir:

- Le nombre de personnes du foyer
- Le nombre d'animaux (consommateurs de croquettes)
- Le nombre de repas/jour

Le tableau prévisionnel donne les éléments suivants donne le nombre de jours restant pour un produit et pour toute la famille de produits.

La colonne **Force consommateur** permet de rentrer une valeur différente que celle définie globalement par **Nombre de personnes**.

Exemple de prévisionnel

1	Produit	Famille	Force consommateurs	Nombre de jours		Nombre de personnes	4
2	Pâtes	BASE		0,4		Nombre d'animaux	2
3	Riz	BASE		4,2		Repas / jour	2
4	Pomme de terre	BASE		0,0			
5	Céréales	BASE		0,0			
6						Famille	Jours
7						BASE	4
8	Croquettes			3,0		COMPLEMENT	1
9						(vide)	17
10	Gateaux	AUTRE	1	10,0		AUTRE	1
11						Total général	23
12	Thon	COMPLEMENT		0,5			
13							