

ISSN 0756-9904

B.R.A. Tendances restaurati○n

N°423 • DÉCEMBRE 2021 • 5 €



Marie-Claire Poirier, éleveuse
Thierry Marx, chef
Simon Lalande, boucher



TÉLÉCHARGEZ
VOS KITS

Choisir les viandes de bœuf et de veau françaises, c'est répondre aux attentes de vos clients à la recherche de local, de qualité et de consommation responsable. C'est aussi reconnaître le savoir-faire de tous les acteurs de la filière, éleveurs, bouchers, et vous, restaurateurs.



Pour valoriser votre démarche d'achat et le faire savoir à vos convives, téléchargez ou commandez gratuitement vos kits de communication ici : www.pourlaviandefrancaise.fr



ÉQUIPEMENTS

ACFRI

Des cellules de refroidissement connectées par smartphone

Acfri fait un pas de plus dans l'univers de la cuisine connectée : le constructeur français a lancé une nouvelle fonctionnalité, **Connected Chill**, destinée aux clients équipés de cellules de refroidissement Acfri pourvues du régulateur Simply II. Elle leur permet de piloter leur équipement à partir de leur smartphone sans que la cellule ne soit connectée à un réseau WiFi. Une connexion avec le téléphone via l'adresse IP de la machine suffit. Identification des produits à refroidir, lancement ou arrêt d'un cycle, accès direct au journal des cycles réalisés et calcul automatique de la conformité de chaque cycle figurent parmi les fonctionnalités proposées par ce nouvel outil.

► www.acfri.com



BRITA PROFESSIONNEL

De nouvelles solutions de filtration de l'eau

Brita Professionnel, l'expert de la filtration de l'eau, a lancé 3 nouveautés : **Purity Brew Coffee Extra**, une solution dédiée aux experts du café pour les méthodes douces, qui permet d'obtenir une eau avec une minéralité idéale et stable ; **Purity Tea Extra**, un système unique assurant une minéralité optimale de l'eau et garantissant l'obtention d'un thé de qualité avec un parfait équilibre organoleptique,

un élixir limpide et brillant, sans dépôt à la surface ; et **Brita Vivreau Fill**, une fontaine haute performance avec 4 variétés d'eau micro-filtrée, une forte capacité de refroidissement et une double distribution pour un remplissage efficace de 1 ou 2 contenants simultanément.

► www.brita.fr



DIGITALISATION

ON BOARD ACADEMY

Une appli d'e-learning pour la restauration

Et si la solution aux problématiques de recrutement se trouvait dans la formation, « qui permet de fidéliser ses collaborateurs et d'attirer de nouveaux profils » ? C'est ce que pensent Mélanie Prudhon et Hélène Hauville, cofondatrices du bureau de conseil en restauration ON, et plus récemment de l'application mobile **ON Board Academy**. Cette appli d'e-learning dédiée à la restauration propose des modules prêts à l'emploi



développés par des experts du secteur et permet à chaque apprenant d'avoir un parcours adapté. Vente additionnelle, management, gestion financière, expérience client : 4 grandes thématiques sont abordées. De nouveaux modules seront régulièrement lancés, notamment un parcours dédié à l'hygiène (avec Traqfood) et un autre sur l'écoresponsabilité (avec Ecotable). Des modules sur mesure peuvent aussi être développés. Les utilisateurs de l'outil peuvent également bénéficier d'informations quotidiennes et participer à des événements.

► www.onboardacademy.fr

TUTORECA

Une plateforme pour libérer le potentiel de votre équipe

Accompagner vos nouveaux talents tout en libérant du temps pour vos managers est maintenant possible. Tutoreca est une plateforme qui a été développée pour répondre à un besoin grandissant de formations opérationnelles efficaces dans un secteur où le recrutement, et donc la formation, est un défi au quotidien. Tutoreca décompose chaque métier de l'hôtellerie et de la restauration en tutoriels de moins de 3 min avec des conseils et astuces concrets partagés par des experts reconnus dans leurs domaines de compétences respectifs. Avec Tutoreca, vous pouvez

créer un identifiant en quelques clics et assigner des collections à vos nouveaux employés qui pourront ainsi se familiariser avec les gestes



techniques et développer un schéma de pensée adapté pour optimiser l'expérience clients ainsi que les ventes. Les experts ont sélectionné les conseils et astuces clés afin de rendre vos nouveaux employés opérationnels en quelques clics. Ils peuvent ensuite continuer leur chemin de développement de connaissances de façon autonome.

► www.tutoreca.fr