



# Répartition & livraison des repas : une organisation minutieuse

10 000 repas par jour sont livrés sur 56 sites quotidiennement.



## Une répartition rodée

2 Agents à la répartition pour préparer les tournées de livraison

4 Camions de livraison réfrigérés

5 Camions pour le portage à domicile

1 à 2 livreurs par tournées pour assurer la sécurité et la rapidité de livraison de marchandises

## Le secteur livraison gère ses effectifs au quotidien.

Il est organisé de façon à livrer les sites de distribution le jour même pour Noisy-le-Sec et la veille pour Bondy d'après l'organisation mise en place.

Une tournée supplémentaire est effectuée dans les 2 heures qui précèdent le service pour pallier les variations du nombre de repas.

## Vous voulez en savoir plus ?

Au cours de leurs tournées quotidiennes, les chauffeurs du Siplarc livrent 56 sites, à Noisy-le-Sec et Bondy et quelques sites dans d'autres communes. Ils organisent les livraisons, et assurent au retour le nettoyage et la désinfection des véhicules réfrigérés et du matériel.

En plus des livraisons des établissements scolaires, 5 tournées desservent le portage à domicile de Bondy et Noisy-le-Sec.

La réactivité des livreurs est renforcée par leur équipement en systèmes de communication performants (téléphone mobile, GPS).

## Le Siplarc fonctionne en liaison froide : méthodologie et fonctionnement

Ce sont **les offices** qui assurent la remise en température des plats préparés en cuisine. Ce type de fonctionnement implique une coordination des plus rigoureuses.

**L'unité de production** s'articule en trois secteurs dirigés chacun par un directeur de pôle : magasin, production et transport. Dans le respect de la marche en avant, le secteur production est redivisé en préparation froide, cuisson et conditionnement chaud, avec un responsable par poste.

**Le secteur approvisionnement** du Siplarc définit les produits à acheter en fonction des besoins des équipes de production pour les denrées transformées, et de ceux des services utilisateurs pour les denrées non transformées. Il établit le cahier des charges à respecter pour chacun des produits, et passe les marchés avec les fournisseurs.

Des commandes à la livraison, toute la gestion opérationnelle est informatisée afin d'optimiser la traçabilité et de faciliter l'élaboration des plannings journaliers.

### **Gestion des conditionnements, affectation des personnels, programmation des recettes**

Réunis en groupes de travail, les responsables des trois secteurs améliorent ensemble leur méthodologie. Polyvalentes et dynamiques, les équipes du Siplarc savent s'adapter aux procédures et les anticiper afin d'offrir le meilleur service aux usagers. Elles collaborent activement au journal et à toutes les animations extérieures.

### L'organisation de la réception des chiffres à la livraison des repas



### Infos pratiques

Les sites de distribution concernent les écoles, les crèches, les foyers de retraités, les restaurants des personnels.