optimisation des achats confitures

Centre Hospitalier d'Avignon

305 Rue Raoul Follereau
84000 AVIGNON

Voir le site internet

Auteur : Sandrine Moy
moy.sandrine@ch-avignon.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Exemple d'action ciblée sur un produit de consommation alimentaire.

Depuis des années, le CH Avignon achetait un mélange de confitures emballées individuellement en barquette de 30g de 3 parfums (abricot, fraise, prune). Après analyse des fiches de satisfaction patients, il s'avère que l'un des parfums (prune) est délaissé par les usagers.

Nous avons procédé à une comparaison des coûts unitaires, entre le colis comportant un seul parfum (abricot et fraise) et le colis 3 parfums. Il en ressort que la barquette de confiture d'abricot ou fraise, est moins chère que une barquette du colis 3 parfums. (delta de 0.01 centimes/ barquettes)

le CHa a engagé une démarche d'optimisation de satisfaction du consommateur en lui proposant au choix deux pafums très appréciés et réduction du cout du buget "confiture".

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Améliorer la satisfaction des usagers

Réduire le coût d'achat des confitures

Résultats quantitatifs

Budget

		700/ Jour	PU	Prix/an	Economie annuelle
Consommation	Mélange	34.3	0.049	12519.5	
Consommation	Abricoit	27.3	0.039	9964.5	2555€/an
Consommation	Fraise	27.3	0.039	9964.5	

Résultats qualitatifs

Satisfaction de l'usager améliorée (toujours le choix entre les 2 parfums les plus appréciés par le consommateur.

Moins de gaspillage (moins de DLC périmé du parfum prunne)

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

référencement des confiture parfum abricot et parfum fraise

approvisionnement en marchandise et distribution dans les zone de stockage dans les services consommateurs

Planning

Etude sur 3 mois en 2019 et réconductible chaque année

Moyens humains

Diététicienne, acheteurs, magasin

Moyens financiers

Economie de 2555€ chaque année sur cette action

Partenaires mobilisés

partenaires financiers du projet global ADEME, DRAAF et conseil régional PACA

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Temps dédié à ces analyses budgétaires

Difficultés rencontrées

créations de 2 références produits au lieux de 1 (colis mixte 3 parfums)

Mots clés

ADMINISTRATION PUBLIQUE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | COÛT

Dernière actualisation

Février 2024
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Manon PULLIAT
mpulliat@sud.lacoopagri.coop
Direction régionale Provence-Alpes-Côte d'Azur