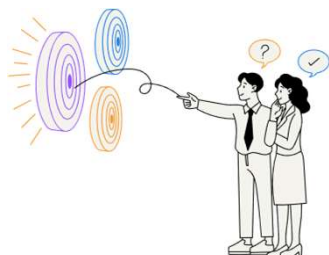


COMMENT PLANIFIER FACILEMENT VOTRE PRODUCTION ?



Phase 1 — Identifier vos 20/80

Objectif: Se concentrer sur les produits phares

- Croissants / pain choc
- Eclairs
- Tartelette citron
- Royal
- Cookie

Commencez avec 10 à 15 produits maximum

Phase 2 — Indiquer votre stock

Objectif: Débuter avec un inventaire à jour

- Pour chaque produit indiquer le stock actuel au congélateur
- Définissez le moment de comptabilisation du stock (lors du rangement au congélateur ?)
- Pour faciliter l'inventaire, définissez des unités de stockage fixes : par exemple une caisse de croissants = 60 pièces, une plaque d'éclairs = 24 pièces.



Phase 3 — Noter vos ventes moyennes

Objectif: Donner la vision

- Noter les ventes moyennes par semaine
- Les ventes moyennes par jour

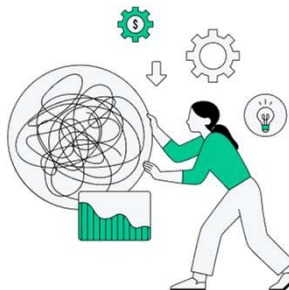
Ces données vous aident à planifier les quantités à produire dans les jours et semaines à venir.

Phase 4 — Définir le stock d'alerte

Objectif: Eviter les ruptures

- Stock d'alerte : niveau à partir duquel on relance la production
- Stock minimum : seuil à ne pas franchir pour continuer à servir les clients (minimum 1 jour)
- Le nombre de jours dépend du volume à produire : plus la production et le nombre de points de vente sont importants, plus il est utile de prévoir de jours de sécurité.

Attention: trop de stock = trésorerie immobilisée



Phase 5 — Définir la taille de lot

Objectif: Production maximale en une fabrication

Dépend de vos capacités humaines et matériels:

- Nombre de moules, plaques
- Taille du batteur, du four
- Temps de cuisson, refroidissement
- Espaces disponible (de travail et froid)

Trouver l'organisation la plus fluide pour limiter les fabrications répétées.

Phase 6 — Piloter votre production

Objectif: anticiper pour travailler sereinement

- Vérifier l'inventaire régulièrement
- Noter chaque jour les sorties magasin et les commandes
- Ajuster la production si nécessaire (2 à 3 fois par semaine)



AVEC UN PLANNING BIEN CONSTRUIT, VOTRE PRODUCTION DEVIENT PLUS PRÉVISIBLE, PLUS FLUIDE ET BEAUCOUP MOINS STRESSANTE POUR L'ÉQUIPE.

👉 Téléchargez le modèle de planning dans la boîte à outils ABC pour le mettre en place dans votre laboratoire.