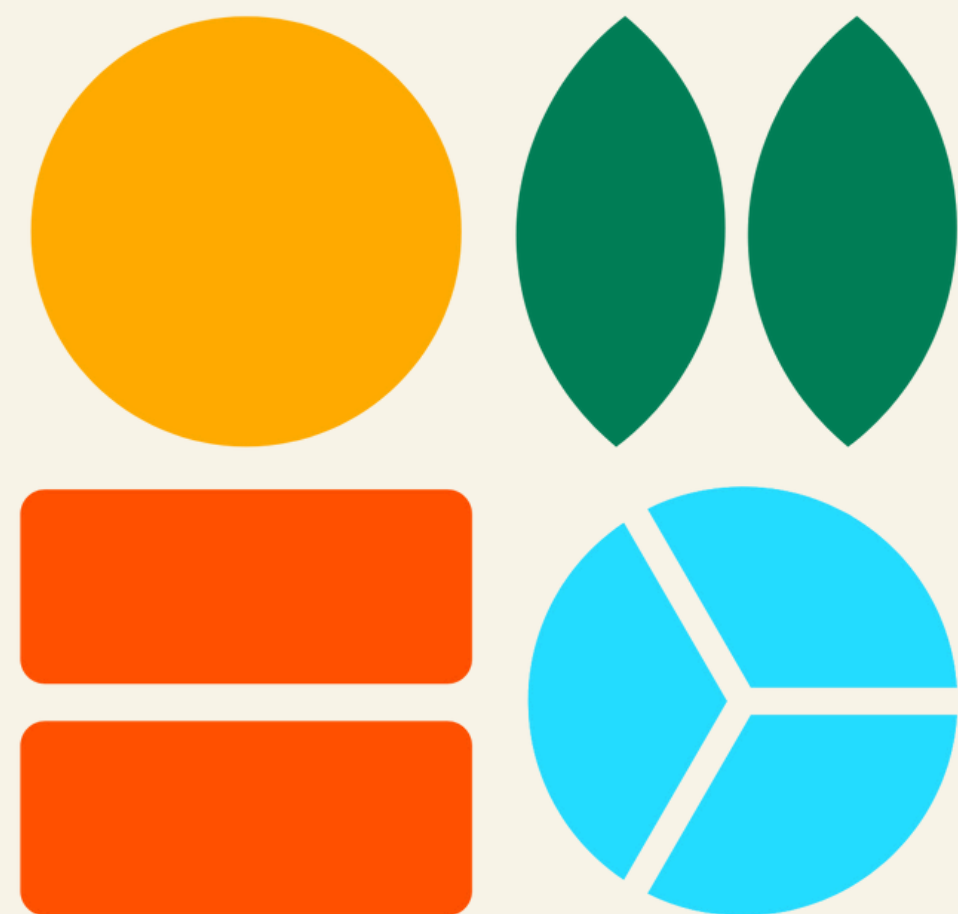




JABU

Mieux anticiper pour moins gaspiller !

Le meilleur déchet est celui
que l'on ne produit pas !

jabu-app.fr



Notre IA permet aux restaurants collectifs **d'anticiper l'affluence** des convives et **le taux de prise** de chaque plat plusieurs semaines à l'avance afin **d'optimiser les coûts** d'achats et **réduire le gaspillage alimentaire**



Répondre aux enjeux de réduction de gaspillage et d'équilibre budgétaire en restauration collective

370 000 T

de gaspillage alimentaire par an
en France en restauration collective



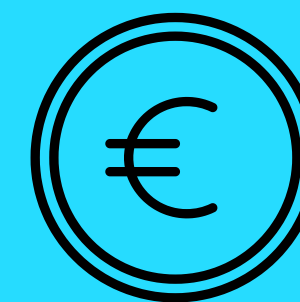
37 x

le poids de la Tour Eiffel



34 %

de ce gaspillage provient
des repas non servis !



+1 300 M€

de pertes liées
à la surproduction



La loi AGECL impose la réduction du gaspillage alimentaire de **50 %** et de nouveaux labels et normes anti-gaspillage sont en préparation

Notre solution

L'Intelligence Artificielle de Jabu change les règles du jeu en délivrant des **anticipations d'affluence avec un taux de précision de 95%**. Ce haut niveau de performance est rendu possible grâce à l'apprentissage en continu de nos modèles, sans effort du côté des restaurateurs.



Taux de prise

Lun. 03/03 2327 convives	Mar. 04/03 2338 convives	Jeu. 06/03 2356 convives	Ven. 07/03 2323 convives
Chou blanc sauce andalouse 369 15,9%	Pamplemousse 607 26,0%	Velouté 7 légumes à l'emmental 626 26,6%	Carottes 2323 convives
Concombre fromage blanc et ciboulette 923 39,7%	Cèleri rémoulade 691 29,6%	Salade auvergnate 774 32,9%	Pizza nap 2323 convives
Betteraves ciboulette 710 30,5%	Macédoine au thon sauce fromagère au curry 714 30,5%	Salade au cœur de palmier et maïs 633 26,9%	Crêpe au 2323 convives
Haut de cuisse de poulet rôti 1392 59,8%	Escalope de porc sauce crème champignons 1304 55,8%	Croque-monsieur de dinde 1191 50,6%	Sauté de marengo 2323 convives
Filet de colin d'alaska tomate et origan 610 26,2%	Poisson frais sauce normande 708 30,3%	Roulé au fromage 842 35,7%	Dos colin provençal 2323 convives
Fusillis, emmental râpé 2002 86,0%	Riz pilaf 2012 86,1%	Pommes rissolées 1879 79,8%	Boulgour 2323 convives
Brocolis persillés 1011 43,5%	Fondue de poireaux à la crème du chef 936 40,0%	Salade verte 1092 46,4%	Ratatouille 2323 convives
Coulommiers 232 10,0%	Assortiment de laitages 371 15,9%	Comté 289 12,3%	Cantal 2323 convives
Yaourt nature lait entier sucré 1046 45,0%	Assortiment d'éclairs 1641 70,2%	Yaourt à la fraise 528 22,4%	Yaourt au 2323 convives
Assortiment de compotes ind. 724 31,1%		Corbeille de fruits 1216 51,6%	Corbeille 2323 convives
Lun. 10/03 2364 convives	Mar. 11/03 2355 convives	Jeu. 13/03 2346 convives	Ven. 14/03 2334 convives

En complément, nous offrons une vue sur les **préférences et les envies des convives** grâce à une prévision affinée du **taux de prise** pour une **gestion des stocks et des opérations** optimisée.

Quelle est la recette de Jabu ?

1



Nous collectons automatiquement :

- vos données internes (historiques de fréquentation, menus...)
- des données externes (météo, événements...)

2



Une analyse intelligente de vos données. En s'appuyant sur cette base riche, Jabu identifie des modèles précis et des comportements récurrents.

3



Le chef gagne du temps en recevant quotidiennement des données d'anticipation précises pour une production optimisée et un gaspillage évité !

En option – notre application convives

En option, Jabu vous propose de déployer une application auprès de vos convives afin de combiner **IA** et **proximité**



Consultation des menus

Les convives peuvent consulter et connaître les menus, les apports nutritionnels, l'empreinte CO2...



Feedbacks

Les feedbacks des convives sont collectés et transmis au chef afin d'identifier les axes d'amélioration.



Accès aux invendus

Les invendus en fin de service sont signalés en temps réel et accessibles aux convives.

Pourquoi choisir Jabu ?

Avec Jabu, un restaurant de **500 couverts** constate en moyenne **une réduction de plus de 50% du gaspillage de surproduction sur l'année.**



8 800

euros économisés



1.7 T

déchets évités



3 400

repas sauvés



8.5 T

CO² évités

La différence Jabu



Économiser en moyenne près de 900€ par mois sur un restaurant de 500 couverts grâce à l'optimisation des achats



Réduire votre gaspillage alimentaire de surproduction jusqu'à -50%



Gagner du temps sur vos passages de commandes



Atteindre rapidement les objectifs de la loi AGEC et des normes et labels anti gaspillage



Anticiper les attentes et les besoins de vos convives

95% de précision

8 semaines à l'avance

Chef, vendredi :

**314 convives
60% prendront le
poulet !**

Découvrir

Éditeur référencé
UGAP-SCC

UGAP