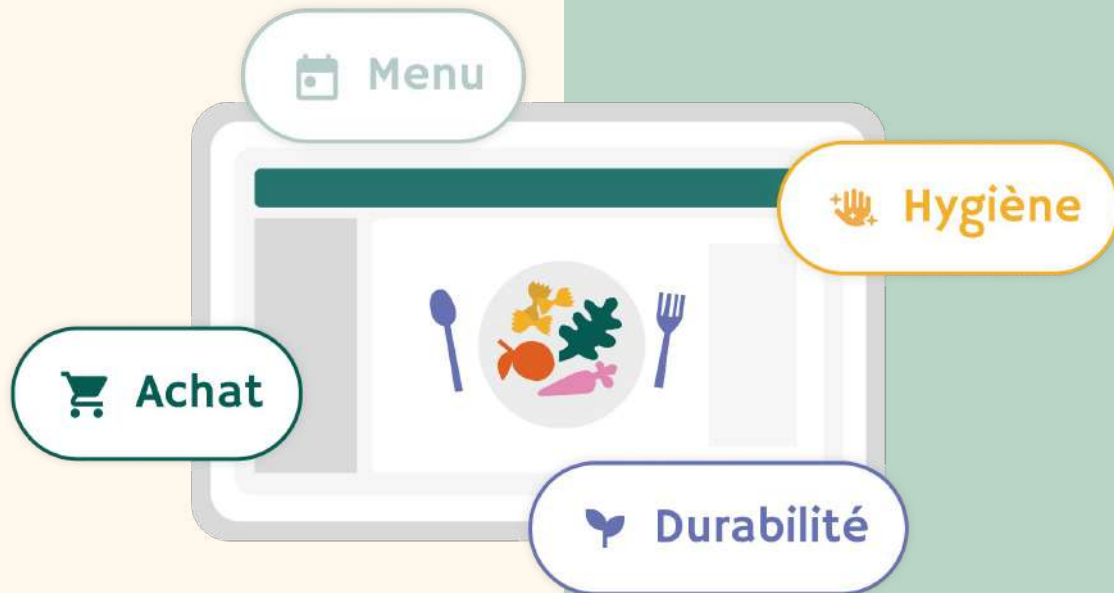


nona

La solution de gestion
des cuisines durables



01

Notre démarche

Outils les cuisines pour accélérer le passage à une **alimentation durable** pour tous

nona



La restauration collective : un levier de transition insuffisamment exploité

Malgré un fort potentiel d'impact, le secteur ne permet pas d'atteindre le changement systémique souhaité et ne répond pas aux exigences réglementaires et sociétales actuelles.

70%

des enfants mangent
à la cantine

3,7 milliards

repas servis /an en
restauration collective
en France

6,6%

de produits BIO sur
les 20% exigés depuis 2020
par la loi EGalim

Des cuisiniers face à de multiples enjeux

95% des structures sont gérées par **un unique cuisinier**, responsable de l'ensemble de ces tâches.



Solution : le premier outil SaaS accessible & intuitif

**Qui couvre
l'ensemble
des enjeux
métiers...**



Menu

- ✓ Conception de menus durables
- ✓ Communication plus transparente auprès des convives
- ✓ Organisation de la production



Achat

- ✓ Commande auprès de l'ensemble de vos fournisseurs
- ✓ Gérer vos entrées, sorties & ajustement de stock
- ✓ Suivi du budget & des rapports réglementaires



Hygiène

- ✓ Conception du Plan de Maîtrise Sanitaire
- ✓ Enregistrement des auto-contrôles
- ✓ Suivi des non-conformités

**...et favorise
le choix de
pratiques plus
responsables.**



Augmentation des recettes
de saison et végétariennes
de 15 à 50%

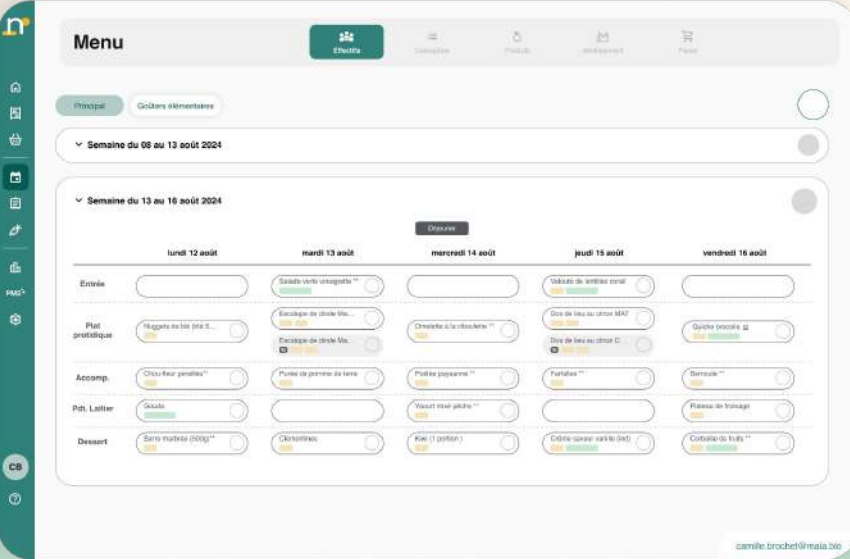


Réduction du gaspillage
par 6, de 120 à 20g

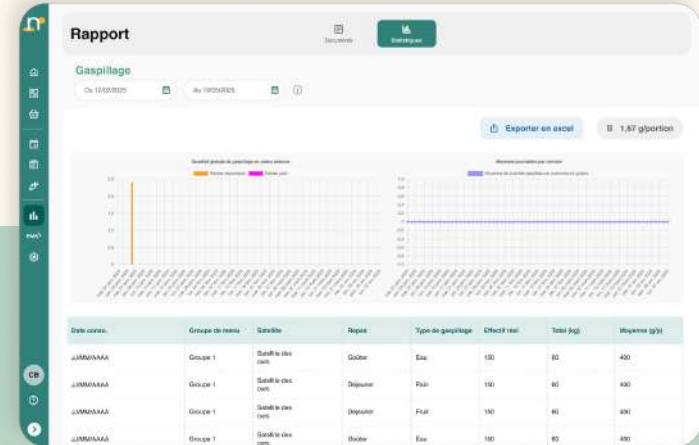


1h / jour
économisée sur l'admin pour
plus de "fait-maison"

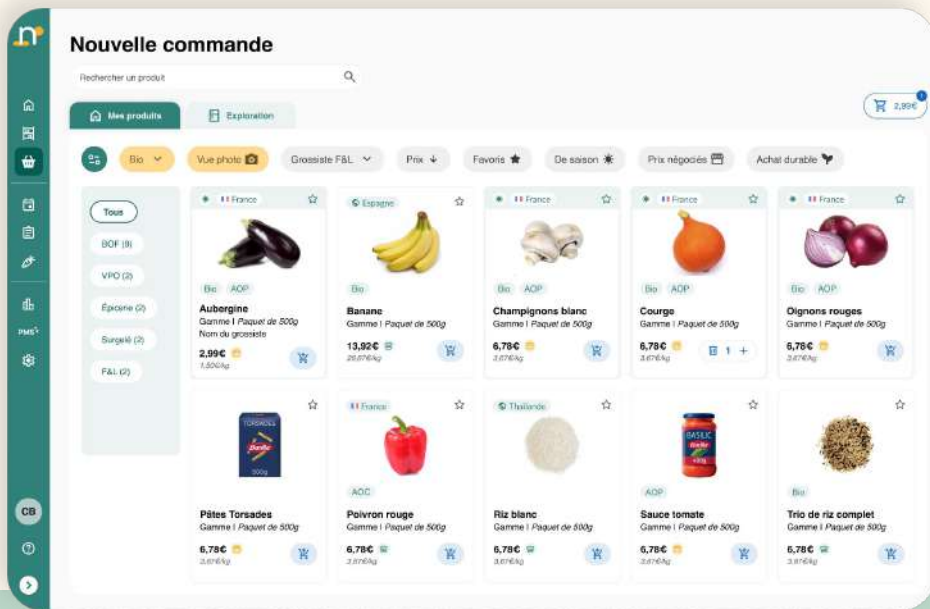
Module Menu



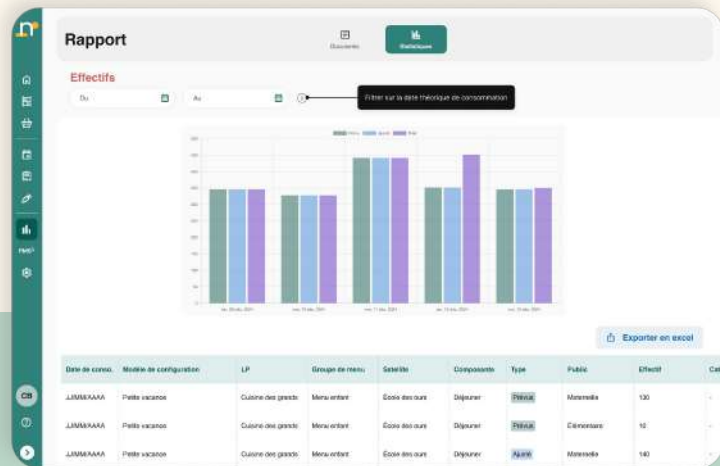
Concevez facilement un menu de saison et équilibré puis partagez le instantanément. Collaborez sur la communication des effectifs et le suivi du gaspillage.



Module Achat



Centralisez l'ensemble de vos commandes, entrées et sorties de stock pour mieux suivre votre budget et simplifier vos télédéclarations.

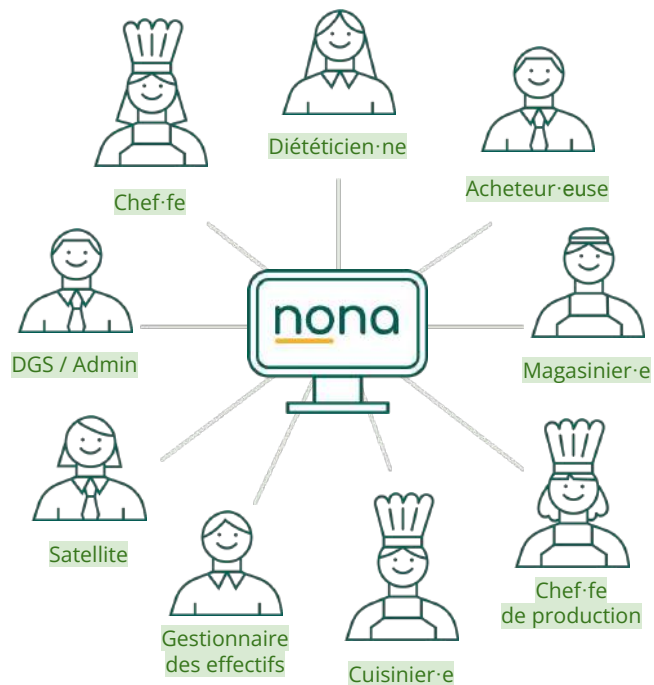


100%



Sanitaire.

Un outil collaboratif adapté à tout type de structure



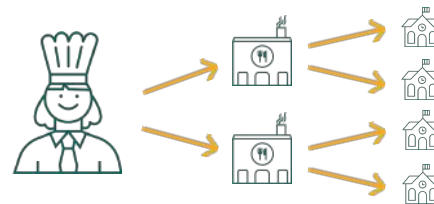
Cuisine simple



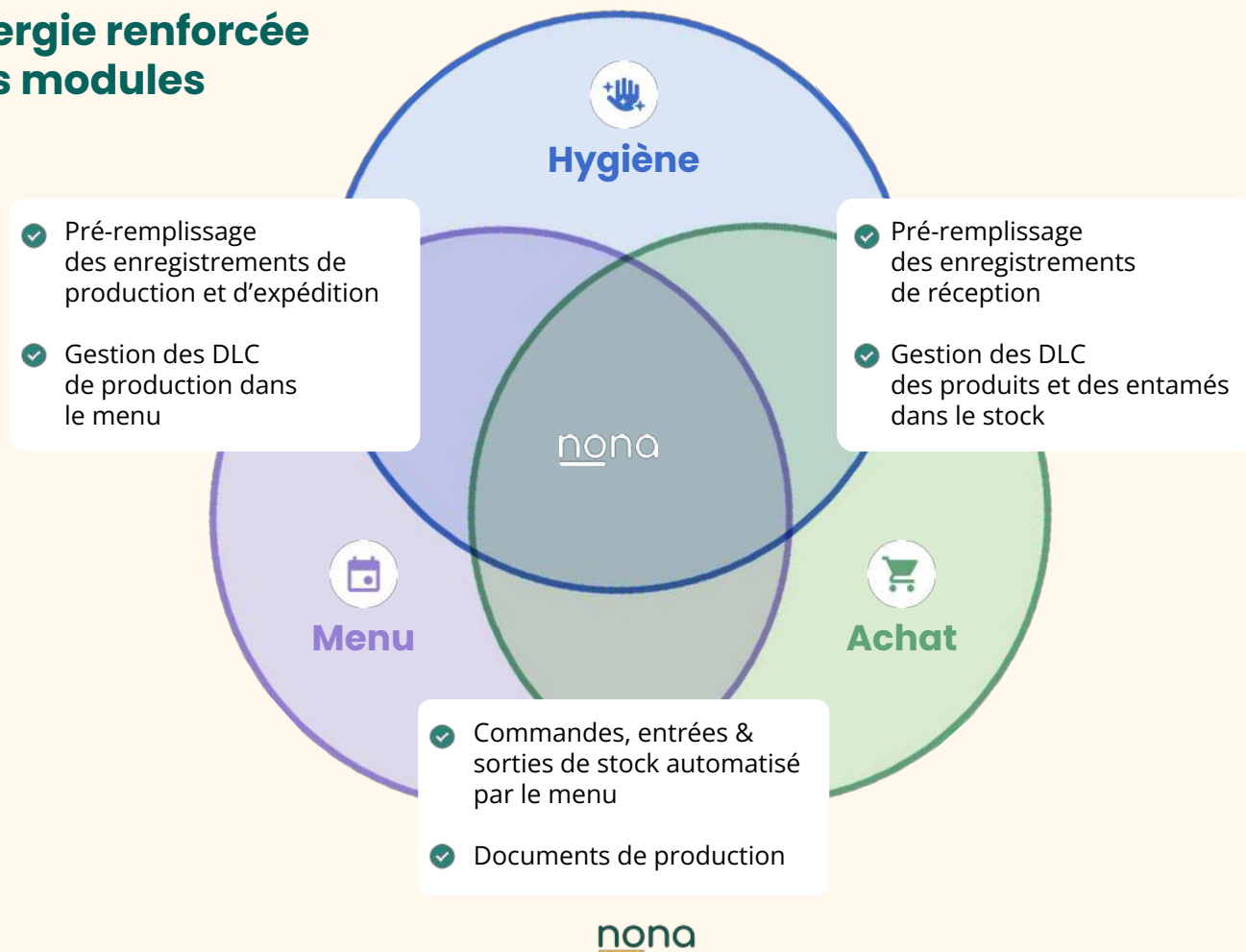
Cuisine centrale



Multisite



Une synergie renforcée entre les modules



Nos partenaires

Bénéficiaires

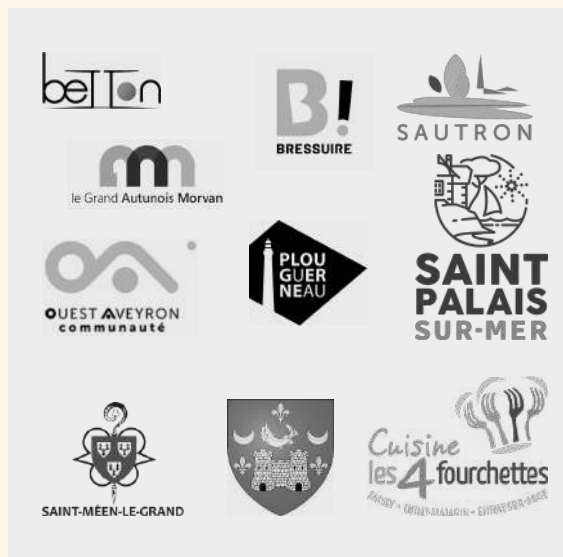
plus de 500 restaurants collectifs

Métier

Interpro, Fournisseurs et Associations

Accompagnement

Institutionnels, coach et financiers



Ils parlent de nous



Un Plus Bio, Juin 2021

[Lien](#)

*“Nona, la belle trouvaille
informatique pour mieux gérer ses
menus en restauration collective”*



**La gazette des communes,
Novembre 2021**

[Lien](#)

*Un logiciel aux petits oignons pour
des menus respectant la loi “EGalim”*



Les Echos Start, Juin 2021

[Lien](#)

*“Les initiatives innovantes « Tech For
Society » présentées à Vivatech”*



**Salon des maires et des
collectivités locales, Sept. 2021**

[Lien](#)

Prix de l'innovation



L'Autre Cuisine - avril 2021

*“Leur outil, intuitif vous
accompagne à atteindre et dépasser
les objectifs EGAlim.*



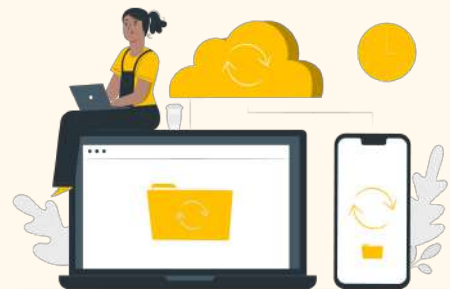
Delbo Presse, Nombre 2022

[lien](#)

Edition : Ils font bouger la France !

Détails des fonctionnalités

Un outil **modulaire, ergonomique**, et qui **accompagne** la transition alimentaire



← Catalogue produits

Produits de ma cuisine		Tous les produits			
☐	Tonelle 6 kg Pacia PG Cat. II	Fournisseurs 1	France	Carton - Bq	0.234/kg
☐					
☒					
☐					
☐					
☐					
☒					
☐					
☒					
☒					
☐					
☐					
☐					
☐					

Sélectionnez simplement vos produits

Il n'a jamais été aussi simple de choisir ses produits

- Choisissez vos produits parmi les catalogues produits de vos fournisseurs
- Une actualisation automatique des prix des fournisseurs partenaires

Intégrez vos mercuriales négociées

Intégrez simplement vos mercuriales négociées et marchés publics dans le logiciel pour suivre vos dépenses en temps réel.

- Bénéficiez de l'actualisation automatique avec les mercuriales négociés partenaires
- Actualisez simplement vos marchés publics



The interface displays a list of suppliers and their respective orders. A detailed order form is shown in the foreground, overlaid on the supplier list.

Fournisseur 1

Date	Montant	Action
12/09/2022	170.50€	Commander

Tomato 6 kg Paola PC Cat II 31.00 kg 120€

Tomato pelée boîte 3*1 2.5 kg 80 g 56.50€

Fournisseur 2

Date	Montant	Action
12/09/2022	...	Commander
13/09/2022	...	
16/09/2022	...	
17/09/2022	...	

Bon de commande

N° de commande : 945678 995432

Lot :
Livraison :

Adresse de livraison :
Coordonnées fournisseurs :

HT :
TVA :
TTC :

Adresse de facturation :

Centralisez vos commandes

En quelques clics gérez votre liste d'achats multi-fournisseurs.

- *Créez vos commandes avec l'ensemble de vos fournisseurs en toute simplicité depuis une plateforme intuitive*
- *Générez automatiquement les bons de commande de tous vos fournisseurs*

← Commandes

Fournisseur 1						✓
☐	Tomate 0 kg Pacis PC Cat.8	0.0000	Carton - Rp	0.250kg	1200	
☐						
☐						
☐						

Fournisseur 1						✓
☐	Tomate 0 kg Pacis PC Cat.8	0.0000	Carton - Rp	0.250kg	1200	
☐						

Fournisseur 2						✓
☐	Tomate 0 kg Pacis PC Cat.8	0.0000	Carton - Rp	0.250kg	1200	
☐						
☐						
☐						
☐						

Centralisez l'ensemble de vos bons de livraison

Il n'a jamais été aussi simple de comparer les écarts entre vos commandes et vos livraisons

- *Suivez les bons de livraison en attente*
- *Retrouvez les bons de livraison par critères (dates, fournisseurs, etc.)*

Entrées et sorties de stock

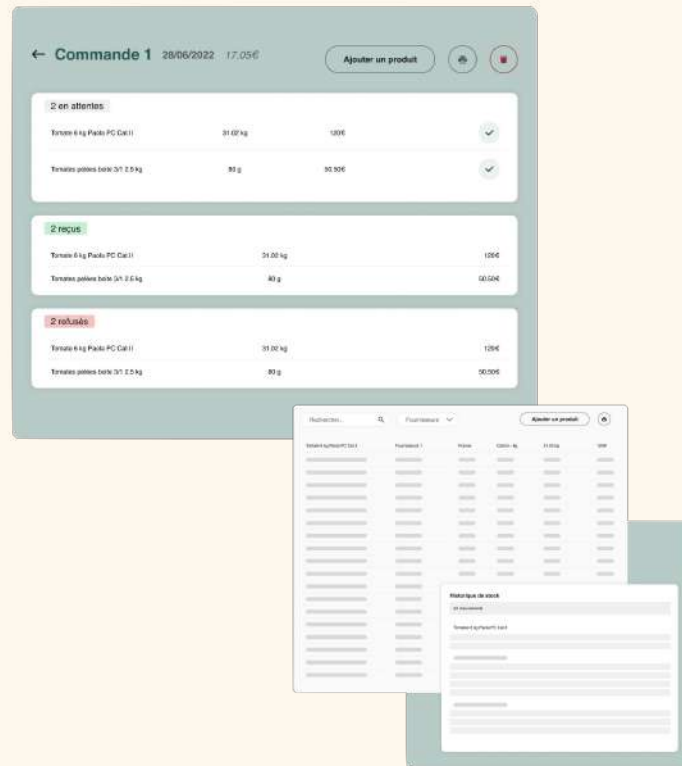
Une gestion intuitive et automatique de votre stock.

- *Faites faces aux imprévus de livraison*
- *Automatisez vos entrées et sorties de stocks*
- *Suivez vos commandes jusqu'à leur réception*

Inventaire

Pour une visibilité quotidienne sur votre inventaire !

- *Visualisez votre inventaire en temps réel*
- *Comprenez mieux votre stock grâce aux filtres applicables*
- *Modifiez à tout moment votre stock*
- *Exportez simplement votre inventaire*





Traçabilité des produits

Stockez les informations de traçabilité sur votre plateforme.
Accessible également en format mobile !

- *DLC*
- *Numéro de Lot*
- *Origine des produits*
- *Température de conservation*
- *Information de livraison*
- *Photo à la livraison*

The image shows a mobile application interface for 'Réception du produit' (Product Reception). The title is in green. Below it, the product name 'Concentré de tomate double 5/1 4.5Kg , brut' is displayed. There are two radio buttons for 'DLC' (selected) and 'DDM'. Below these are five input fields: 'JJ/MM/AAAA*', 'Température d'arrivée*', 'Numéro de lot*', 'Origine', and an empty field. At the bottom right is a yellow 'Confirmer' button.

Réception du produit

Concentré de tomate double 5/1 4.5Kg , brut

☒ DLC ☐ DDM

JJ/MM/AAAA*

Température d'arrivée*

Numéro de lot*

Origine

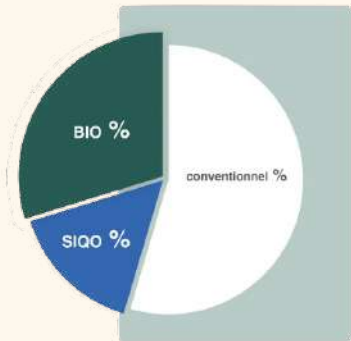
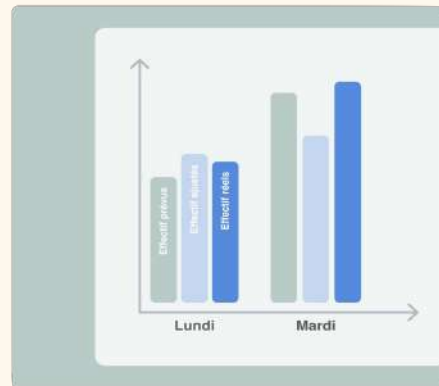
Confirmer



Statistiques d'achat

Simplifiez la prise de décision grâce à vos indicateurs de gestion .

- *Suivez et contrôlez vos dépenses*
- *Calculez votre coût de revient journalier*
- *Supervisez les achats de vos marchés publics*



EGalim & Gaspillage

Conformez-vous à la législation et adoptez un comportement vertueux

- *Suivez votre approvisionnement en produits bio et des SIQO*
- *Mesurez votre gaspillage alimentaire*
- *Exportez et traitez simplement vos données*
- *Télédeclarez automatiquement vos ratios EGalim sur Ma Cantine*

Paella végétarienne

Grammage

Ingédients

Tomates	12kg	1.56€/kg	18€
Total			
	23kg		23€

Indication

|| Cuisson : **Cru** || Difficulté de réalisation : **Moyenne**

Détails

Allergènes

Fréquences

Empreinte carbone

Détails

Protéine

Lipide

Glucide

Energie

Calcium

Sel

Fiches techniques

Optimisez vos méthodes de travail grâce aux 2000 fiches techniques Nona.

- Découvrez les recettes de nos partenaires (AFDN, Un Plus Bio, Agores...)
- Consultez vos fiches techniques depuis un référentiel détaillé et filtrez par classes nutritionnelles, saisonnalité et familles d'aliment.
- Créez, modifiez, dupliquez, supprimez et imprimez les fiches techniques.
- Visualisez les différentes mentions associées aux fiches techniques : fait maison, local, durable, bio, allergènes et plats végétariens.

The screenshot displays the Nona menu creation interface. At the top, it shows the date "Lundi 05 septembre". Below this, there are four categories for menu items: "Entrée", "VPD", "Accomp.", and "Dessert". Each category has a search bar and a list of suggestions. For "Entrée", the suggestion is "Concombre à la crème" with a green dot indicating it is "de saison". For "VPD", the suggestion is "Cunry de porc" with a blue star icon. For "Accomp.", the suggestion is "Brocoli" with a green dot. The "Dessert" category is currently empty. Below the menu categories, there is a section titled "Vos recettes" with a search bar and a list of recipes. Each recipe has a seasonal indicator: "Bouchee de carottes" (green dot), "Carottes braisées" (green dot), "Carottes râpées" (green dot), and "Concombre à la crème" (orange dot). A legend at the bottom explains the indicators: green dot for "de saison", orange dot for "Partiellement de saison", red dot for "hors saison", and grey dot for "Indifférent".

Création des menus

Confectionnez vos menus rapidement et en toute simplicité

- Suivez vos critères *EGalim*, nutritionnel et budgétaire
- Confectionnez un plan alimentaire qualitatif
- Mentionnez les plats faits maison, locaux et végétariens
- Identifiez automatiquement les allergènes
- Imprimez un menu conforme aux obligations réglementaires

Saisonnalité

Nona vous accompagne à travers la création de votre menu, en mettant en avant la saisonnalité des recettes.

- Dynamisez vos relations avec les producteurs locaux
- Maîtrisez votre budget
- Éduquez vos convives

Satellite 1

Effectifs

Maternelle

Elémentaire

Adolescent

Adulte

Personne âgée

Composante

☒ Petit déjeuner ☐ Collation du matin ☒ Déjeuner ☐ Goûter ☒ Dîner

Jour de service :

☒ Lundi ☒ Mardi ☒ Mercredi ☐ Jeudi ☒ Vendredi ☐ Samedi ☐ Dimanche

Service :

☒ Self ☐ À table ☐ Individuel

Groupe 2 (satellites 3, 4 et 5)
Menu du 02 -05 Septembre

Groupe 1 (satellites 1 et 2)
Menu du 02 -05 Septembre

	Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05
08.00				
09.00				
10.00				
11.00				
12.00				
13.00				
14.00				
15.00				
16.00				
17.00				
18.00				

Gestion des satellites

Paramétrez librement vos satellites selon les spécificités de chacun : effectifs, régimes alimentaires, nombre de composantes, jours de service..

Groupe de menus

Gérez simplement les différents menus selon vos publics spécifiques :

- *Votre menu principal se décline sur vos menus secondaires.*
- *Modifiez, supprimez ou ajoutez des recettes aux menus secondaires sans modifier les autres menus.*

Documents de production

- *Ajustez vos allotissements en fonction de vos conditionnements*
- *Imprimez la liste magasinier, les feuilles de conditionnement et de livraisons avec une mise à jour automatique des effectifs.*

Application mobile

Gagnez en transparence auprès de vos convives

- Consultez vos menus avec les labels, le fait maison, les allergènes, les origines des ingrédients et les fournisseurs.
- Accédez à un contenu pédagogique : valeur nutritionnelle et empreinte carbone des plats.



▼ Semaine du 17 au 21 février 2025 

Lundi 17 février - vendredi 21 février - Déjeuner			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Céleri rapé autotome   *	Champignons pleurotes froids à la ciboulette - Champignon  *	Velouté de pois cassés et oseille - Un Plus Bio   *	Chou rouge râpé
DHAL DE LENTILLES - Agnès/AFDN   *	Curry végétal  *	Sauté de bœuf   *	Filet de cabillaud
Lentilles vertes  *	Salade verte  *	Pâtes  *	Carottes à la crème  *
Yaourt nature   *	Cantal   *	Fromage blanc (basé)  *	Yaourt - saveur vanille  *
Pomme   *	Compote de pomme maison  *	Poires  *	Eclair au chocolat   *



Impression des menus

Générez de jolis visuels avec toutes les recettes de votre menu

- Vos recettes maison et végétariennes
- Les allergènes présents
- L'origine de vos viandes et des autres ingrédients
- Les aliments labellisés bio et EGalim

Compte administrateur

Un compte administrateur est mis à disposition pour gérer l'ensemble des établissements.

- *Les administrateurs techniques peuvent consulter l'ensemble des statistiques agrégées de leurs établissements : pourcentages de produits bio et durables, budget, empreinte carbone, effectifs ...*

Gestion multisites

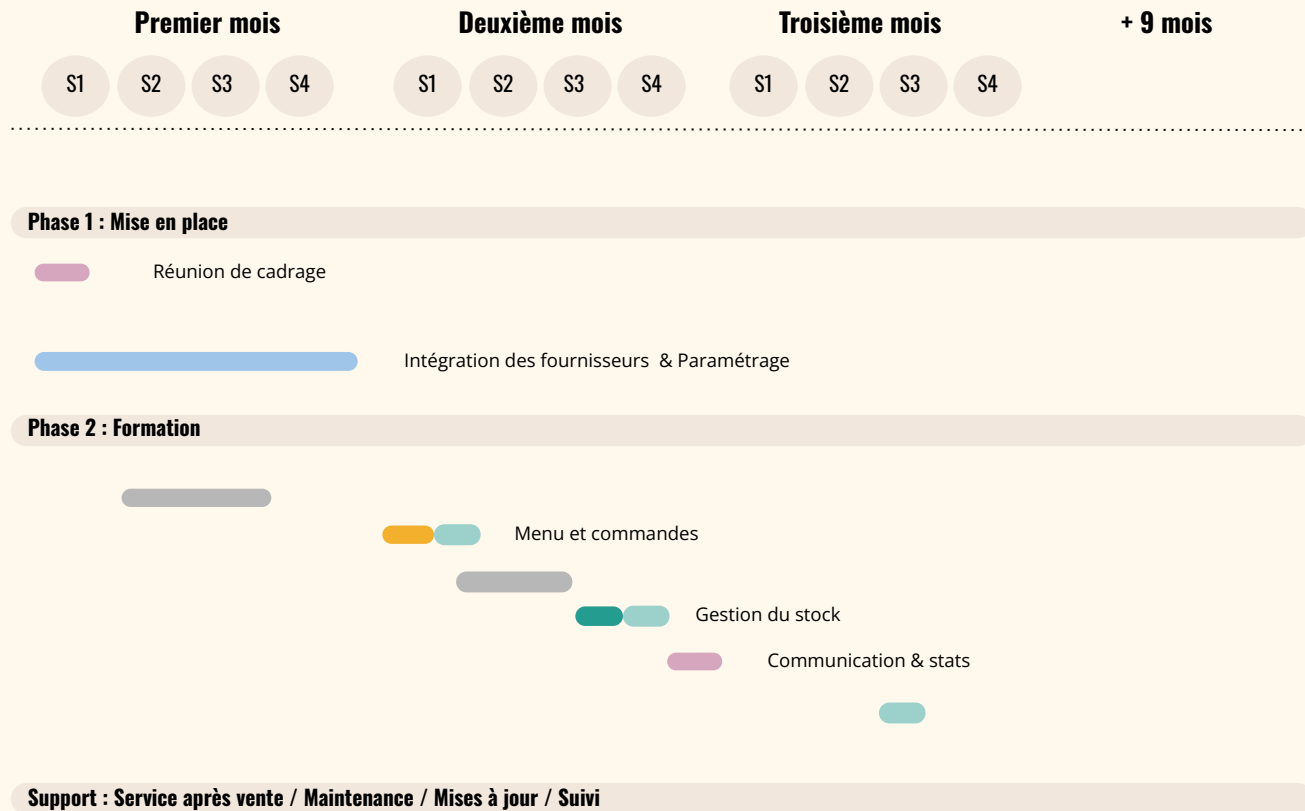
Facilitez la gestion de vos unités de production

- *Partagez vos recettes et vos fournisseurs entre sites*
- *Répartissez vos commandes selon vos unités de production*

Gestion production

Lieu de production 1		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
☐ Satellite 1		✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗
☐		✗	✗	✓	✗	✗	✗	✗
☐		✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗

Lieu de production 2		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
☐ Satellite 2		✓	✓	✗	✓	✓	✓	✓
☐		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

**Légende**

- Réunion Cuisinier & Responsable
- Paramétrage
- Préparation avec tutoriels
- Formation sur place
- Formation en visio
- Point d'étape et suivi

1

Fusion de la Production & PMS

Premier outil de Gestion de la production et du PMS totalement intégré. Les activités étant extrêmement liées, les gains de productivité et économiques attendus sont très conséquents.

2

Digitalisation complète du PMS

Premier outil qui digitalise, pas uniquement l'enregistrement et le suivi mais également sa configuration. L'objectif est de concevoir puis d'ajuster le plan directement dans l'outil. Les tâches de contrôle s'adaptent ainsi directement automatiquement.

Numérisez votre plan de nettoyage et désinfection sur Nona

Assurez et contrôlez l'hygiène de votre cuisine grâce à un paramétrage sur mesure :

- *Nona paramètre vos zones à nettoyer, votre matériel et vos fréquences de relevé*
- *Retrouver les fiches techniques sur les produits de nettoyages*
- *Suivre les explications des actions de nettoyage*
- *Respecter les instructions sur l'hygiène des manipulations*
- *Identifier les zones de stockage*

101 INSTRUCTION : GESTION D'UNE PANNE DES ENCEINTES RÉFRIGÉRÉES

Dépassement du seuil de maîtrise : Gestion de la non conformité

- 1 Informer le responsable d'établissement si besoin, puis l'agent de maintenance ou prestataire défini au chapitre maintenance.
- 2 Vérifier la température à cœur de chaque catégorie de produits présents dans l'enceinte avec le thermo-sonde référencée :

Catégorie de denrées	Légende	1 ^{re} limite (sauf indication contraire au fabricant)
MARÉES FRAÎCHES / POISSONS FRAÎCHES Vérification à la sonde à cœur (intérieur du produit)		+3°C
DENRÉES À CONSERVER FROIDES Vérification à la sonde à cœur (intérieur du produit)		+3°C produits, distributeurs à l'usage + 6°C BCTF, légumes alternes ou autres gâteaux
DENRÉES À CONSERVER CUITES Vérification à la sonde à cœur (intérieur du produit)		+3°C produits, distributeurs à l'usage + 6°C distributeurs
UNIVERSELS Vérification à la sonde à cœur (intérieur du produit)		+4°C
CRÊPES GLACÉES / GLACÉS Vérification à la sonde à cœur (intérieur du produit)		+10°C

- 3 En cas de dépassement des températures cibles définies ci-dessus, mettre en place l'action corrective adéquate sur le produit, en respectant les tolérances et les mesures suivantes :

Tolérances	Conservation ou destruction ?	Légende des mesures à prendre
Au delà		Changer le produit d'emballage (nouveau emballage à l'usage du client)
1 ^{re} Cible + 6°C		Déposer le produit (dans le distributeur BCTF)
1 ^{re} Cible + 10°C		À consommer sous 2 jours*
1 ^{re} Cible + 12°C		À consommer sous 24 heures*
1 ^{re} Cible + 15°C		*Étiqueter le produit avec l'action d'utilisation prévue, enregistrer une fiche d'analyse et faire les produits concernés au client

Nom de l'établissement : Ville

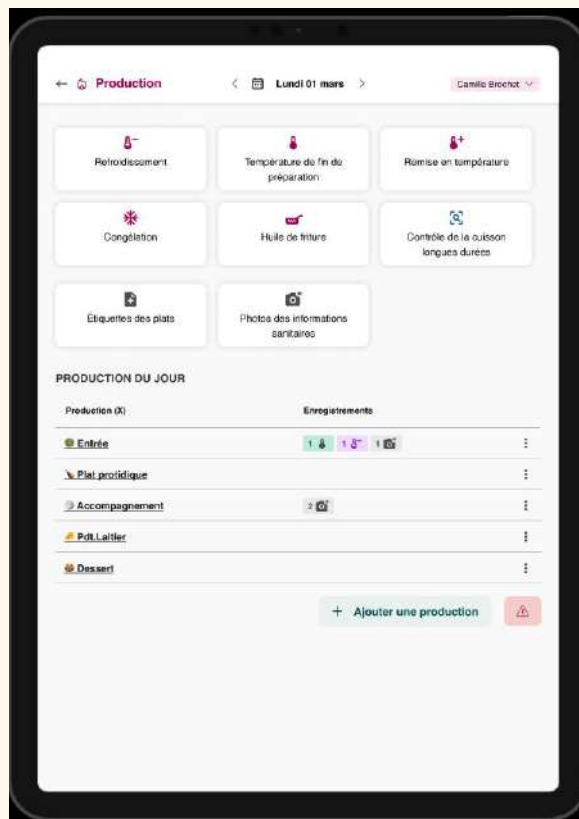
nona

6.1 - juin

Contrôlez et maîtrisez vos températures à chaque étape de la production

Assurez un contrôle précis des températures à chaque phase:

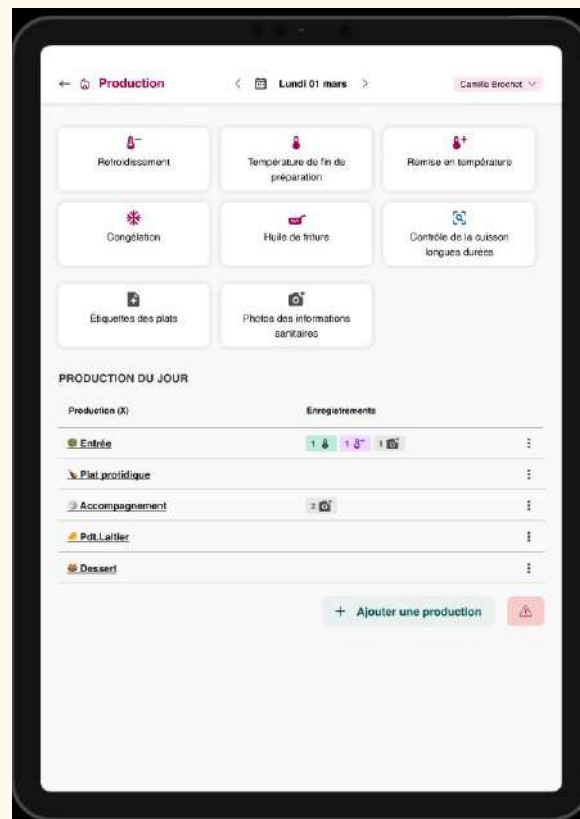
- *Gestion des températures des frigos*
- *Instruction gestion de panne*
- *Connexion à des outils de relevé de température*
- *Cuisson de nuit*
- *Distinguer les produits avec une cuisson spécifique*
- *Relevé de température + heure de fin de préparation*
- *Gestion des anomalies*
- *Décongélation des produits*
- *Identifier les seuils*



Communiquez et assurez la traçabilité en cuisine

Un paramétrage sur mesure pour garantir l'édition des documents et une vision claire de la traçabilité:

- Paramétrage sur les modalités d'étiquetage
- Étiquetage des produits bruts, entamés
- Étiquetage des produits finis
- Historique des menus
- Communication des allergènes
- Attestation du responsable de l'établissement (PDF)
- Instruction DDM DLC
- Communication de l'origine des viandes (né, élevé, abattu)
- Plat témoin
- Gestion des PAI,...



Facilitez les réceptions des marchandises

Réceptionnez vos marchandises et éditez vos documents:

- Numéro d'agrément des fournisseurs
- Instruction à la réception des marchandises
- Vérification de la conformité des produits
- Enregistrement des satellites à la réception
- Édition des PDF de relevé pour les satellites
- Relevé de température au début et/ou à la fin du service
- Relevé de température à la réception des produits brutes

Traçabilité descendante Lieux de production

Livraison du 07/11 au 08/11

CONCOMBRE 4/5 *24 LOCAL (P) ,brut

— Grossiste surgelé — N° lot interne — DLC : 09/12/2022 (ou DDM ou rien)

Type	Date	Qté	Qté stock	Température	Recettes
ENTREE	09/11	10kg	10kg	18°	Paella au saumon
SORTIE	09/11	10kg	10kg	18°	Paella au saumon, salade de saumon

Photo lot

CONCOMBRE 4/5 *24 LOCAL (P) ,brut

— Grossiste surgelé — N° lot interne — DLC : 09/12/2022 (ou DDM ou rien)

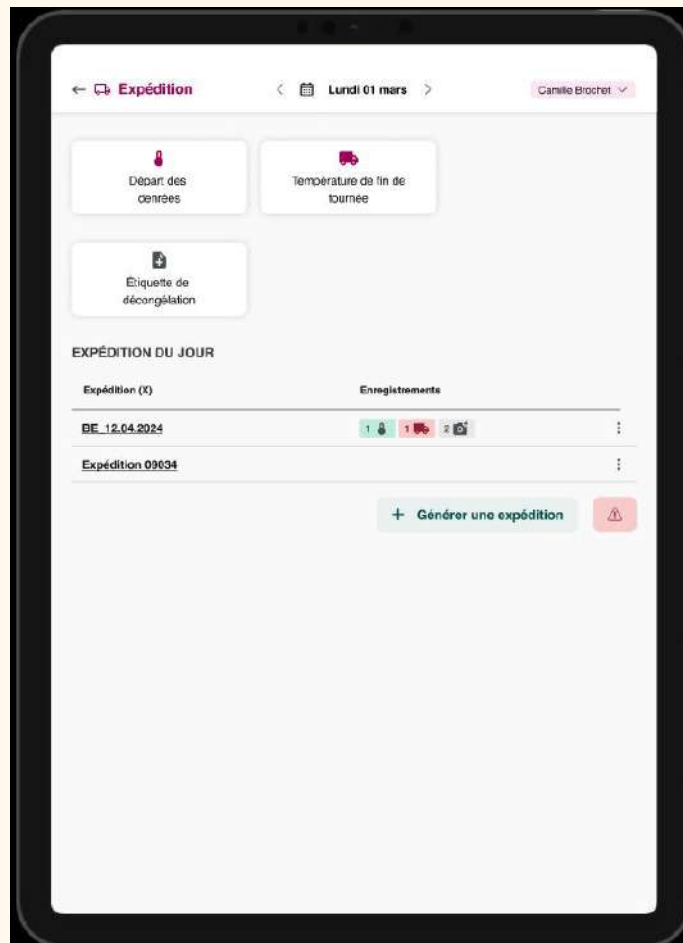
Type	Date	Qté	Qté stock	Température	Recettes
ENTREE	09/11	10kg	10kg	18°	Paella au saumon
SORTIE	09/11	10kg	10kg	18°	Paella au saumon, salade de saumon

Photo lot

De la sortie de la cuisine à la livraison, toutes les étapes comptent

Facilitez la vie de vos agents, garantisiez la sécurité de vos convives:

- Numéro d'agrément de l'établissement
- Configuration des seuils d'acceptabilités à l'expédition
- Vérification à l'expédition
- Étiquetage des plats
- Édition des Bons de livraison Menu et Hors Menu
- Plat témoin
- Relevé de température et heure à l'expédition
- Identifier la typologie des véhicules de livraison



INSTRUCTION SUR LE DÉBOITAGE DES CONSERVES

Botella turbia Botella carbonosa Botella maloláctica Botella bacteriana Botella correcta

Wipe the device with disinfectant wipe

Spray disinfectant for food contact (TP4)

Rinse the device with water

Verify the cleanliness of the lens

1. Liqueurs désinfectantes sans rinçage

OU

2. Spray désinfectant à contact alimentaire sans rinçage ou TP4

OU

3. Détergent dégraissant avec rinçage

Respecter le temps d'action de 5 minutes

0000-0000-XXXX-XXXX

INSTRUCTION SUR LA CUISSON DES STEAKS HACHÉS



*Établissement respectant la recommandation légale :
Sources : Note d'information DGAL/SDSSA/O2007-6001 du 15 février 2009
Recommandations concernant la cuisson des steaks hachés dans le cadre
de la prévention des infections à E. Coli O157 H7

n°Y li/mm/aaa-XXX

INSTRUCTION : GESTION D'UNE PANNE DES ENCEINTES RÉFRIGÉRÉES

1 Informer le responsable d'établissement si besoin, puis l'agent de maintenance ou prestataire défini au chapitre maintenance.

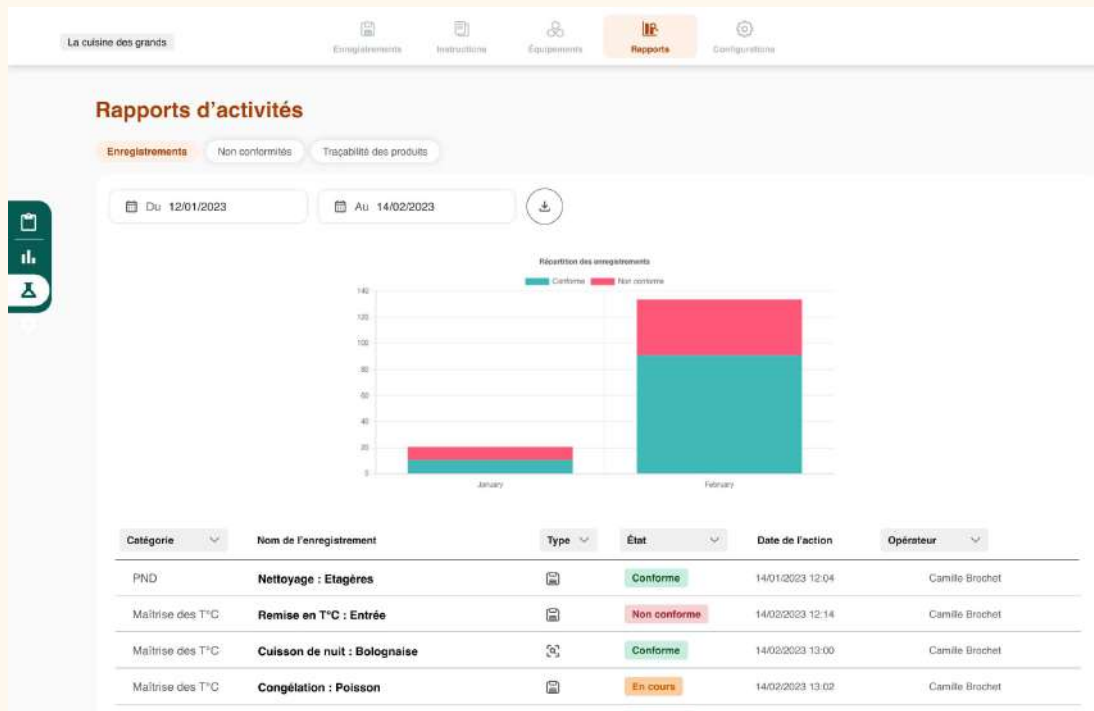
2 Vérifier la température à cœur de chaque catégorie de produits présents dans l'enceinte avec le thermo-sonde référence :

Catégories de dérivés	Légende	1 ^{er} Degré (sans indication contraire au fabricant)
VINIFÈRES / FLOIÈRES / POISSONS FRAS Vérification à la source (à dose 100% en produit)		<2°C
DOIGNÈS À CONSOMMER FLOIÈRES Vérification à la source (à dose 100% en produit)		<3°C (pour les espèces de coquilles) à 3°C (pour les espèces de coquilles de perles)
DOIGNÈS À CONSOMMER DOUTES Vérification à la source (à dose 100% en produit)		<2°C (pour les espèces de coquilles) à 3°C (pour les espèces de coquilles de perles)
SURGÈLES Vérification à la source (à dose 100% en produit)		<8°C
GRIMES / ALÈRES / OLÈRES Vérification à la source (à dose 100% en produit)		<10°C

3 En cas de dépassement des températures cibles définies ci-dessus, mettre en place l'action corrective adéquate sur le produit, en respectant les tolérances et les mesures suivantes :

[illegible]64 - **min**

Rapports d'activités



La cuisine des grands

Enregistrements Instructions Équipements **Rapports** Configuration

Rapports d'activités

Enregistrements Non conformité Traçabilité des produits

De 12/01/2023 Au 14/02/2023 Don de l'équipement

Nom	Date de l'action		
N°23456789	14/01/2023 12:04	Camille Brochet	JA
N°23456789	14/02/2023 02:04	Camille Brochet	JA

Impact à l'échelle des cantines

Réalisation



Réduction du gaspillage **par 6, de 120 à 20g**



Augmentation des recettes de saisons et végétariennes **de 15 à 50%**



3-4h / semaine économisées

Accélérer



Recettes

Créer un vrai espace de partage entre les cuisiniers

Nudges

Intégrer des fonctionnalités pour faciliter l'intégration de bonnes pratiques sur les *achats, gaspillage, menus ...*

Formation

Accompagnement dédié à l'utilisation des nudges et intégration des bonnes pratiques

Merci!



www.nona.fr

