



LE PORTAGE DE
REPAS DÉDIÉS
AUX SENIORS

CUSTOMER STORY

INDÉPENDANT DE LA PRODUCTION À LA LIVRAISON

**CLÉMENCE & ANTONIN EST
DEPUIS PLUS DE 10 ANS LE
SPÉCIALISTE DE LA
LIVRAISON DE REPAS À
DOMICILE POUR LES
PERSONNES ÂGÉES.**

En forte croissance depuis sa création, l'entreprise ouvre son dépôt logistique à Neuville-de-Poitou, dans la Vienne, en septembre 2019 et lance sa propre unité de production en 2022. Cette dernière assure la production de 145 000 repas par trimestre. « Ces évolutions nous ont permis d'être autonome de la production à la livraison de repas aux usagers. En parallèle, nous avons également assuré le développement de la marque Clémence & Antonin en franchises via une première agence à Nantes. Quatre nouvelles verront prochainement le jour, notamment à Rennes, Bordeaux, Tours », entame Stéphane OMER, président de Clémence & Antonin.

LES SOLUTIONS DÉPLOYÉES

> MEUBLES DE PRÉPARATION
PICK-TO-LIGHT ÉQUIPÉS DE
BANDEAUX LED



EN 10 ANS, CLÉMENCE & ANTONIN A CONSIDÉRABLEMENT DÉVELOPPÉ SON ACTIVITÉ. POUR ACCOMPAGNER SA CROISSANCE, L'ENTREPRISE A TRANSFORMÉ SES PROCESSUS DE PRÉPARATION DE COMMANDES GRÂCE À SAVOYE.

LES OBJECTIFS

AMÉLIORER LA QUALITÉ DE LA PRÉPARATION

L'ancien mode de travail manuel provoquait des taux d'erreurs importants, de l'ordre de 40 à 50 par mois. Il fallait donc fiabiliser la préparation des repas.

AUGMENTER LA RÉACTIVITÉ

Les menus sont composés à la demande avec plusieurs plats au choix. Dans ce cadre, la préparation manuelle peut s'avérer longue due aux manipulations et vérifications superflues.

ACCOMPAGNER LA CROISSANCE

Les ambitions de croissance de Clémence & Antonin au travers de l'ouverture de nouvelles franchises et de l'augmentation de repas préparés chaque jours nécessitent la mise en place de processus logistiques plus robustes.





“

LES GAINS OBTENUS SONT TRÈS NOMBREUX. LA CHUTE VERTIGINEUSE DE NOTRE TAUX D'ERREUR ET LA RAPIDITÉ D'EXÉCUTION : AUPARAVANT, IL FALLAIT ENTRE 45 ET 48 SECONDES POUR PRÉPARER UN REPAS. AUJOURD'HUI, 28 SECONDES SUFFISENT. LA FORMATION DES OPÉRATEURS EST PASSÉE DE 15 JOURS À CINQ MINUTES ENVIRON .

”

STÉPHANE OMER
PRÉSIDENT DE CLÉMENCE & ANTONIN

LES RÉSULTATS

SATISFACTION CLIENT

La détection automatique et une gestion d'erreur via le LIDAR ont augmenté la qualité de service à son maximum.

RAPIDITÉ D'EXÉCUTION

La matérialisation des emplacements et des quantités ont permis d'atteindre une préparation de repas à 28 secondes.

FORMATION ACCÉLÉRÉE

Le système est très simple à utiliser. La formation des opérateurs qui prenait initialement 15 jours est désormais limitée à 5 minutes.

Qualité,
rapidité
et simplicité.





UNE INSTALLATION BIENTÔT DOUBLÉE

Les six meubles connectés et installés par SAVOYE sont approvisionnés par l'avant des articles nécessaires à la préparation d'un ensemble de repas. Les commandes sont préparées sur une portion de convoyeur. Les emplacements s'allument séquentiellement pour guider l'opérateur dans son picking en affichant la quantité à prélever. Une détection automatique et une gestion d'erreur sont réalisées au travers d'un LIDAR placé au-dessus du meuble de préparation. Les bandeaux LED intègrent un affichage de quantité, des boutons de correction ainsi qu'une validation par bague magnétique réalisant l'interface avec l'opérateur dans les opérations d'approvisionnement ou de picking. Désormais, six préparateurs de commandes gèrent 11 000 repas hebdomadaires.

Au total, Clémence & Antonin assure la préparation 580 000 repas par an via le système mis en place par SAVOYE : « Nous allons agrandir notre bâtiment ainsi que l'installation de préparation de commandes avec l'objectif de se doter de 12 meubles. Nous avons trouvé chez SAVOYE une équipe réactive, sérieuse qui connaît parfaitement son métier », conclut Stéphane OMER.

