



Extrait

CATALOGUE

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

CONSEILS
ACCOMPAGNEMENT



ALIMENTARIUS
solutions



CONSEILS ET ACCOMPAGNEMENT

CONSEILS

CONSULTING

Dans un secteur aussi compétitif que celui de la restauration, la qualité et la sécurité des aliments sont des enjeux cruciaux pour assurer la satisfaction de vos clients et la pérennité de votre établissement. Que vous soyez un acteur de la restauration commerciale ou collective, notre offre de consulting est conçue pour vous accompagner dans l'optimisation de vos pratiques, la gestion de vos risques et l'amélioration continue de votre performance en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.

ALIMENTARIUS

Pourquoi choisir notre expertise en consulting ?

Conformité et Sérénité : Les réglementations en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire sont strictes et évolutives. Nous vous aidons à vous assurer que votre établissement est toujours en conformité avec les normes légales, évitant ainsi les risques de sanctions, tout en vous permettant de vous concentrer sur ce que vous faites de mieux : satisfaire vos clients.

Performance Optimisée : Grâce à notre expertise, nous identifions les axes d'amélioration qui vous permettront d'optimiser vos processus, de réduire vos coûts opérationnels, et d'accroître l'efficacité de vos équipes. Nous vous aidons à transformer les obligations réglementaires en véritables leviers de performance.

Réputation Renforcée : Dans un secteur où la réputation est essentielle, notre accompagnement vous aide à bâtir une image d'excellence. En garantissant à vos clients des standards élevés de sécurité alimentaire, vous fidélisez votre clientèle et vous démarquez de la concurrence.

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

Alimentarius est une marque exploitée par un collègue d'experts.
<https://www.alimentarius.fr>





CONSEILS ET ACCOMPAGNEMENT

CONSEILS

SOLUTIONS

Quelques exemples de prestations :

Optimisation des Processus Opérationnels

Nous analysons vos processus actuels, de la réception des marchandises à la distribution des plats. Nous vous proposons des solutions pour optimiser la gestion de vos stocks, améliorer la traçabilité des produits, et assurer une meilleure maîtrise des risques. Cette prestation vise à rendre vos opérations plus fluides, plus économiques, et plus sûres.

Accompagnement à la Certification

Si vous envisagez d'obtenir ou de renouveler une certification (HACCP, ISO 22000, etc.), nous vous accompagnons à chaque étape. Nous vous aidons à mettre en place les systèmes de management de la sécurité des aliments nécessaires pour atteindre les standards exigés par la certification visée.

Gestion de Crise et Communication

En cas d'incident ou de crise alimentaire, notre équipe est à vos côtés pour gérer efficacement la situation. Nous vous aidons à mettre en place un plan d'action rapide, à communiquer de manière transparente avec vos clients et les autorités, et à rétablir la confiance dans votre établissement.

UNE APPROCHE PERSONNALISÉE

Nous prenons le temps de comprendre vos enjeux spécifiques, vos objectifs, et vos contraintes. Que vous dirigiez un restaurant indépendant, une chaîne de restauration ou un service de restauration collective, nous adaptons nos prestations à votre réalité.

UNE EXPERTISE AU SERVICE DE VOTRE SUCCÈS

Fort d'une expérience solide dans le secteur de la restauration, notre cabinet de consulting a déjà accompagné de nombreux acteurs privés et publics vers l'excellence en hygiène et sécurité alimentaire. Nos interventions ont permis à nos clients d'améliorer significativement leur performance, de réduire leurs risques, et de renforcer leur position sur le marché.

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

Alimentarius est une marque exploitée par un collège d'experts.
<https://www.alimentarius.fr>





CONSEILS ET ACCOMPAGNEMENT

ACCOMPAGNEMENT

ACCOMPAGNEMENT

Dans le monde exigeant de la restauration, garantir la sécurité alimentaire tout en assurant le bon fonctionnement quotidien de votre établissement peut être un défi. Que vous soyez un acteur de la restauration commerciale ou collective, notre offre d'accompagnement clé en main vous permet de déléguer en toute confiance la gestion des aspects critiques de l'hygiène et de la sécurité alimentaire à des experts. Nous faisons le travail à votre place, vous permettant ainsi de vous concentrer sur l'essentiel : offrir une expérience exceptionnelle à vos clients.

ALIMENTARIUS

Pourquoi opter pour notre accompagnement clé en main ?

Sérénité Totale :

En nous confiant la gestion de votre hygiène et de votre sécurité alimentaire, vous éliminez les tracas liés à la conformité réglementaire et à la gestion des risques. Nous prenons en charge l'ensemble des démarches, vous offrant une tranquillité d'esprit totale.

Gain de Temps :

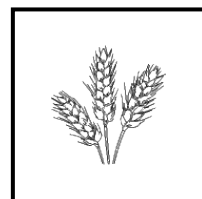
En déléguant ces tâches à des professionnels, vous libérez du temps pour vous concentrer sur le cœur de votre métier : la satisfaction de vos clients et la gestion de votre établissement. Nous nous occupons de tout, de l'évaluation des pratiques à la mise en œuvre des améliorations nécessaires.

Expertise Assurée :

Notre équipe d'experts en hygiène et sécurité alimentaire est constamment à jour des dernières réglementations et des meilleures pratiques. En travaillant avec nous, vous bénéficiez de compétences spécialisées sans avoir à recruter ou à former du personnel supplémentaire.

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

Alimentarius est une marque exploitée par un collège d'experts.
<https://www.alimentarius.fr>





CONSEILS ET ACCOMPAGNEMENT

ACCOMPAGNEMENT

SOLUTIONS

Quelques exemples de prestations :

Mise en Place et Gestion de Plans de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Nous prenons en charge la création, la mise en place et la gestion de votre Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), un document obligatoire pour toute structure de restauration. Nous nous assurons que vos procédures de sécurité alimentaire sont rigoureusement appliquées, de la réception des matières premières à la distribution des plats, en passant par le nettoyage et la désinfection.

Contrôle et Suivi Régulier de la Conformité

Nous effectuons des contrôles réguliers pour vérifier que votre établissement respecte en permanence les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Nous gérons les audits internes, préparons les inspections des autorités sanitaires et assurons le suivi des actions correctives. Vous n'avez plus à vous soucier des inspections surprises ou des mises à jour réglementaires.

Gestion Complète de la Traçabilité

Nous nous occupons de la mise en place et de la gestion de systèmes de traçabilité efficaces. De la réception des produits à leur utilisation, en passant par la gestion des stocks, nous veillons à ce que chaque étape soit documentée et que la traçabilité soit garantie en cas de contrôle ou de retrait de produits.

Mise en Œuvre des Normes HACCP

Nous assurons la mise en œuvre des normes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) dans votre établissement. Notre équipe identifie les points critiques à maîtriser, met en place les procédures adaptées et assure leur suivi régulier. Nous formons également votre personnel pour garantir une application rigoureuse des normes en place.

Gestion des Crises Alimentaires

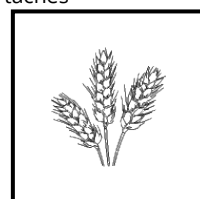
En cas de crise ou d'incident alimentaire, nous prenons en charge la gestion complète de la situation. Nous coordonnons les actions nécessaires pour limiter l'impact sur votre activité, gérer les relations avec les autorités sanitaires, et rétablir rapidement la situation. Notre objectif : minimiser les risques et protéger votre réputation.

Externalisation des Tâches d'Hygiène

Nous proposons un service d'externalisation complet pour la gestion de l'hygiène de vos locaux. Cela inclut la planification et l'exécution des protocoles de nettoyage et de désinfection, la gestion des déchets, et le contrôle continu des normes d'hygiène. En externalisant ces tâches critiques, vous vous assurez qu'elles sont réalisées par des professionnels qualifiés, avec un suivi rigoureux.

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

Alimentarius est une marque exploitée par un collège d'experts.
<https://www.alimentarius.fr>





CONSEILS ET ACCOMPAGNEMENT

UNE APPROCHE PERSONNALISÉE

Nous prenons le temps de comprendre vos enjeux spécifiques, vos objectifs, et vos contraintes. Que vous dirigiez un restaurant indépendant, une chaîne de restauration ou un service de restauration collective, nous adaptons nos prestations à votre réalité. Nos interventions sont conçues pour répondre précisément aux exigences de votre activité.

UNE EXPERTISE AU SERVICE DE VOTRE SUCCÈS

Fort d'une expérience solide dans le secteur de la restauration, notre cabinet a déjà accompagné de nombreux acteurs vers l'excellence en hygiène et sécurité alimentaire. Nos interventions ont permis à nos clients d'améliorer significativement leur performance, de réduire leurs risques, et de renforcer leur position sur le marché. Vous bénéficiez de notre savoir-faire éprouvé, de notre réactivité, et de notre engagement à garantir la sécurité de vos clients.

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

Alimentarius est une marque exploitée par un collègue d'experts.
<https://www.alimentarius.fr>

