

api



Cuisiniers  
d'ALSACE

# Bilan d'Activité Client



De juin à décembre 2016

# S O M M A I R E

## PREAMBULE

Le Groupe Api  
Api Cuisiniers d'Alsace

## VOTRE RESTAURANT

Fréquentation de votre restaurant  
Les approvisionnements Alsaciens  
La gestion des déchets  
La sécurité alimentaire  
Les animations

## L'EQUIPE ET SES RESSOURCES HUMAINES

L'équipe du restaurant  
Les formations à venir  
Le contrat de réinsertion  
Le contrat d'apprentissage

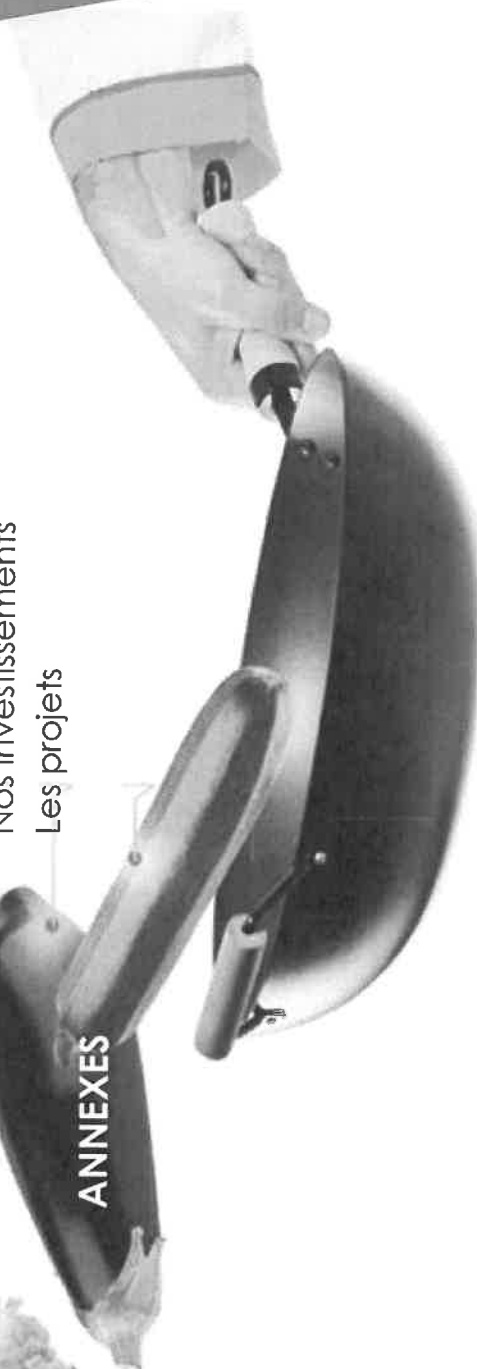
## LE MATERIEL

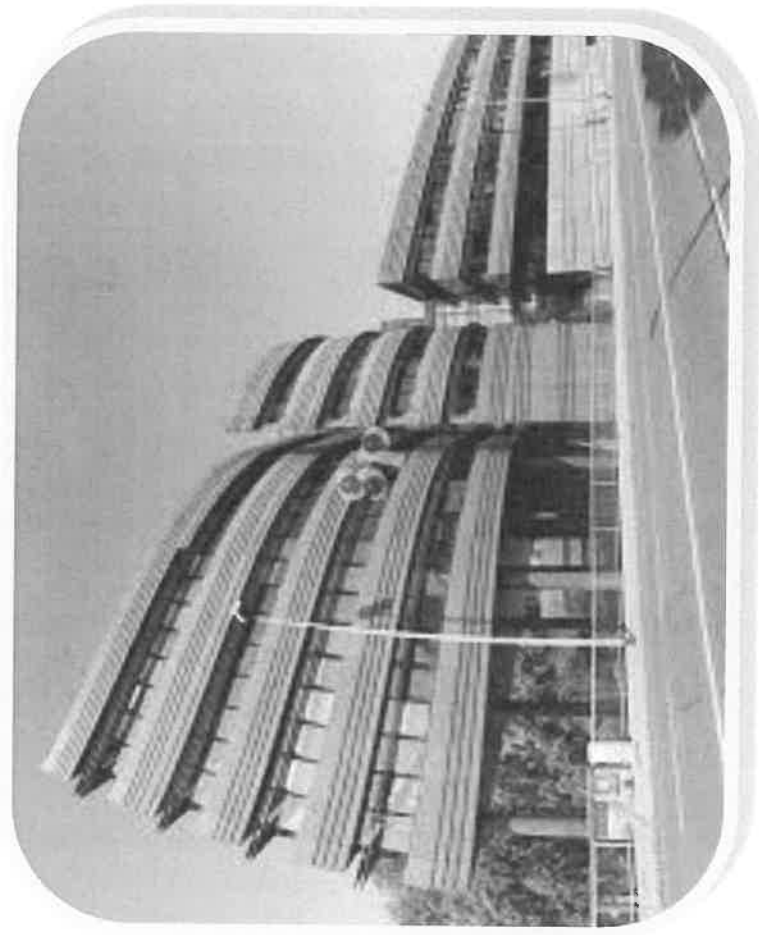
Les contrats de maintenance

## LA GESTION

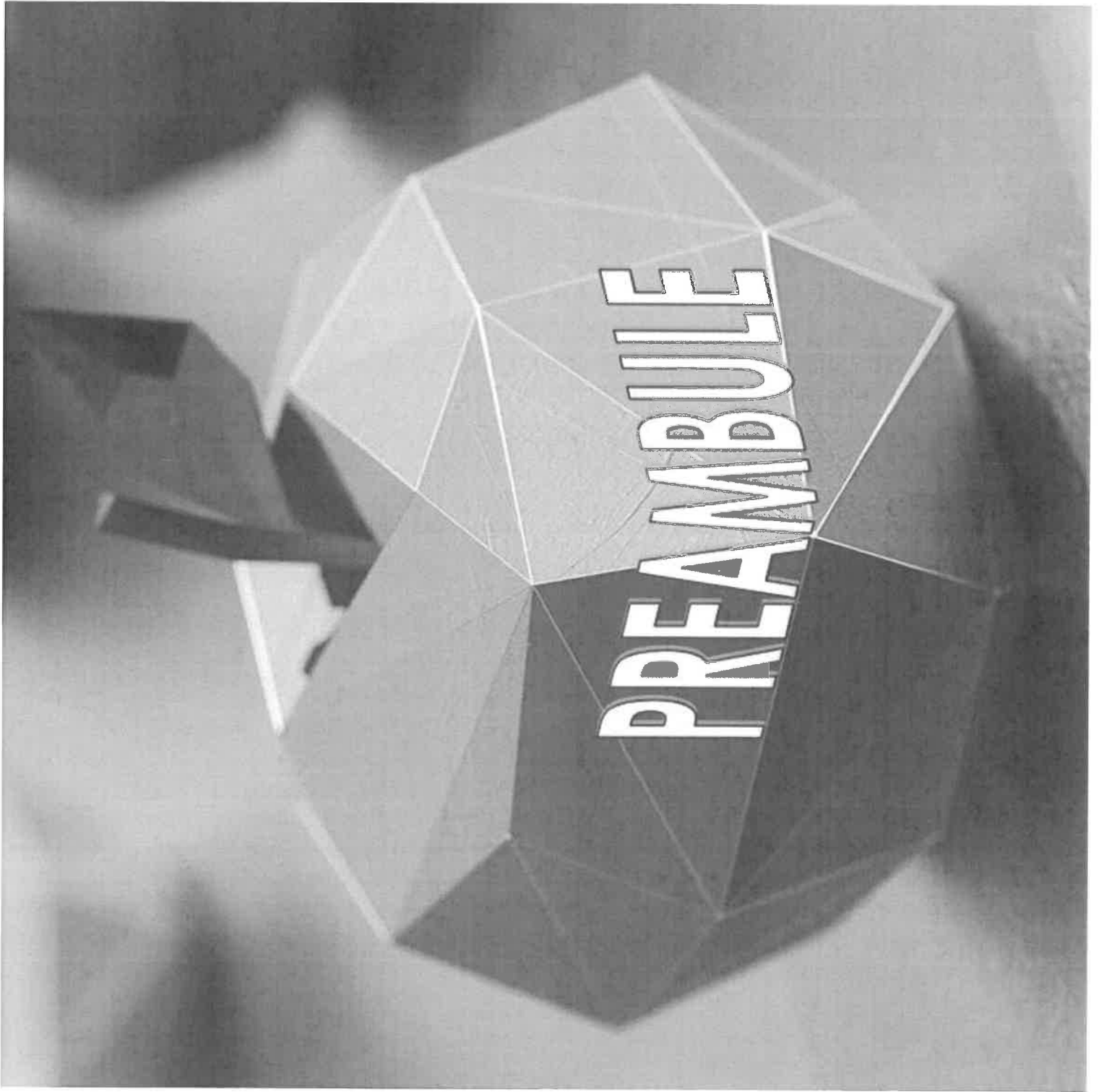
Bilan économique  
Nos investissements  
Les projets

## ANNEXES





Dans le cadre de notre engagement en faveur du développement durable, notre bilan annuel a entièrement été réalisé sur du papier recyclé.



api

api services hôteliers

Plaisir des Mets

infres La passion de la formation

LES PYRAMIDES

le Manoir de Marcq

Crépi

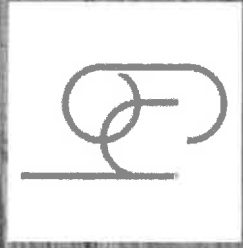
Schule für Konditorien  
Kühnlein & Bachmann

gourmetta

envies de saison  
super fraîche melting popote

institut culinaire de Paris

institut culinaire du Nord



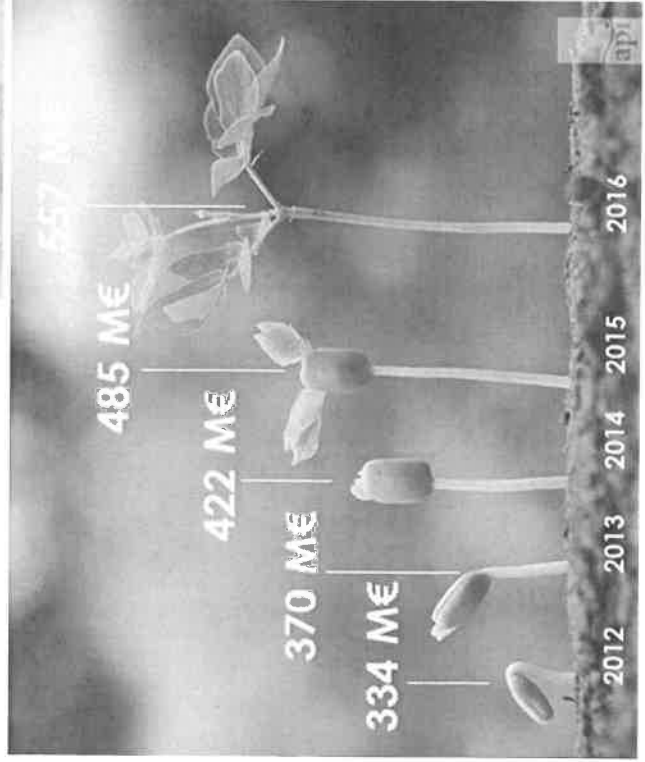
herreng  
l'art de réussir

**6000**  
clients



**631 991**  
convives par jour

**138 518 998**  
repas servis par an



Un chiffre d'affaire croissant

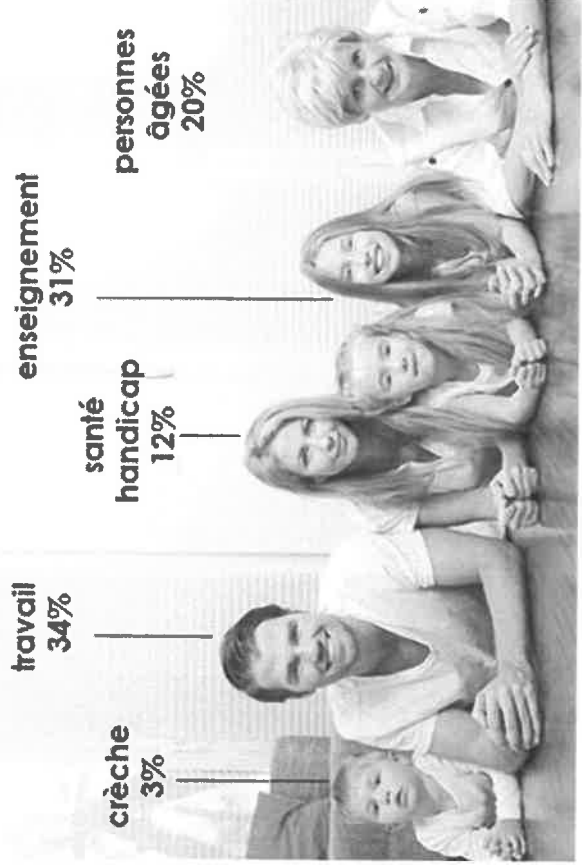
travail  
34%

crèche  
3%

santé  
handicap  
12%

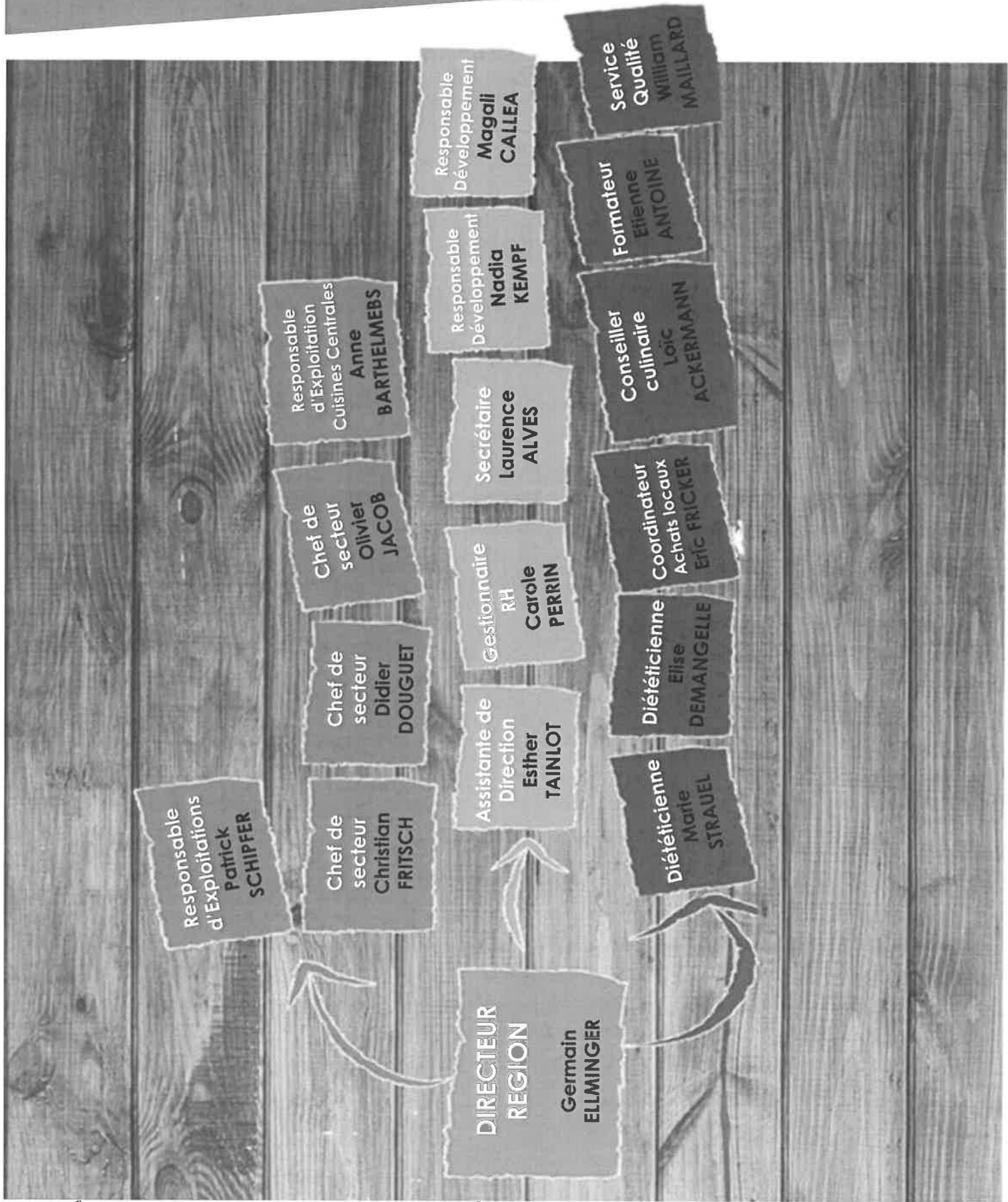
enseignement  
31%

personnes  
âgées  
20%



Répartit dans différents secteurs d'activité

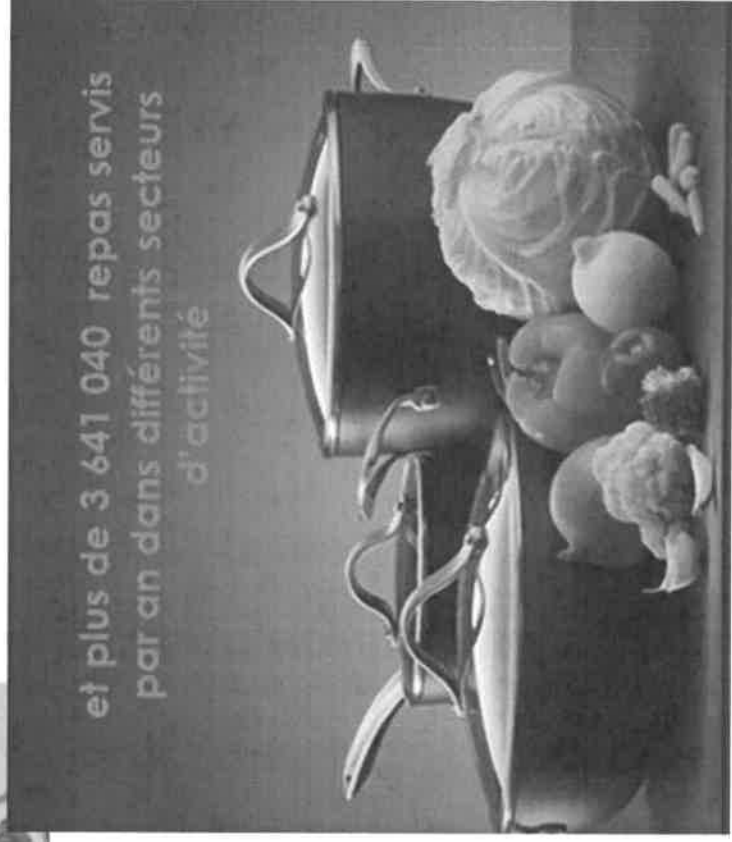
# A P I A I S O U E





**15 171**  
convives par jour

**3 641 040**  
repas servis par an

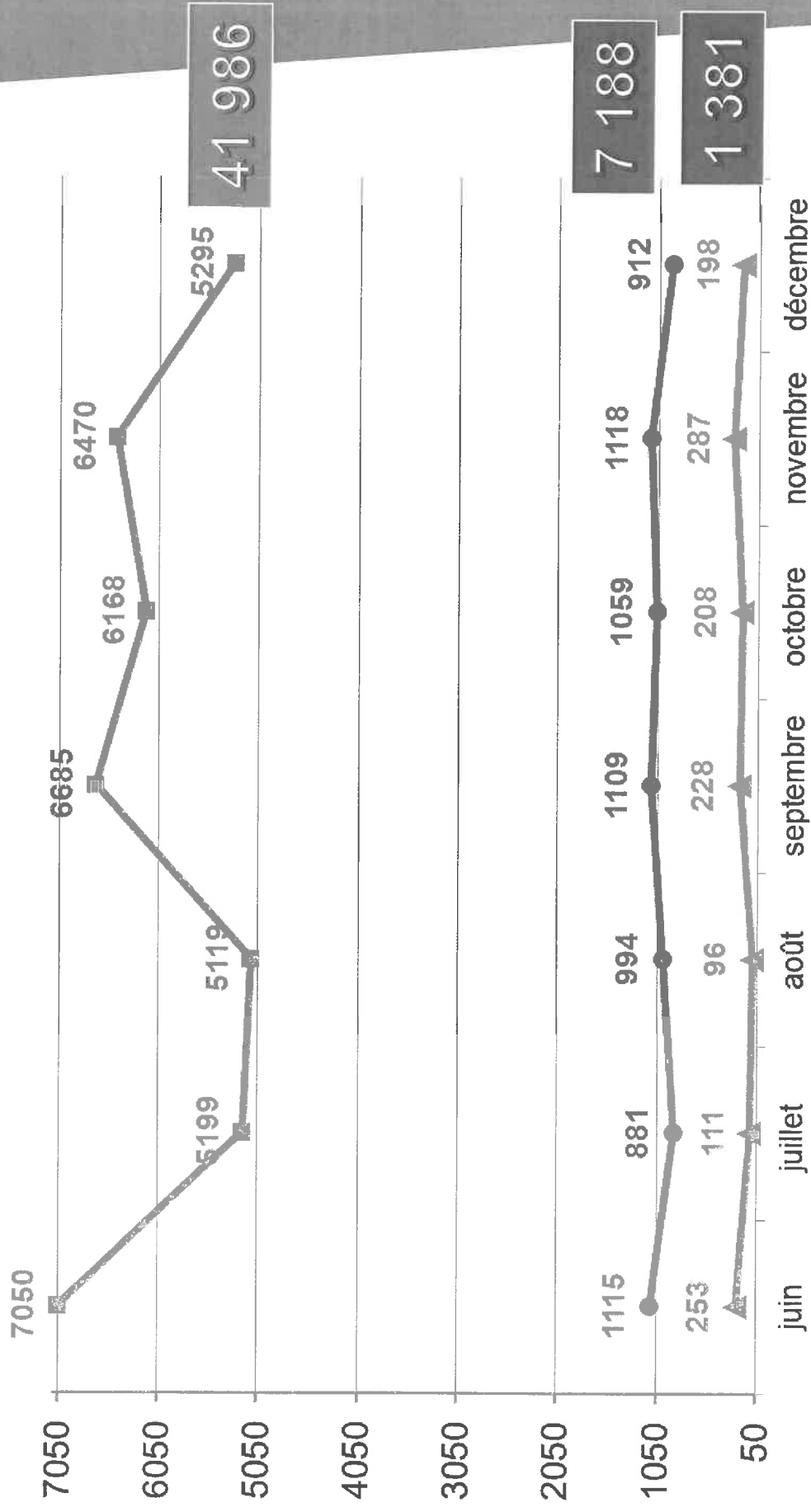


et plus de 3 641 040 repas servis  
par an dans différents secteurs  
d'activité



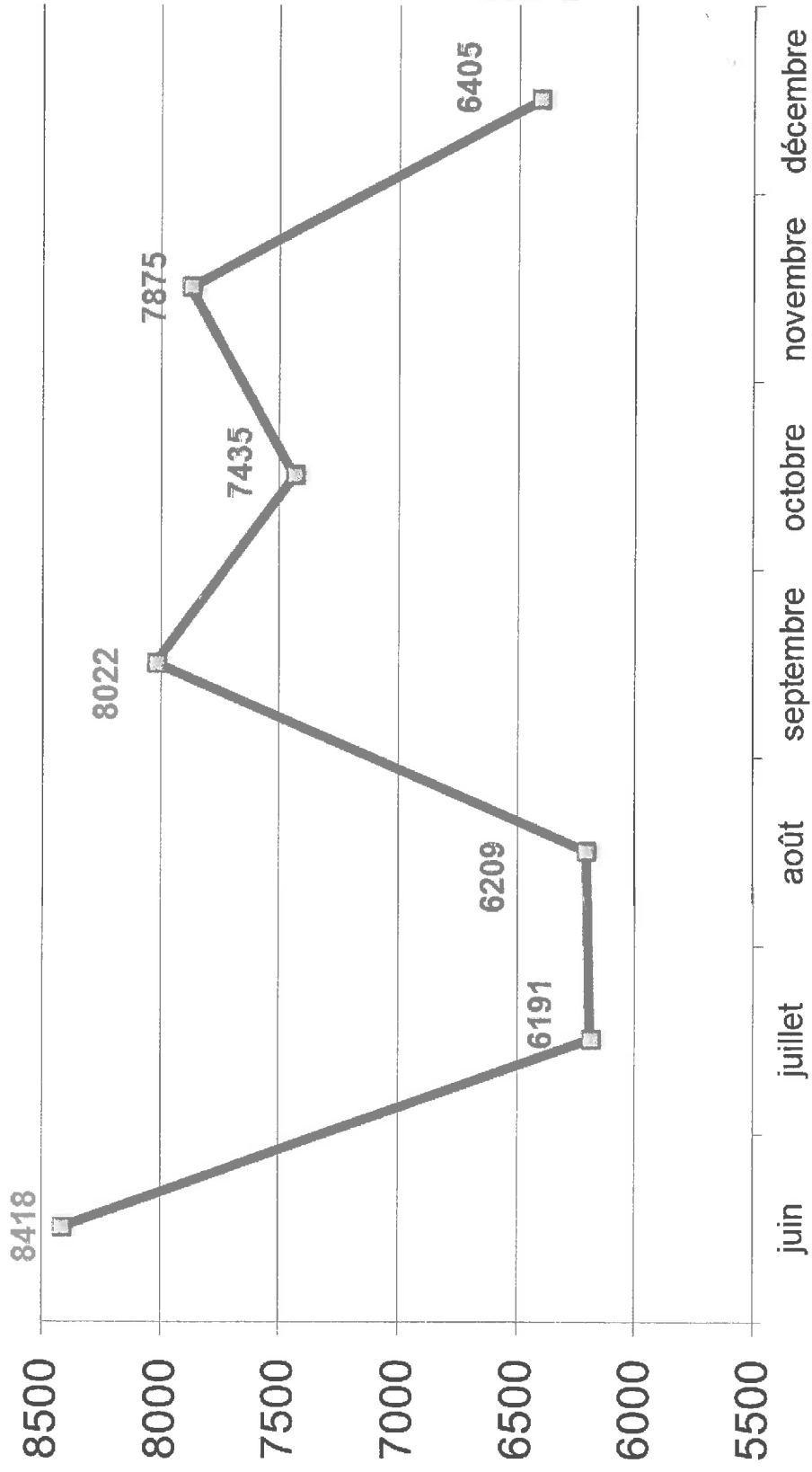


# La fréquentation de votre restaurant de juin à décembre 2016



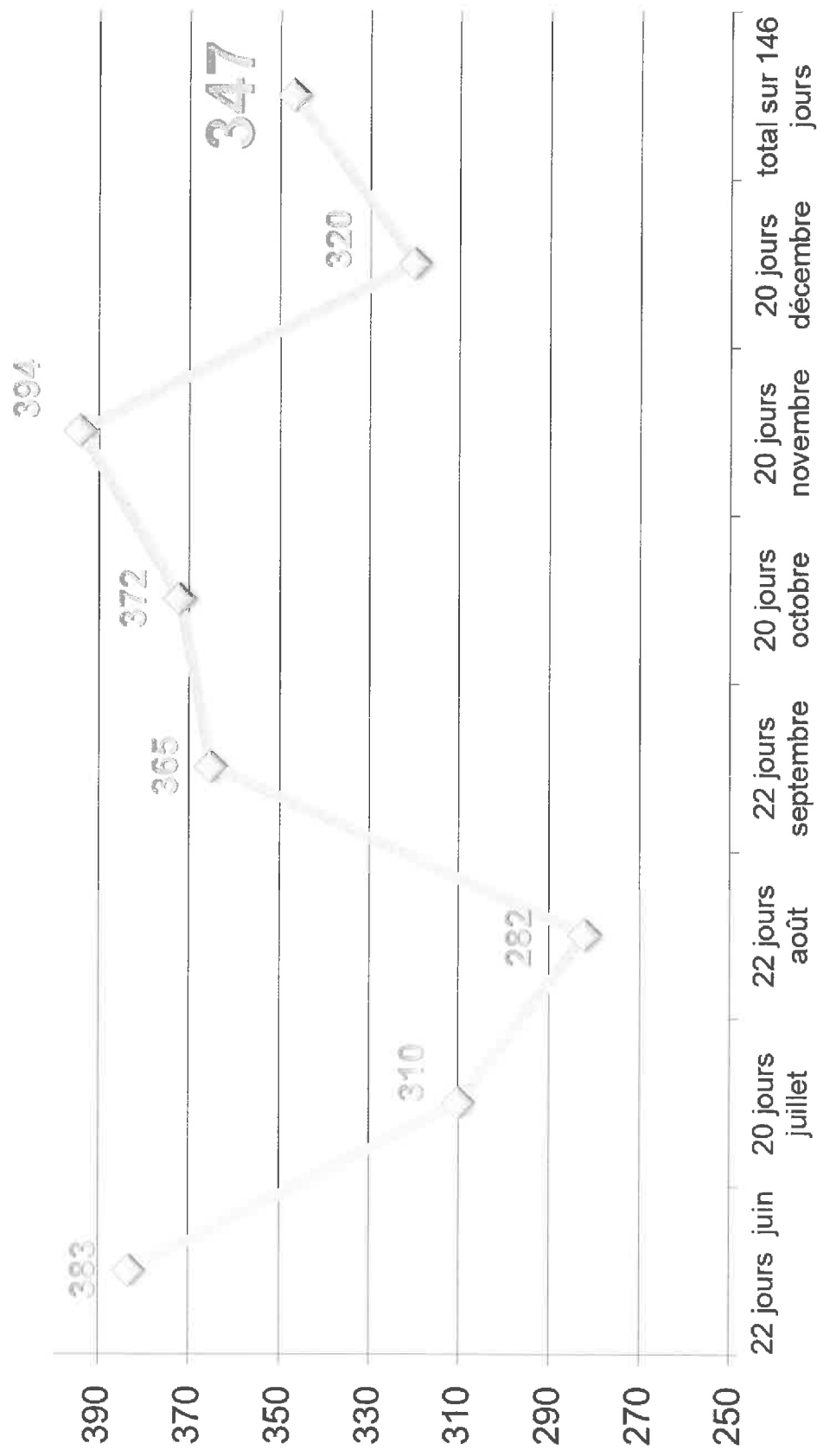
Agent Conseil Départemental
  Autres administrations
  Convives extérieurs

# Total des repas servis par mois

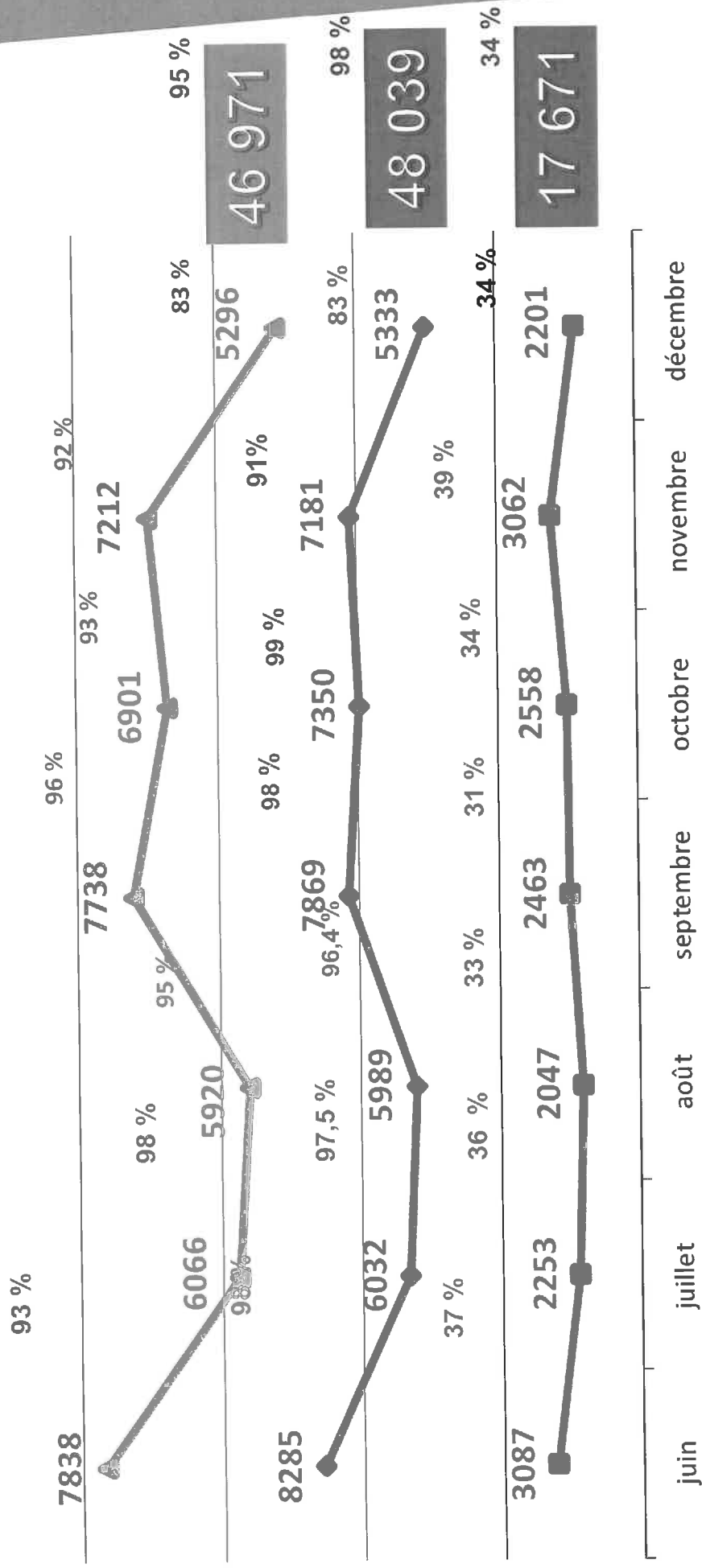


50 555

# Moyenne de repas servis par jour sur votre restaurant



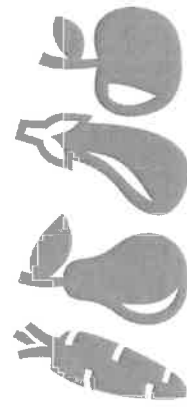
# Fréquence des taux de prises par prestations culinaires



Entrées
  Plats
  Fromages et desserts
  Taux de prise

# Nos Achats locaux de Juin à Décembre 2016

Mois	Montant des Achats	Montant des achats chez nos partenaires locaux	%
Juin	32 733 €	20 312 €	62,05 %
Juillet	17 775 €	10 950 €	61,60 %
Août	18 390 €	10 920 €	59,38 %
Septembre	28 159 €	17 575 €	67,00 %
Octobre	23 597 €	15 849 €	67,16 %
Novembre	30 291 €	15 464 €	51,05 %
Décembre	18 862 €	9 920 €	52,59 %
<b>Total des achats</b>	<b>169 807 €</b>	<b>100 990 €</b>	<b>60,12 %</b>



# Nos partenaires locaux & Régionaux

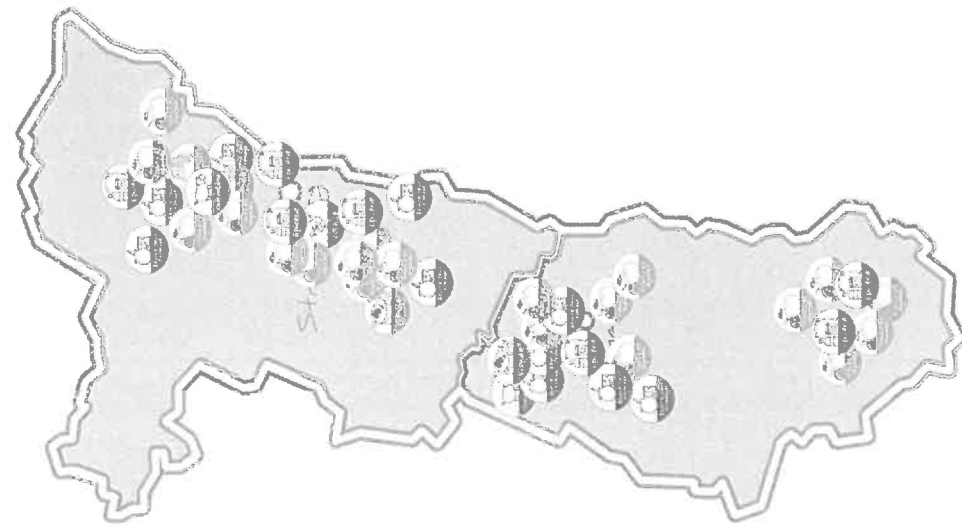
Plus de 100 producteurs partenaires

## PRINTEMPS

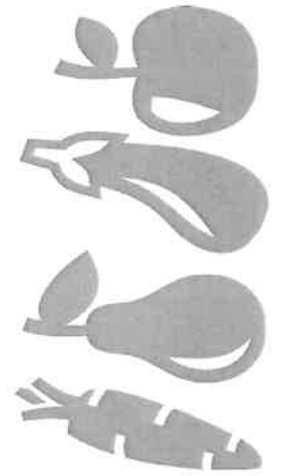

## ÉTÉ


## AUTOMNE


## HIVER

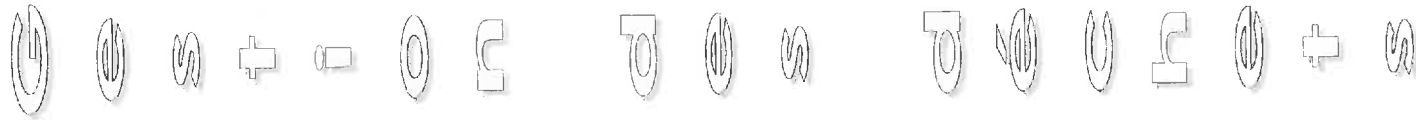



# Nos Engagements : LA DIFFERENCE !



Type de produits	Moyenne annuelle garantie en approvisionnements produits bruts et frais	Moyenne annuelle garantie en approvisionnements auprès de nos partenaires locaux	Moyenne annuelle garantie préparation maison
Crudités	95%	70%	100%
Viandes	90%	80%	95%
Poissons	75%	10%	95%
Œufs	90%	90%	93%
Légumes d'accompagnements	75%	60%	100%
Fromages	90%	50%	0%
Laitages	100%	32%	5%
Fruits	80%	38%	27%
Pâtisseries	70%	20%	80%
Pain	100%	100%	0%
<b>TOTAL</b>	<b>87%</b>	<b>55%</b>	<b>60%</b>





## Le Cadre du contrat

Nous prenons en charge la gestion des déchets suivants avec notre partenaire RECYBIO :

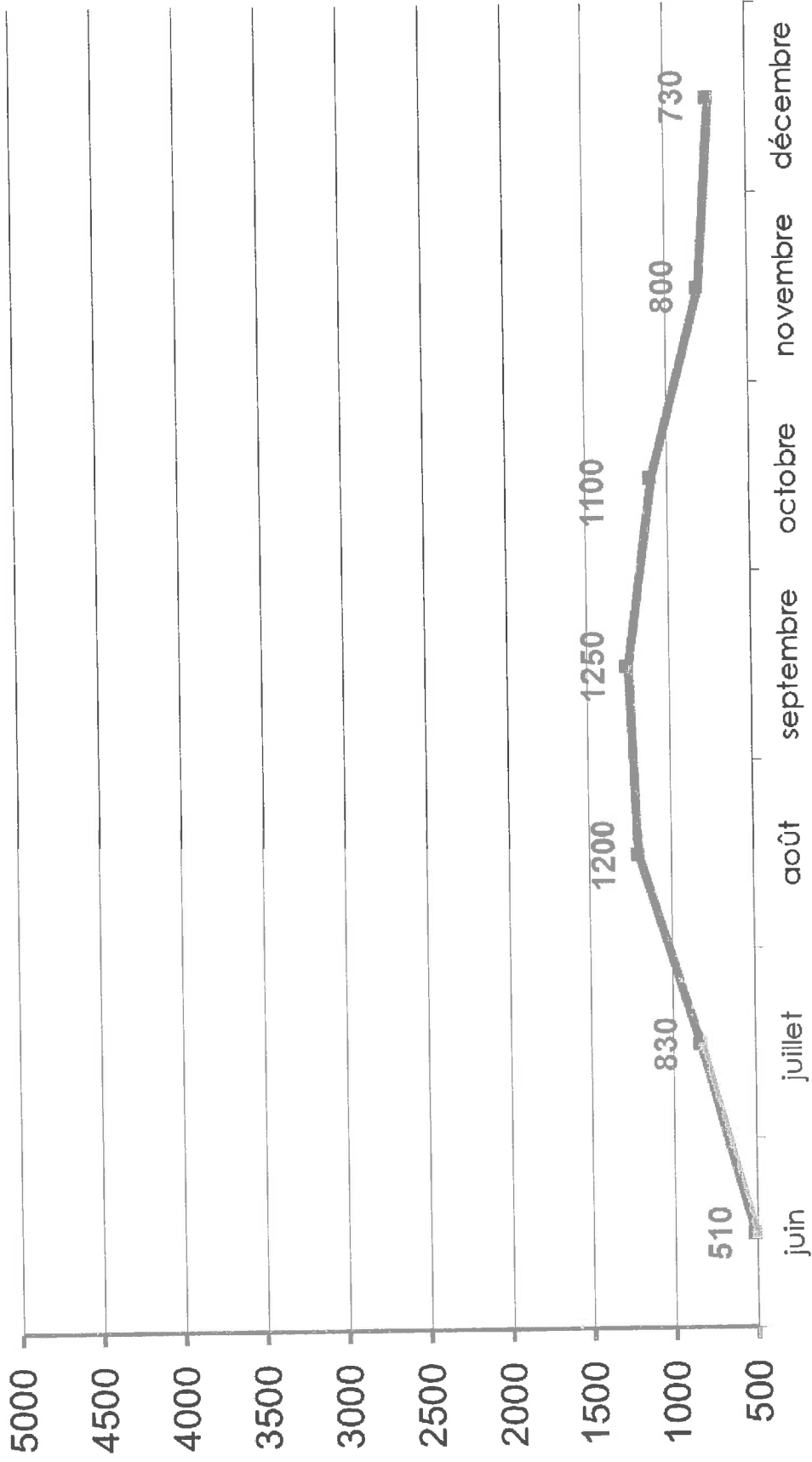
- Boîtes métalliques
- Films de suremballage
- Bio déchets
- Déchets Non Dangereux DND  
plastiques souillés, blister, papier cuisson ....)



# RECYBIO®

Le retour à la terre de vos biodéchets

# Poids en Kg des bio déchets par mois



En kg

## Les Quantités

Quantité de Bio déchets non-emballés de Juin à Décembre

Mois	Poids en Kg
Juin	510
Juillet	830
Août	1 200
Septembre	1 250
Octobre	1 100
Novembre	800
Décembre	730
<b>TOTAL</b>	<b>6 420</b>

Soit 134 g  
par personne  
de déchets

= Moyenne nationale  
(Réf ADEME)

RECYBIO®

Le retour à la terre de vos biodéchets

CONSEIL DÉPARTEMENTAL  
**BAS-RHIN**

ADEME

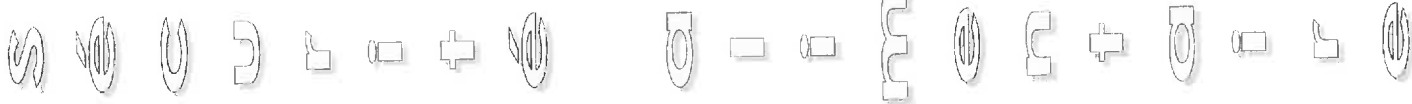


Agence de l'Environnement  
et de la Maîtrise de l'Energie

api



Cuisiniers  
d'ALSACE



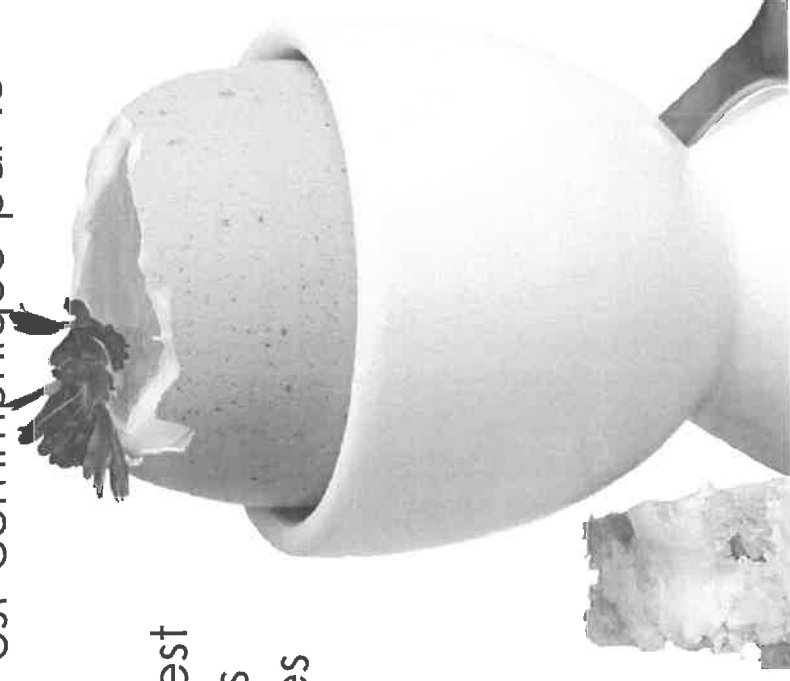
# ANALYSES DU LABORATOIRE AGROBIO

Notre service d'Hygiène Alimentaire définit un plan de prélèvement par restaurant.

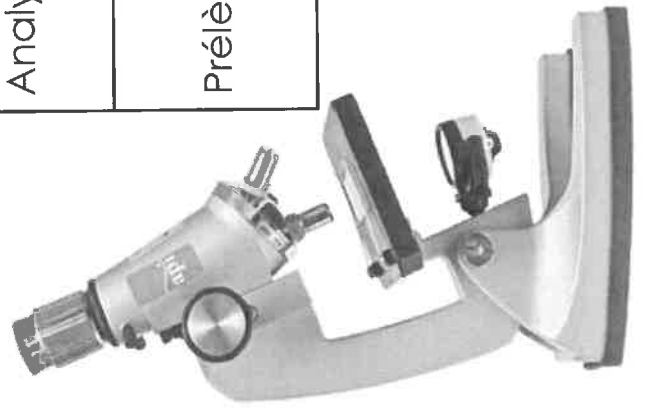
Ce dernier précise le nombre d'échantillons de produits fabriqués par nos soins qui sera prélevé par le laboratoire AGROBIO.

Le résultat des analyses des échantillons est communiqué par le laboratoire au responsable de restaurant.

Un prélèvement de surface par trimestre est également réalisé sur le matériel, les plans de travail, les locaux, les chambres froides afin de vérifier la qualité du nettoyage.



Septembre / Décembre 2016		
	Nombre d'analyses	% des résultats satisfaisants
Analyses produits	9	100 %
Prélèvements de surfaces	1	100 %

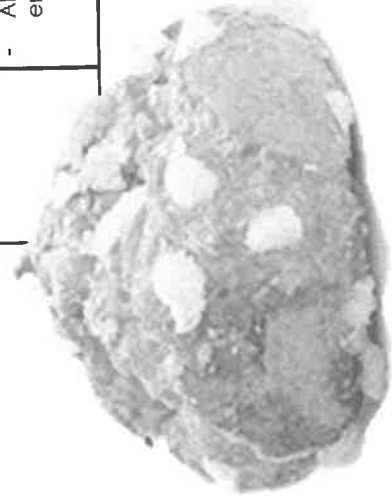


Voir annexe 1: Les analyses microbiologiques  
 Voir annexe 2: Les prélèvements de surfaces

# AUDITS LOCAUX ET FONCTIONNEMENT

L'audit est une analyse qui a lieu une fois par an par le laboratoire AGROBIO et qui reprend tous les points concernant les locaux et l'HACCP.

Remarques	
Dates	Audit fonctionneme
Audit locaux	Audit fonctionneme
<p>Sur les cinq thermomètres contrôlés lors de l'audit, les cinq sont conformes.</p> <p>L'audit effectué le 21 décembre a permis de constater le bon état général des locaux de production. Des non-conformités ont toutefois été décelées et nécessitent d'être prises en compte.</p> <p>C'est tout particulièrement le cas des non-conformités suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Plafond souillé et ventilation défectueuse en chambre froide positive</li> <li>- Carrelage fissuré dans l'ensemble des locaux</li> <li>- Plafond souillé en zone de préparation chaude</li> <li>- Plafond en polystyrène inadapté au nettoyage et à la désinfection</li> <li>- Présence de bois côté zone de préparation au niveau buffet inadapté au nettoyage et à la désinfection</li> <li>- Absence de moyen de maintien de la température en zone de préparation froide.</li> </ul>	<p>L'audit effectué le 21 décembre a permis de constater le bon fonctionnement général de la cuisine.</p> <p>Une non-conformité a toutefois été décelée et nécessite d'être prise en compte :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sachet de flocons de pomme de terre refermé en réserve sèche.</li> </ul>
21/12/2016	



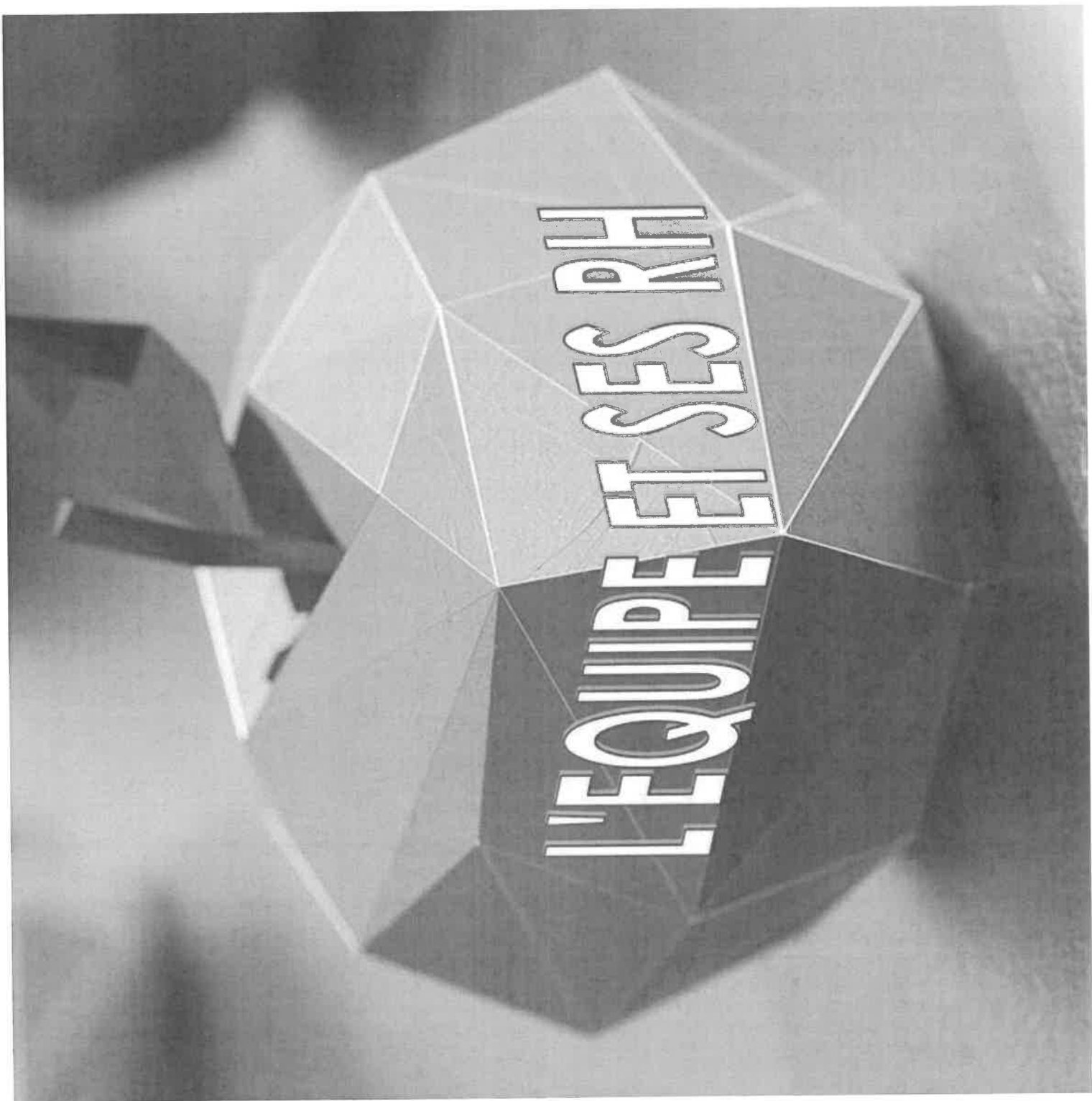
Voir annexe 4 : Les audits locaux et fonctionnement

## *Les thèmes d'animations 2016*

- ◆ Juin 2016
- ◆ 5 juillet 2016
- ◆ septembre 2016
- ◆ septembre 2016
- ◆ septembre 2016
- ◆ du 10 au 14 octobre 2016
- ◆ 5 décembre 2016
- ◆ 13 décembre 2016

- Euro Foot
- Dégustation Val d'Argent
- La rentrée
- Jeu concours Pâtes Grand mère
- Retrouver le goût des saisons
- Semaine Médiévale
- Action contre la faim
- Repas de Noël

# L'EQUIPE ET SES RH





# L'Equipe

**Chef Gérant**  
**Franck WURTZ**

**Chef de Cuisine**  
**Constant MARX**

**Chef de Cuisine**  
**Stanislas LEFEBVRE**

**EDR**  
**Sounthaline NGO**

**EDR**  
**Venaëlle BRILLANT**

**EDR**  
**Isabelle PESAVENTO**

**EDR**

**Danielle STAUFFER**

**EDR**

**Martine ZAHN**

**EDR Contrat de**  
**réinsertion**

**Fatia GHOMARI**

**Apprentie EDR**  
**Intissar BEGUI**



**8 postes en temps plein**  
**2 postes en temps partiel**

# NOTRE PERSONNEL EST FORMÉ

Chaque année par une **formation Métier**.

C'est un de nos engagements.

**Deux centres de formation internes - l'INFRES**

21 collaborateurs

**Etienne ANTOINE est votre formateur API Cuisiniers d'Alsace**

Les domaines d'expertise de l'INFRES sont :

- l'hygiène et HACCP en Restauration
- L'équilibre alimentaire et la Nutrition
- les techniques culinaires et techniques d'accueil du public du restaurant
- l'écoute et l'accueil du convive
- la sécurité en Restauration
- le management d'équipe
- Le Développement Durable
- L'audit et le conseil

Chaque salarié a été formé à une formation Hygiène et sécurité.

Une formation BPH est prévue pour l'ensemble du personnel les 16 et 17 février 2017 sur site.





Signature du premier contrat de réinsertion  
le 17 novembre 2016

En présence de Michèle JAEGER (HDD), Patrick SCHIPFER,  
Franck WURTZ (API) et Fathia GHOMARI.

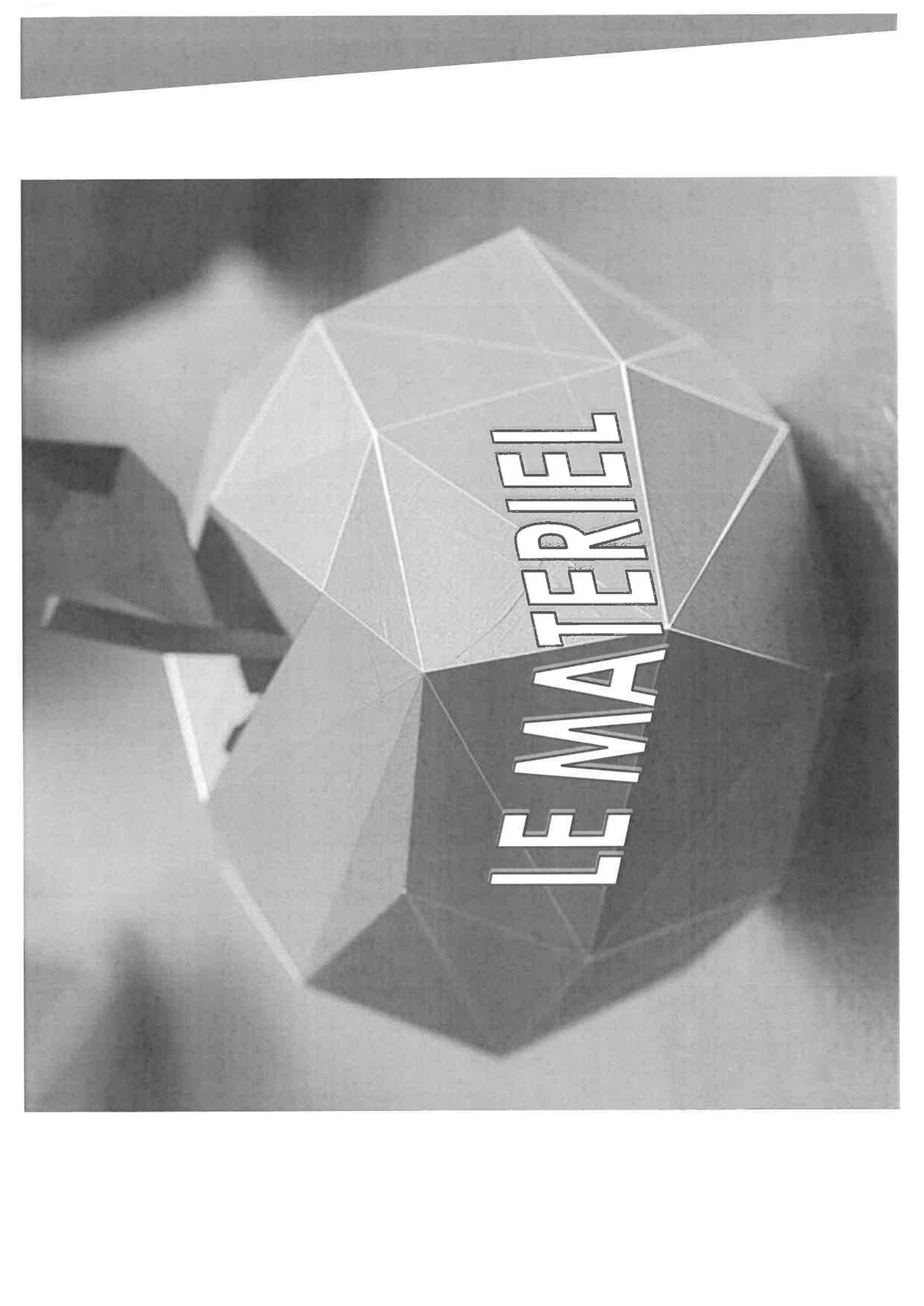


L  
E  
P  
P  
R  
E  
C  
T  
I  
S  
S  
A  
R  
B  
E  
G  
U  
I

Signature d'un contrat d'apprentissage pour Intissar BEGUI,  
apprentie de cuisine, recrutée en partenariat avec  
la Mission locale en octobre 2016.



# LE MATERIEL

A black and white photograph of a large, multi-faceted geometric object, possibly a crystal or a complex polyhedron, with the text "LE MATERIEL" overlaid in a bold, white, outlined font. The object is composed of numerous flat, triangular and quadrilateral faces, creating a complex, crystalline structure. The lighting is dramatic, with strong highlights and deep shadows, emphasizing the three-dimensional form and the sharp edges of the facets. The background is a dark, textured surface, possibly a wall or a backdrop, which makes the object stand out. The text "LE MATERIEL" is positioned centrally across the middle of the object, written in a clean, sans-serif font with a thick white outline and a slight drop shadow, giving it a three-dimensional appearance as if it's floating or attached to the object.

Tel que le prévoit l'acte d'engagement, la maintenance du grand et petit matériel de cuisine est assurée par le prestataire de restauration.

Des contrats de maintenances ont été mis en place avec :

**SCHNELL GRANDE CUISINE** pour assurer l'entretien du

- Matériel de cuisson
- Matériel de réfrigération
- Batteur mélangeur
- Lave vaisselle

**HORIS SERVICES** pour assurer l'entretien des

- Plaques coupe feu électrique
- Friteuses
- Sauteuses
- Plaques induction
- Cellule de refroidissement

**SUEZ Recyclage et valorisation des déchets** pour assurer

- La vidange et le nettoyage du dégraisseur cuisine
- Le curage des canalisations
- L'évacuation et le traitement des déchets



Voir annexe 5 : Les contrats de maintenance matériel  
 Voir annexe 6 : Les factures d'entretien du matériel



# Bilan économique

Nombre de jour ouvrés	146	
	CREDIT	DEBIT
Total ventes nettes H.T.	376 823	
Achats denrées		179 168
Total marge brute	197 655	
Frais de personnel		192 501
Autres charges		27 223
Amortissement		4 993
Impôts, taxes, frais financier		3 057
Total charges		
RESULTAT NET		-30 119 €



Description	Montant total des investissements HT
Système de paiement	21 238 €
Vaisselle	9 963 €
Matériel + Mobilier	6955 €
Vaisselle + Divers	7 200 €
<b>Montant des investissements</b>	<b>45 356 €</b>

Montant total de l'investissement hors amortissement

- Renouvellement de la vaisselle
- Développer les animations
- Travailler avec le service du menu du jour sur une proposition de 4<sup>ème</sup> à un tarif moindre

- Embouche d'un second contrat en réinsertion
- Mise en place du concept Weight Watcher
- Mise en place des tickets
- Animation de sculptures sur fruits et légumes avec Olivier HERBOMEL, champion du monde (annexe 7)

Première promotion 2017 «de Prestige» avec Olivier NASTI, Meilleur Ouvrier de France (MOF),

12 chefs Api ont été sélectionnés pour ce projet.

Dans le cadre de cette promotion, Olivier NASTI œuvrera dans les cuisines de l'Hôtel du Département durant une journée avec le chef de votre restaurant (annexe 7)



**ANNEXES**

# ANNEXE 1

## Les analyses microbiologiques

Pôle Agroalimentaire  
 Chemin des Romains  
 56000 Bar-le-Duc  
 Tél: +33 (0)3 28 79 96 00  
 Fax: +33 (0)3 28 79 96 10  
 email: benedic@qualitech-groupe.com  
 web: http://www.qualitech-groupe.com

## RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier  
 2016.09.06.0093.0003

Bar le duc, le 16 septembre 2016

API RESTAURATION  
 DR ALSACE  
 3 PLACE CAPITAINE DREYFUS  
 68000 COLMAR

8762

### Identification de l'échantillon: FRITES SURGEEES

Numéro de lot : L642 028 0943  
 Température du meuble : -20,0 °C  
 Marque : BRAKE  
 Heure de Prélèvement : 10H45  
 N° d'agrément : EMB B-02613  
 Lieu de Prélèvement : CHAMBRE FROIDE NEGATIVE  
 Analyses à réaliser : FRAPL1  
 Fournisseur : BRAKE  
 DDL/DLUO : 30/09/2016

### Emission charge:

Prélèvement : AGROBIO (DELABERRIERE P)  
 Transport : AGROBIO (TRANSPORTEUR)  
 Date (température) de prélèvement : 12/09/2016 (20,0 °C)  
 Date (température) de réception : 13/09/2016 (3,4 °C)  
 Date d'analyse : 13/09/2016

Site de prélèvement: HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 6705)  
 67964 STRASBOURG

## COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germe recherché (Méthodes)	Critères (n)	Résultats
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	1 000 000	< 10 000
Rapport flore métophile / Flore lactique (Calcul)	100	Non calculé
Bactéries lactiques à 30°C / g (NF ISO 16214*)	-	< 1 000
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C / g (NF EN ISO 6888-2*)	100	< 10
Recherche de Salmonelles mobiles / 25 g (AES 10/04 - 05/04*)	Absence	Absence
Dénombrement de Listeria monocytogenes / g (AES 10/5 - 09/06*)	100	< 10
Bacillus cereus présomptif à 30°C / g (NF EN ISO 7932*)	100	< 100

n = critère Règlement CE 2075/2005 ou critère revus de contrat si précis.

### Conclusion:

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Valable le 16 septembre 2016



Accréditation NF-1-800 pour le  
 disponible sur www.cofrac.fr

ne : nombre estimé, < 40, < 400, < 4 000, < 8 000, < 8 000 ... : le microorganisme est présent  
 mais avec moins de 40, 400, 800, 4 000, 8 000 ... microorganismes par gramme

Légende : (ST) = Analyses sous-traitées / (CT) = Analyses co-traitées par un laboratoire du groupe Qualitech.  
 La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral. L'accréditation de la Section Essais  
 Microbiologie des Laboratoires Qualitech est délivrée par le Centre National de l'Accréditation (Cofrac) pour le  
 symbole. Ce rapport d'essai ne concerne que les objets soumis à l'essai. La conclusion est couverte par l'accréditation mais il est toujours une  
 détermination n'est pas couverte par l'accréditation.

**RAPPORT D'ESSAI**

N° Dossier

2016.09.06.0093.0002

Bar-le-duc, le 16 septembre 2016

API RESTAURATION  
DR ALSACE  
3 PLACE CAPITAINE DREYFUS  
68000 COLMAR

8782

**Identification de l'échantillon: CAROTTE RAPEES NON ASSAISONNEES**Analyses à réaliser: SA, 3,2R  
Lieu de prélèvement: SALADIER FILME CHAMBRE FROIDE POSITIVE  
Température du milieu: 4,0°C  
Heure de prélèvement: 10h15  
Date de fabrication: 12/09/2016**Prise en charge:**Prélevé par: AGROBIO (DELABERURIERE P)  
Transport: AGROBIO (TRANSPORTEUR)  
Date (température) de prélevement: 12/09/2016 (4,0°C)  
Date (température) de réception: 13/09/2016 (2,4°C)  
Date d'analyse: 13/09/2016Site de prélevement: HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 6705)  
67164 STRASBOURG**COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES**

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (n)	Résultats
Escherichia coli β glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	50	< 10
Recherche de Salmonelles mobiles / 25 g (AES 10/04 - 05/04*)	Absence	Absence
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C / g (NF EN ISO 6888-2*)	100	< 10
Bactéries lactiques à 30°C / g (NF ISO 16214*)	1 000 000	< 10 000
Dénombrement de Listeria monocytogenes / g (AES 10/6 - 09/06*)	100	< 10

n = critère Règlement CE 2078/2005 ou autre norme de contrat si précisé.

**Conclusion:**Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est: **SATISFAISANTE**  
Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Validé le 16 septembre 2016

Sandrine VIARD  
Responsable administrativene : nombre estimé, < 40, < 400, < 800, < 4 000, < 8 000, < 4 000, 4 000, 8 000, 8 000 ... le microorganisme est présent  
mais avec moins de 40, 400, 800, 4 000, 8 000 ... microorganismes par gramme

# AGROBIO

Laboratoires AGROBIO  
**GRUPE Qualitech**  
GROUPE

Pôle Agroalimentaire  
Chemin des Romains  
55000 Bar le Duc  
Tél: +33 (0)3 29 79 96 00  
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10  
email: barleduc@qualitech-groupe.com  
web: http://www.qualitech-groupe.com

## RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2016.09.06.0093.0001

Bar le duc, le 16 septembre 2016

API RESTAURATION  
DR ALSACE  
3 PLACE CAPITAINE DREYFUS  
68000 COLMAR

8762

Identification de l'échantillon: CHOU FLEUR CUIT  
Lieu de Prélèvement: BAC GASTRO COUVERT ETUVE  
Température du meuble: 77.0 °C  
Analyse à réaliser: SA\_7.1  
Heure de Prélèvement: 10H50  
Date de fabrication: 12/09/2016

Étisse en charge:  
Prélèvement: AGROBIO (DELABERRIERE P)  
Transport: AGROBIO (TRANSPORTEUR)  
Date (température) de prélèvement: 12/09/2016 (69.3 °C)  
Date (température) de réception: 13/09/2016 (3.4 °C)  
Date d'analyse: 13/09/2016

Site de prélèvement: HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 6705)  
67064 STRASBOURG

## COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (n)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C (NF EN ISO 4833-1*)	300 000	< 1 000
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7837*)	30	< 10

n = critère réglementaire CE 2092/2006 au critère revu de contrat et précisé.

### Conclusion:

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Validé le 16 septembre 2016

Sandrine VIARD  
Responsable administrative



ES 5 A 15

Accréditation N° 1-1933 portée  
sur les analyses microbiologiques  
destinées aux produits agroalimentaires  
distribués sur www.cofrac.fr

ne : nombre estimé, < 40, < 400, < 800, < 4 000, < 8 000 ... ; le microorganisme est présent  
mais avec moins de 40, 400, 800, 4 000, 8 000 ... microorganismes par gramme

Légende : (ST) = Analyse sous-traitée / (CT) = Analyse co-traitée par un laboratoire du groupe Qualitech  
La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral. L'accréditation de la Section Essais  
du COFRAC repose uniquement de la compétence technique des laboratoires pour les essais couverts par l'accréditation délivrée par le  
Commissariat général à l'égalité territoriale après soumission à l'essai. La conclusion est convenue par l'accréditation sur et au moins une  
démarche mise en œuvre par l'accréditation.

# AGROBIO

Laboratoires AGROBIO  
**GRUPE Qualitech**  
GRUPE

Pôle Agroalimentaire  
Chemin des Romains  
55000 Bar-le-Duc  
Tél: +33 (0)3 29 79 86 00  
Fax: +33 (0)3 29 79 86 10  
email: benedicte@qualitech-grupe.com  
web: <http://www.qualitech-grupe.com>

## RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2016.09.27.0087.0001

Bar le Duc, le 7 octobre 2016

API RESTAURATION  
DR ALSACE  
3 PLACE CAPITAINE DREYFUS  
68000 COLMAR

8762

Identification de l'échantillon: POTIRON CUIT AU THYM  
Heure de Prélèvement: 10H30  
Analyse à réaliser: SAL / B  
Lieu de Prélèvement: BAC GASTRO NON COUVERT ETUVE CHAUDE  
Température du milieu: 63,0 °C  
Date de fabrication: 03/10/2016

Prise en charge:  
Prélevement: AGROBIO (DELABERRIERE P)  
Transport: AGROBIO (REINIONT Vanessa)  
Date (température) de prélèvement: 03/10/2016 (63,4 °C)  
Date (température) de réception: 04/10/2016 (4,0 °C)  
Date d'analyse: 04/10/2016

Lieu de prélèvement: HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 6705)  
67064 STRASBOURG

## COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (in)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	300 000	< 1 000
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16648-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	30	< 10
Bacillus cereus présumé à 30°C / g (NF EN ISO 7932*)	100	< 100

\* en référence règlement CE 207/2008 ou critère revu de comité d'expert.

### Conclusion:

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **BATIFSAISANTE**  
Pour déclarer, ou non, le conformé à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Validé le 7 octobre 2016

Sandrine VIARD  
Responsable administrative

efreac



ESSAIS

Accreditation N°1-1800 pontifé  
disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

ne : nombre estimé < 40, < 400, < 800, < 4 000, < 8 000, ... : le microorganisme est présent  
mais avec moins de 40, 400, 800, 4 000, 8 000 ... microorganismes par gramme

Légende: (BT) = Analyse sous-barrière / (CT) = Analyse co-trilées par un laboratoire du groupe Qualitech  
\* : méthode de référence pour la détermination de la norme de base microbiologique établie. L'accreditation de la Société Essais  
de France est reconnue par le Comité National de l'Accréditation (Cofrac) et est inscrite au Répertoire des Organismes  
de Certification de la Qualité (ROF) de la Commission Européenne. Ce rapport d'essai ne concerne que les objets soumis à l'essai. La conclusion est convertie par l'accréditation au vu du mode de  
détermination des paramètres par l'accréditation.



# AGROBIO

Laboratoires AGROBIO  
**GRUPE Qualitech**  
GROUPE

Pôle Agroalimentaire  
Chemin des Romains  
55000 Bar le Duc  
Tél: +33 (0)3 28 79 96 00  
Fax: +33 (0)3 28 79 96 10  
email: barleduc@qualitech-groupe.com  
web: http://www.qualitech-groupe.com

## RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2016.09.27.0087.0002

Bar le duc, le 7 octobre 2016

API RESTAURATION  
DR ALSACE  
3 PLACE CAPITAINE DREYFUS  
68000 COLMAR

8762

Identification de l'échantillon: GNOCCHIS AUX LEGUMES  
Lieu de Prélèvement: SAC GASTRO COUVERT ZONE DE PREPARATION  
Température du milieu: 20,0 °C  
Analyse à réaliser: SA, L, TB  
Heure de Prélèvement: 10H30  
Date de fabrication: 03/10/2016

Prise en charge:  
Préleveur: AGROBIO (DELABERERIERE P)  
Transport: AGROBIO (REUMONT Venesse)  
Date (température) de prélèvement: 03/10/2016 (20,5 °C)  
Date (température) de réception: 04/10/2016 (4,0 °C)  
Date d'analyse: 04/10/2016

Site de prélèvement: HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 6705)  
67964 STRASBOURG

## COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germe(s) recherchés (Méthodes)	Critères (n)	Résultats
Micro-organismes aérobie(s) à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	300 000	3 000 ne (< 4 000)
Escherichia coli et glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7837*)	30	< 10
Bacillus cereus présumé à 30°C / g (NF EN ISO 7932*)	100	< 100

n = critère réglementaire 207/2005 ou critère revue de contrat si précisé.

### Conclusion:

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Validé le 7 octobre 2016

Sandrine VIARD  
Responsable administrative



ES 5 A 1 S

Accréditation N°: 1609 portée  
disponible sur www.cofrac.fr

ne : nombre estimé. < 40, < 400, < 800, < 4 000, < 8 000 ... : le microorganisme est présent  
mais avec moins de 40, 400, 800, 4 000, 8 000 ... microorganismes par gramme

Légende : (ST) = Analyse sous-traitée / (CT) = Analyse effectuée par un laboratoire du groupe Qualitech  
Le présent rapport de résultats est établi en vertu de la norme NF EN ISO 17025. Les méthodes de la Qualité Essais  
et de la Qualité Produits ont été appliquées. Les résultats sont exprimés en termes de conformité par rapport à la spécification identifiée par le  
syndicat. Ce rapport d'essai ne concerne que les objets soumis à l'essai. La conclusion est couverte par l'accréditation et est de la même  
détermination n'est pas couverte par l'accréditation.

### RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2016.11.22.0090.0001

Bar le duc, le 5 décembre 2016

API RESTAURATION  
DR ALSACE  
3 PLACE CAPITAINE DREYFUS  
68000 COLMAR

8762

#### Identification de l'échantillon: GATEAU AUX LEGUMES RACINES

Heure de Prélèvement : 9h30  
Analyse à réaliser : SA, L, Ib  
Lieu de Prélèvement : PLAQUE ZONE DE PREPARATION CHAUDE  
Température du milieu : 20,0 °C  
Date de fabrication : 30/11/2016

#### Prise en charge:

Prélevé par: AGROBIO (DELABERRIERE P)  
Transport: AGROBIO (TRANSPORTEUR)  
Date (température) de prélèvement: 30/11/2016 (78,4 °C)  
Date (température) de réception: 01/12/2016 (3,6 °C)  
Date d'analyse: 01/12/2016

Site de prélèvement: HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 67015)  
67064 STRASBOURG

### COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (n)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	300 000	1 000 ne (< 4 000)
Escherichia coli β glucuronidase positive / g (NF ISO 18648-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7897*)	30	< 10
Bacillus cereus présomptif à 30°C / g (NF EN ISO 7862*)	100	< 100

n = critère réglementaire CE 20792/2005 ou critère revue de conseil et pratique.

#### Conclusion:

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Validé le 5 décembre 2016

Sandrine VIARD  
Responsable administrative

# AGROBIO

Laboratoires AGROBIO  
**GRUPE Qualitech**

Pôle Agroalimentaire  
Chemin des Romains  
55000 Bar le Duc  
Tél: +33 (0)3 28 79 96 00  
Fax: +33 (0)3 28 79 96 10  
email: barleduc@qualitech-groupe.com  
web: <http://www.qualitech-groupe.com>

## RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2016.12.13.0063.0002

Bar le duc, le 26 décembre 2016

API RESTAURATION  
DR ALSACE  
3 PLACE CAPITAIN DREYFUS  
68000 COLMAR

8782

Identification de l'échantillon: OEUF POCHÉ LARDONS SALADE  
Lieu de Prélèvement: COUPELLE CHAMBRE FROIDE POSITIVE  
Température du milieu: 4,9 °C  
Analyses à réaliser: SA\_5.2.3L  
Heure de Prélèvement: 9H00  
Date de fabrication: 21/12/2016

Prise en charge:  
Prélèvement: AGROBIO (DELABERRIERE P)  
Transport: AGROBIO (TRANSPORTEUR)  
Date (température) de prélèvement: 21/12/2016 (8,1 °C)  
Date (température) de réception: 22/12/2016 (1,8 °C)  
Date d'analyse: 22/12/2016

Site de destination: HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 6705)  
67864 STRASBOURG

## COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Micro-organismes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	10 000 000	40 000 ma
Bactéries lactiques à 30°C / g (NF ISO 15214*)	-	< 1 000
Rapport Flora microphile / Flore lactique (Calcul)	100	Non calculés
Escherichia coli β-glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	10	< 10
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C / g (NF EN ISO 6898-2*)	100	< 10
Recherche de Salmonelles mobiles / 25 g (AES 10/04 - 05/04*)	Absence	Absence
Dénombrement de Listéria monocytogenes / g (AES 10/05 - 09/08*)	100	< 10

### Conclusion:

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Validé le 26 décembre 2016

Jessica CHENIER  
Responsable technique



ES 5 A 15

Accréditation N°1-1803 portée  
disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

ne ; nombre estimé. < 40, < 400, < 800, < 4 000, < 8 000, ... ; le microorganisme est présent  
mais avec moins de 40, 400, 800, 4 000, 8 000 ... microorganismes par gramme

Légende: (ST) = Analyses réalisées / (CT) = Analyses effectuées par un laboratoire du groupe Qualitech  
La reproduction de ce rapport d'essai (rédigé à l'initiative de son émetteur) est formellement interdite sans l'autorisation écrite de la Direction de la Qualité. L'identification de la Station Essais  
ou COFRAC atteste uniquement de la compétence technique des laboratoires pour les essais couverts par l'accréditation identifiée par le  
numéro. Ce rapport d'essai ne constitue pas un objet soumis à test. La conclusion est convenue par l'accréditation sur et au moins une  
démarche réalisée par l'émission par l'accréditation.

Pôle Agroalimentaire  
 Chemin des Romains  
 55000 Bar le Duc  
 Tél: +33 (0)3 29 79 96 00  
 Fax: +33 (0)3 29 79 96 10  
 email: barleduc@qualitech-gruppe.com  
 web: http://www.qualitech-gruppe.com

## RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier  
 2016.12.13.0063.0003

### Identification de l'échantillon: RIZ LONG INDICA ETUVE 9 KGS

Heure de Prélèvement : 9H00  
 N° d'agrément : NC  
 Numéro de lot : 0209918 M A 10:56  
 Marque : EPI SAVEURS  
 Lieu de Prélèvement : ECONOMAT  
 Analyseur à réaliser : FZAPL 5  
 Fournisseur : EPI SAVEURS  
 DLR/DLUO : 02/09/2018  
 Edus, en charge :  
 Prélèvement : AGROBIO (DELBERRIERE P)  
 Transport : AGROBIO (FRANSPORTEUR)  
 Date (température) de prélèvement : 21/12/2016 (21.0 °C)  
 Date (température) de réception : 23/12/2016 (1.3 °C)  
 Date d'analyse : 23/12/2016

Site de prélèvement: HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 6705)  
 67064 STRASBOURG

### COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germe recherché (Méthodes)	Critères (n)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1)	50 000	< 1 000
Escherichia coli / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Moisissures / g (*)	5 000	100 ml (< 400)
Levures / g (*)	5 000	< 100
Dénombrement des levures et moisissures à 5J / g (NF Y08-036*)	-	100
Bacillus cereus présumés 30°C / g (NF EN ISO 7932*)	1 000	< 100
Rochanche de Salmonelles (mobiles) / 25 g (AES 1004 - 06/04*)	Absence	Absence

n = critère réglementaire 2076/2005 ou critère revu de norme et précisé.

#### Conclusion:

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**  
 Pour déclarer, ou non, la conformité à la réglementation, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Validé le 27 décembre 2016

Jessica CHENET  
 Responsable technique



# AGROBIO

Laboratoires AGROBIO  
**GRUPE Qualitech**  
LABORATOIRES QUALITECH GROUPE

Pôle Agroalimentaire  
Chemin des Romains  
55000 Bar le Duc  
Tél: +33 (0)3 28 78 86 00  
Fax: +33 (0)3 28 78 86 10  
email: barleduc@qualitech-groupe.com  
web: http://www.qualitech-groupe.com

## RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2016.12.13.0063.0001

Bar le duc, le 28 décembre 2016

API RESTAURATION  
DR ALSACE  
3 PLACE CAPITAINE DREYFUS  
68000 COLMAR

8782

Identification de l'échantillon : SAUTE DE PORC SAUCE MIEL  
Heure de Prélèvement : 9H09  
Analyses à réaliser : SA\_7.1  
Lieu de Prélèvement : SAUTEUSE ZONE DE PREPARATION CHAUDE  
Température du meuble : 110,0 °C  
Date de fabrication : 21/12/2016

Prise en charge :  
Prélèvement : AGROBIO (DELABERRIERE F)  
Transport : AGROBIO (TRANSPORTEUR)  
Date (température) de prélèvement : 21/12/2016 (89,8 °C)  
Date (température) de réception : 22/12/2016 (11,9 °C)  
Date d'analyse : 22/12/2016

Site de prélèvement: HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 6705)  
67064 STRASBOURG

## COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germe recherché (Méthodes)	Critères (n)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1)	300 000	20 000
Escherichia coli β glucuronidase positive / g (NF ISO 18646-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	30	< 10

n = valeur réglementaire CE 2002/2006 ou critère revue de contrat si précisé.

### Conclusion:

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour détailler, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Validé le 28 décembre 2016

Jessica CHENET  
Responsable technique

cofrac

ES 15

Accréditation N°1-1803 portée  
sur les analyses microbiologiques  
disponible sur www.cofrac.fr

ne : nombre estimé, < 40, < 400, < 800, < 4 000, < 8 000 ... ; le microorganisme est présent  
mais avec moins de 40, 400, 800, 4 000, 8 000 ... microorganismes par gramme

Légende : (ST) = Analyse sous-tendues / (CT) = Analyses co-tendues par un laboratoire du groupe Qualitech  
La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral. L'accréditation de la Section Essais  
du COFRAC assure uniquement de la compétence technique des laboratoires pour les essais couverts par l'accréditation limitée par le  
présent rapport d'essai. Les autres essais soumis à l'essai. La conclusion est couverte par l'accréditation limitée si au moins une  
détermination n'est pas couverte par l'accréditation.

# ANNEXE 2

## Les Prélèvements de surfaces

# AGROBIO

Laboratoires AGROBIO  
**GROUPE Qualitech**  
LABORATOIRES

PME Agrolimentaire  
Chemin des Romains  
55000 Bar le Duc  
Tél: +33 (0)3 28 78 98 00  
Fax: +33 (0)3 28 78 98 10  
email: barleduc@qualitech-groupe.com  
web: http://www.qualitech-groupe.com

## RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier  
2016.11.22.0090.0002

Bar le duc, le 5 décembre 2016

API RESTAURATION  
DR ALSACE  
3 PLACE CAPITAINE DREYFUS  
68000 COLMAR

8762

Identification de l'échantillon: COUTEAU MANCHE NOIR APRES ND  
Heure de Prélèvement: 9H30  
Date de nettoyage: 30/11/2016  
Lieu de Prélèvement: ZONE DE PREPARATION CHAUDE  
Analyses à réaliser: API\_PSUL

Etiss en charge:  
Prélèvement: AGROBIO (DELABERRIERE F)  
Transport: AGROBIO (TRANSPORTEUR)  
Date (température) de prélèvement: 30/11/2016 ( )  
Date (température) de réception: 01/12/2016 (3,6 °C)  
Date d'analyse: 01/12/2016

Site de prélèvement: HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 6705)  
67964 STRASBOURG

## COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Cermes recherchés (Méthodes)	Critères (n)	Résultats
Recherche de <i>Listeria monocytogenes</i> (AES 110/3 - 09/00)	Absence	Absence

n = critère Règlement CE 2079/2005 ou critère issu de contrat si précisé.

### Conclusion:

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**  
Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Validé le 5 décembre 2016

Sandrine VARD  
Responsable administrative

ne : nombre estimé, < 40, < 400, < 800, < 4 000, < 8 000, ... ; le microorganisme est présent  
mais avec moins de 40, 400, 800, 4 000, 8 000 ... microorganismes par gramme

Légende : (ST) = Analyse sous stériles / (CT) = Analyse co-traitée par un laboratoire du groupe Qualitech

# ANNEXE 3

Audits locaux et fonctionnement



**RAPPORT D'ESSAI**N° Dossier  
2016.12.13 0062.0001

Bar le duc, le 27 février 2017

API RESTAURATION  
DR ALSACE  
3 PLACE CAPITAINE DREYFUS  
68000 COLMAR

8762

Réalisé par: DELABERRIERE P  
Date de réalisation: 21/12/2016  
Analyse à réaliser: API\_AUDITLSite de destination: HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 6705)  
67364 STRASBOURG**AUDIT LOCAUX****Resultats :**

32 Réponses satisfaisantes sur	38	points contrôlés soit	84 %
4 Réponses acceptables sur	38	points contrôlés soit	11 %
2 Réponses non satisfaisantes sur	38	points contrôlés soit	5 %
2 Points non applicables soit	5 %		

**Remarques :****Conclusions :**

Sur les cinq thermomètres contrôlés lors de l'audit, les cinq sont conformes  
L'audit effectué le 21 décembre a permis de constater le bon état général des locaux de production. Des non-conformités ont toutefois été décelées et nécessitent d'être prises en compte. C'est tout particulièrement le cas des non conformités suivantes:

- plafond souillé et ventilation défectueuse en chambre froide positive
- carrelage fissuré dans l'ensemble des locaux
- plafond souillé en zone de préparation chaude
- plafond en polystyrène inadapté au nettoyage et à la désinfection
- présence bois côté zone de préparation au niveau buffet inadapté au nettoyage et à la désinfection
- absence de moyen de maintien de la température en zone de préparation froide

Validé le 27 février 2017

S Satisfaisant - A Acceptable - NS Non Satisfaisant - NA Non Applicable

Sandrine VIARD  
Responsable administrative



S Satisfaisant - A Acceptable - NS Non Satisfaisant - NA Non Applicable

S A NS NA

**1. LOCAUX**

1.1. Environnement et abords des locaux	X			
1.2. Sectorisation des locaux		X		
1.3. Aptitude au nettoyage et à la désinfection			X	
1.4. Maintenance des locaux	X			
1.5. Circuits d'air, condensation des locaux			X	
1.6. Température des locaux	X			
1.7. Prévention de l'introduction de nuisibles	X			
1.8. Absence de nuisibles	X			
1.9. Points d'eau, identification des différents circuits eau potable - eau non potable	X			
1.10. Approvisionnement en eau	X			
1.11. Evacuation des eaux usées	X			
1.12. Eclairage des locaux	X			
1.13. Capacité de stockage des locaux			X	
1.14. Absence de mauvaises odeurs	X			
1.15. Elimination des cartons et caquets	X			
1.16. Propreté et rangement des locaux (Sol, murs, plafonds, vitres)	X			
1.17. Stockage des produits d'entretien	X			

**2. EQUIPEMENTS**

2.1. Postes lave-mains et autres équipements de nettoyage et désinfection en nombre suffisant et approvisionnés	X			
2.2. Système de contrôle des équipements	X			
2.3. Moyens matériels de maintien des températures	X			
2.4. Equipements relatifs aux déchets	X			
2.5. Maintenance des équipements	X			
2.6. Présence de thermomètres au niveau des chambres froides et autres enceintes réfrigérées	X			
2.7. Propreté des grilles de protection des ventilateurs	X			
2.8. Propreté des grilles d'évacuation des siphons et des caniveaux	X			
2.9. Propreté des hottes (Filtres, parois, ...)	X			
2.10. Propreté du lave-vaisselle (Ridesaux, buses, grilles, ...)	X			
2.11. Propreté de la ligne de distribution (Vitrine, etc..)	X			
2.12. Propreté du matériel de la salle de restaurant (Mobilier, fontaines, distributeur de sauces..)	X			
2.13. Propreté des plans de travail	X			
2.14. Propreté des espaces de rangement (Tiroirs, étagères, armoire à couteaux..)	X			
2.15. Propreté des appareils de cuisson (Steam, sauteuses, friteuses, four, grill, ...)	X			
2.16. Propreté des armoires ou tables chaudes	X			
2.17. Propreté et rangement des gros matériels (Trancheur, appareil de découpe, etc.)	X			
2.18. Propreté et rangement des petits matériels (Balance, ouvre-boîtes, etc.)	X			
2.19. Conformité du rangement du petit matériel et de la batterie	X			
2.20. Conformité du rangement des consommables	X			
2.21. Propreté du véhicule de livraison				X
2.22. Propreté du matériel de livraison				X
2.23. Métrologie sur l'ensemble des sondes de température de la cuisine : Ecart supérieur à +2°C Non Satisfaisant				

**AGROBIO**

Laboratoires AGROBIO

**GRUPE Qualitech**  
ONDULIFE

Pôle Agroalimentaire  
Chemin des Romains  
55000 Bar le Duc  
Té: +33 (0)3 29 79 96 00  
Fax: +33 (0)3 29 79 96 10  
email: bar/leduc@qualitech-groupe.com  
web: http://www.qualitech-groupe.com

## RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2016.12.13.0061.0001

Bar le duc, le 27 février 2017

API RESTAURATION  
DR ALSACE  
3 PLACE CAPITAINE DREYFUS  
68000 COLMAR

8762

Réalisé par : DELABERRIERE P

Date de réalisation : 21/12/2016

Site de prélèvement : HOTEL DU DEPARTEMENT DU BAS RHIN (API 8705)  
67064 STRASBOURG

### AUDIT DE FONCTIONNEMENT

#### Resultats :

46 Réponses satisfaisantes sur	47	points contrôlés soit	98 %
1 Réponses acceptables sur	47	points contrôlés soit	2 %
0 Réponses non satisfaisantes sur	47	points contrôlés soit	0 %
0 Points non applicables soit	0 %		

#### Remarques :

#### Conclusions :

L'audit effectué le 21 décembre a permis de constater le bon fonctionnement général de la cuisine.  
Une non-conformité a toutefois été décelée et nécessite d'être prise en compte:  
-sachet de flocons de pomme de terre non refermé en réserve sèche

Validé le 27 février 2017

Sandrina VIARD  
Responsable administrative



S Satisfaisant - A, Acceptable - NS Non Satisfaisant - NA Non Applicable

**1. BPH LIEES AU PERSONNEL**

- 1.1. Hygiène générale du personnel, présentation générale, tenue professionnelle, port de la coiffe ... X
- 1.2. Absence de personnes étrangères en cuisine sans tenue adaptée X
- 1.3. Présence de Kits visiteurs X
- 1.4. Connaissance des BPH et du plan HACCP X
- 1.5. Respect de l'interdiction de fumer X
- 1.6. Procédures relatives à l'hygiène du personnel X
- 1.7. Plan de formation du personnel X
- 1.8. Suivi médical du personnel X

**2. BPH LIEES A LA MATIERE ET AUX METHODES DE TRAVAIL**

- 2.1. Etat de profection des produits et absence de stockage au sol, Matières premières en chambre froide positive, négative, produits semi-finis ou intermédiaires, produits finis X
- 2.2. Absence de rupture de la chaîne du froid à la réception, stockage X
- 2.3. Sectorisation des denrées par catégorie, en économat, en chambres froides ou autres enceintes réfrigérées X
- 2.4. Conditions de décongélation des produits surgelés X
- 2.5. Absence d'auto-congélation (sauf Belgique) X
- 2.6. Présence et respect du protocole de décontamination des crusillés X
- 2.7. Hygiène de manipulation des conditionnements et des emballages X
- 2.8. Marche en avant, circuits denrées, personnel, déchets - respect des sectorisations froid / chaud, propres / souillées, stockage - absence de risques de contaminations croisées X
- 2.9. Respect des délais séjours à température ambiante en période de production X
- 2.10. Hygiène de manipulation des denrées X
- 2.11. Port de gants à usage unique maîtrisé X
- 2.12. Gestion des plats préparés non servis X
- 2.13. Respect des procédures de nettoyage et désinfection des structures - Plan de nettoyage et désinfection affiché, validation du nettoyage et de la désinfection effectuée X

**3. MESURES DE SURVEILLANCE**

- 3.1. Contrôle à la réception des marchandises effectué X
- 3.2. Contrôle des températures des installations frigorifiques effectué X
- 3.3. Matériel de mesure en place et fonctionnel, sonde de température X
- 3.4. Suivi cuisson-refroidissement effectué X
- 3.5. Contrôle de la remise en température effectué X
- 3.6. Contrôle des températures de distribution des plats effectué X
- 3.7. Suivi des huiles de friture X
- 3.8. Contrôle des températures d'expédition des plats effectué X
- 3.9. Validation du nettoyage et de la désinfection effectuée X

**4. TRACABILITE**

- 4.1. Identification des produits X
- 4.2. Respect des DLC/DLUO - rotation des produits X
- 4.3. Identification des produits entamés (avec date d'ouverture et étiquette d'origine présente, pour les produits frais : présence de la DLC résiduelle), date de mise en décongélation indiquée X
- 4.4. Respect des DLC résiduelles X
- 4.5. Présence de signalétique X
- 4.6. Plats témoins mixés si présents, identifiés (dates et noms des plats composant le menu et type de service), grammage respecté, stockage en chambre froide positive, cinq jours minimum (sauf Belgique) X
- 4.7. Affichage des menus et traçabilité de la viande bovine X

S A NS NA

**4.8 Respect des procédures de traçabilité**

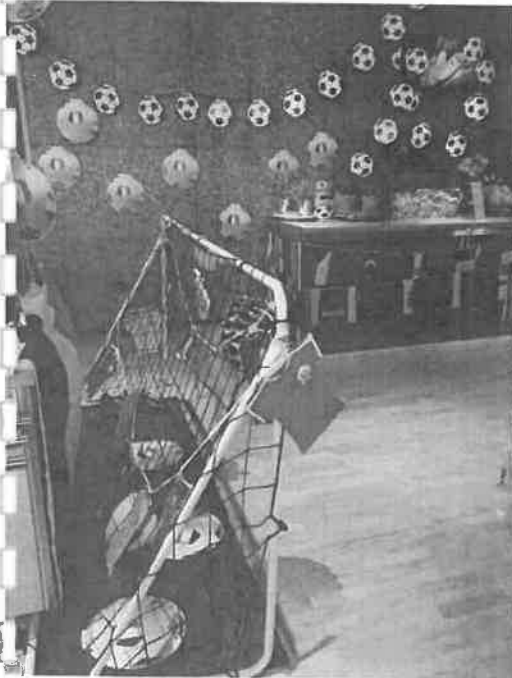
**5. VERIFICATION - GESTION NON CONFORMITE**

- 5.1. Action corrective suite au contrôle des denrées à la réception X
- 5.2. Action corrective suite au contrôle à la distribution des plats effectué X
- 5.3. Action corrective suite au contrôle du suivi cuisson-refroidissement effectué X
- 5.4. Action corrective suite au contrôle de la remise en température effectué X
- 5.5. Action corrective suite au contrôle des températures d'expédition des plats effectué X
- 5.6. Actions correctives sur les opérations de maintenance X
- 5.7. Gestion des analyses bactériologiques X
- 5.8. Contrôle de second niveau X
- 5.9. Stockage de dépannage X

# ANNEXE 4

## Les animations

## EURO DE FOOT





## DEGUSTATION : VAL D'ARGENT 5 juillet 2016



Scherwiller (67)

CONSEIL DÉPARTEMENTAL  
**Bas-Rhin**

L'ART DE LA BOUCHERIE-CHARCUTERIE DEPUIS 1972



La marque alsacienne capable de vous accompagner et de vous conseiller sur l'ensemble de votre rayon Boucherie et Charcuterie.

« Notre père était boucher, notre oncle charcutier... Ils nous ont légué de façon intégrale leur savoir-faire qui s'exprime encore aujourd'hui à travers l'ensemble de notre chaîne de production. »



la fratrie ADRIAN



LA RENTREE



**JEU CONCOURS avec les Pâtes  
Grand Mère  
Du 19 au 23 septembre 2016**



CONSEIL DÉPARTEMENTAL  
**BAS-RHIN**



**Les pâtes d'Alsace ont par ailleurs une autre particularité, puisqu'elles se divisent en deux familles différentes: les Wasser Striebele et les Nüdle.**

**Les Wasser Striebele** sont issues d'une pâte liquide dont on fait tomber des fragments plus ou moins épais dans de l'eau bouillante. Les Spätzle et Knepfle font partie de cette catégorie.

**Les Nüdle**, sont quant à elles des lanières détaillées dans une pâte étalée au rouleau. La famille des Nüdle regroupe entre autre les fameux Nids qui existent en différentes largeurs.

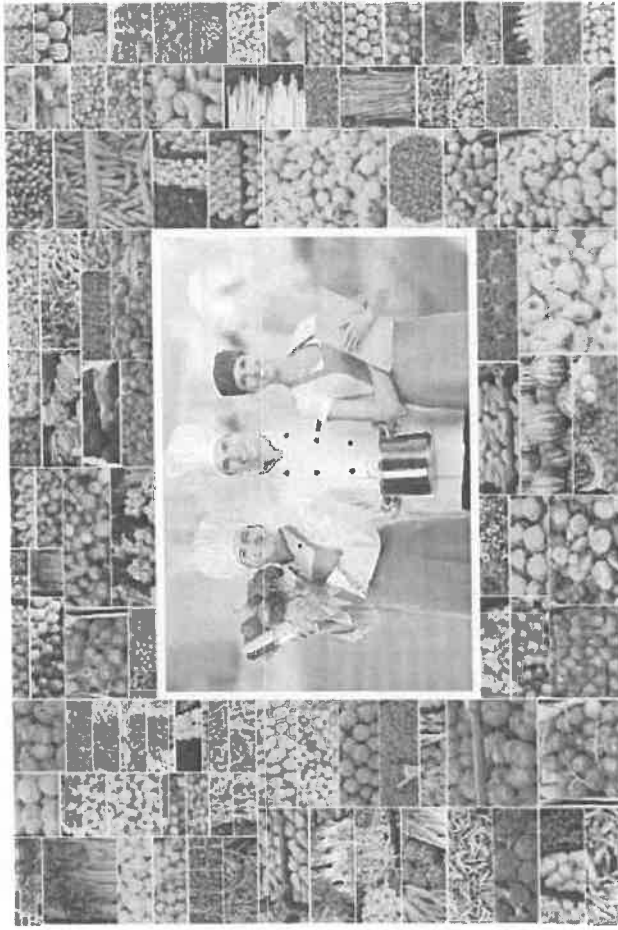


La dénomination "pâtes d'Alsace" est importante car elle permet de différencier les pâtes alsaciennes des pâtes italiennes. Ces dernières sont fabriquées avec de la semoule de blé dur et de l'eau alors que la recette alsacienne se compose de "7 œufs frais par kilo de semoule supérieure de blé dur".



Retrouvez le Goût des Saisons

L'ALSACE  
A DU GOÛT !



Fruits et Légumes d'Alsace

PLUS PRÈS, PLUS FRAIS, PLUS VRAI !



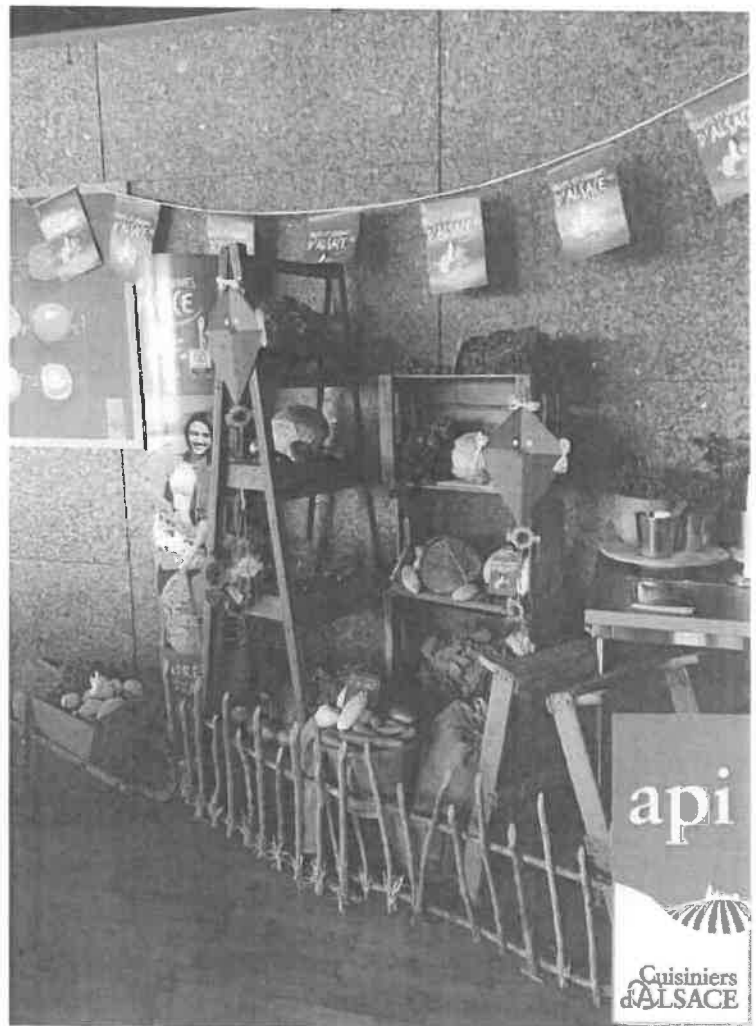
FRUITS ET LÉGUMES D'ALSACE



[www.fruits-legumes-alsace.fr](http://www.fruits-legumes-alsace.fr)

api



# CONCOURS DE FRUITS ET LEGUMES D'ALSACE





# Semaine Médiévale

Du 10 au 14 octobre  
Dans votre Restaurant



LA SEMAINE MEDIEVALE

**DU 10 AU 14  
OCTOBRE**

**ANIMATION  
MÉDIÉVALE  
LE BANQUET  
DES  
TROUBADOURS**



Animation médiévale

**BREUVAGE OFFERT :  
VERRE  
D'HYPOCRAS  
(VIN AUX ÉPICES)**

## Ensemble avec Api, ENGAGEONS-NOUS pour lutter contre la faim

Api s'engage à reverser  
le montant des desserts  
solidaires vendus à  
Action contre la Faim.  
On compte sur vous !

Lundi 5 décembre  
dans votre Restaurant



Le principe est simple :  
nos équipes ont cuisiné une pâtisserie à base de  
chocolat issu du commerce équitable, vendue au prix  
habituel. L'intégralité des ventes de ces pâtisseries sera  
reversée à Action contre la Faim.

Depuis 3 ans, le dessert solidaire a permis de reverser 15 656 euros  
à Action contre la Faim ! En choisissant la pâtisserie au chocolat  
équitable, vous contribuez à assurer des interventions de qualité.

Retrouvez nos actions Développement Durable  
sur [www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com)

Rencontres  
Goût



## DESSERT SOLIDAIRE Le 5 décembre



Nos équipes cuisineront un dessert solidaire à base de  
chocolat commerce équitable qui sera vendu au prix  
habituel d'une pâtisserie.

- L'intégralité des ventes des desserts solidaires sera  
reversée à l'ONG Action Contre la Faim.
- Lors de l'édition 2015 du dessert solidaire, nous avons  
récolté plus de 5000 euros pour Action contre la Faim.  
Tentons de battre ce record en 2016 !




### Qui est Action Contre la Faim ?

La mission d'Action contre la Faim consiste à sauver des vies par la  
prévention, la détection et le traitement de la sous-nutrition, en  
particulier pendant et suite à des situations d'urgences et de conflits. En  
2015, ACF - International est intervenue dans plus de 47 pays, venant en  
aide à environ 14,9 millions de personnes.

### Pourquoi un dessert à base de chocolat commerce équitable ?

Aujourd'hui, les trois quarts du milliard de personnes qui souffrent de  
la faim dans le monde sont des paysans ou des ouvriers agricoles en  
Amérique Latine, en Afrique et en Asie. Le système de commerce  
équitable garantit des conditions commerciales plus justes pour les  
producteurs défavorisés. En choisissant des produits issus du commerce  
équitable, API s'engage dans un approvisionnement responsable pour la  
réalisation du dessert solidaire.





*Mardi 13 décembre 2016*  
*Repas de Noël*

*API Cuisiniers d'Alsace*  
*vous souhaite*  
*de Joyeuses Fêtes*  
*de fin d'Année*



# ANNEXE 5

Les contrats de maintenance matériel



SCHNELL Grande Cuisine

**CONTRAT D'ENTRETIEN**  
**N° FCE 521 \* TYPE F3**

**- CUISSON - FROID - LAVERIE -**  
**- PETIT MATERIEL -**

**1 VISITE D'ENTRETIEN PREVENTIF**

- \* LES DEPANNAGES (main d'œuvre et déplacements) SONT EXCLUS
- \* LES PIECES DETACHEES SONT EXCLUES

ENTRE

**LE PRESTATAIRE**

**SCHNELL GRANDE CUISINE SAS**  
11 Rue Alfred Kaehler  
67300 SCHILTIGHEIM  
Siret: 429 650 278 000 22  
Téi. 03.88.81.43.50 - Fax. 03.88.81.43.13  
schnell.grandecuisine@wanadoo.fr

*Représentée par M. Christian SCHNELL, Dirigeant*

**LE CLIENT**

**API RESTAURATION ALSACE**  
3 Place du Capitaine Dreyfus  
68008 COLMAR  
Téi. 03 89 72 35 08 - Fax. 03 89 72 35 10  
alsace@api-restauration.com

*Représenté par M. Patrick SCHIFFER*

**LE SITE**

**HOTEL DU DEPARTEMENT**  
Place du Quartier Blanc  
67964 STRASBOURG CEDEX 9

IL A ETE CONVENU CE QUI SUIV

## 1/ OBJET

Le présent contrat a pour but de formaliser les conditions de contrôle, d'entretien régulier, de dépannage des matériels et des installations décrites à l'annexe n° 1 ci-jointe.

## 2/ ENTRETIEN PREVENTIF DES INSTALLATIONS

L'entretien des installations sera effectué selon le détail décrit sur l'(s) annexe(s) n° 2 ci-jointe.

Les visites d'entretien seront programmées en concertation avec le client.

Lors de la première visite d'entretien, nous procéderons aux opérations suivantes :

a) Relevé de tous les appareils sous contrat avec un maximum de précisions : marque, type, modèle, numéro de série, années de fabrication, puissance, énergie, tension...

Ces données sont ensuite saisies sur notre programme informatique de gestion SAV. Ceci permet de suivre l'historique des interventions effectuées sur chaque appareil.

b) Diagnostic précis sur l'état général des matériels avec compte rendu et devis (si nécessaire) de remise en état ou en conformité.

L'accord de la société prestataire est conditionné par la constatation faite, lors de la première visite, que le matériel est en bon état de fonctionnement. Dans le cas contraire, les obligations du prestataire ne prendront effet qu'après remise en état si nécessaire. Pour cela, un devis de réparation dont l'acceptation conditionnera l'entrée en vigueur du contrat, sera soumis pour exécution au responsable de l'établissement.

c) Mise en place d'un carnet d'entretien (classeur) permettant un suivi personnalisé de votre contrat

- Visite de contrat : bon de travail + check list

- Dépannage :

\* Bon de travail : en-cours (pièce en commande) - terminé

\* Devis : en attente - terminé

- Liste du matériel sous contrat

Pour procéder à l'entretien et aux dépannages dans de bonnes conditions, le client devra aménager un accès facile aux appareils.

Veuillez à ce que l'accès et le travail autour des appareils ne présentent aucun danger. En outre, sur demande du technicien, le client devra tout mettre en oeuvre pour que celui-ci puisse intervenir efficacement sur les appareils.

## 3/ INTERVENTIONS DE DEPANNAGES (hors visites entretien)

### 3.1) Délais d'intervention

Le prestataire s'engage à intervenir en dehors des visites normales sur les matériels et installations prévus au présent contrat de la manière suivante :

Contrat type F3 : les délais seront les plus brefs possibles, une priorité sera donnée par rapport au client n'ayant pas de contrat.

Pour les dépannages très urgents (déterminés en collaboration avec le responsable technique du prestataire et acceptés par lui) : intervention sous 4 heures ouvrables du prestataire.

Pour les dépannages urgents : interventions sous 8 heures ouvrables du prestataire.  
 Dépannages ordinaires : traités suivant la nature de la panne dans les 3 jours ouvrables du prestataire.

Classification des dépannages

TRES URGENT	URGENT
- Installation ou appareil frigorifique avec conservation de denrées périssables au cas où le client ne peut pas transférer les produits dans une autre installation - Fuite de gaz - Installation ou appareil présentant un danger pour les biens et les personnes ne pouvant être isolés par le client - Panne pouvant entraîner l'arrêt total de la production du client	- En règle générale : panne entraînant de grosses perturbations dans la production ou dans le fonctionnement du client

**3.2) Demande de dépannage**

**a) Prestation**

**a1) Pendant les heures ouvrables (voir paragraphe 3.3) du prestataire :**

Le client doit impérativement vous transmettre sa demande par fax.  
 Le délai d'intervention commence à réception de celui-ci.  
 Les demandes de dépannage par téléphone sont à proscrire au maximum.

**a2) Le samedi (non compris les jours fériés) : (voir paragraphe 3.4)**

Transmettre les dépannages par téléphone au : tél : 06.08.64.78.27.  
 Ceux-ci seront automatiquement transférés sur le portable du technicien de permanence.  
 Les transmettre en parallèle au prestataire par fax au 03.88.81.43.13

**b) Remarques**

Les techniciens du prestataire ne pouvant disposer en permanence de la totalité des pièces de tous modèles, il est demandé au client d'assortir sa demande de dépannage du maximum de renseignements sur les symptômes de la perturbation, afin de réduire au minimum les déplacements secondaires pour rechercher de pièces.

Si lors d'une intervention, le technicien du prestataire l'estime nécessaire, il est habilité à condamner l'appareil concerné jusqu'à sa réparation définitive. Le refus de cette condition par le client, dégage totalement le prestataire de toute responsabilité.

**3.3) Heures ouvrables du prestataire**

Du lundi au vendredi (non compris jours fériés) : 7h30 - 12h et 13h30 - 18h.

**3.4) Heures non ouvrables du prestataire**

Le samedi :

Une permanence est assurée pour les dépannages urgents suivant les mêmes horaires que ci-dessus (non compris jours fériés).

Les dimanches et jours fériés

La notion de dépannage très urgent n'est pas prise en compte les samedis, dimanches et jours fériés (intervention sous 4 heures).

#### 4/ CONTROLE DES INTERVENTIONS

Lors des interventions (dépannage ou entretien), les techniciens du prestataire devront faire signer un bon de travail au Directeur de l'entreprise cliente ou à son représentant, mentionnant :

- La date d'intervention
- Les heures d'arrivée et de départ
- Les temps d'atelier
- Le(s) poste(s) sur le(s)quel(s) ils sont intervenus avec identification (n° de(s) l'appareil(s))
- Les travaux effectués
- Les pièces détachées utilisées
- Les observations éventuelles du client

Ce bon de travail sera obligatoirement visé à chaque intervention par le Directeur de l'entreprise cliente ou son représentant et devra comporter également le cachet commercial ainsi que le nom du signataire.

Un double sera remis au client. Le rapport du technicien donnera lieu à la rédaction d'un compte rendu qui sera envoyé au client ou à sa direction en cas de nécessité.

Pour toutes réparations dont le montant dépasserait 610,00 € un devis détaillé sera adressé pour acceptation.

#### 5/ FACTURATION

##### 5.1) Facturation de l'abonnement, mode de paiement, révision de prix

Les sommes constituant le montant de l'abonnement forfaitaire auxquelles s'ajoutent les taxes en vigueur ou pouvant être ultérieurement établies sont exigibles de la façon suivante :

Facturation : après la visite préventive  
Règlement : 30 jours date de facture

Le montant de la proposition de redevance est valable trois mois à compter de la date de l'offre. En cas de non signature du contrat dans ce délai, il pourra être rectifié.

En cas de fractionnement, tout retard de paiement entraînera l'exigibilité du solde des sommes dues pour l'année.

Le prix de la redevance est révisable chaque année à la date de renouvellement du contrat, et pour l'année en cours en fonction des conditions économiques, de la vétusté des matériels et des éventuels changements de matériels (annexe n°1) suivant la formule de révision de prix fournie en annexe n° 3.

##### 5.2) La main d'œuvre pour diagnostic et dépannage est facturée au réel (à la demi heure)

#### 6/ DUREE, EFFET, RENOUVELLEMENT, RESILIATION DU CONTRAT

Le contrat d'entretien est annuel, reconductible deux fois pour la même période

La première période court à partir de la date d'effet mentionnés au paragraphe 11, et le premier du mois.

Il se renouvellera annuellement par tacite reconduction à la date d'échéance jusqu'à ce que l'une des parties le dénonce, moyennant préavis de deux mois, donné par lettre recommandée avec accusé de réception. Le renouvellement de ce contrat ne pourra pas excéder 3 ans. Passé cette période, le contrat sera automatiquement annulé et le prestataire étudiera une nouvelle proposition.

La redevance est calculée pour une année complète.

Si la résiliation est demandée par le souscripteur, la Société est déchargée de toute obligation d'entretien périodique.

Si des travaux se trouvaient être en cours à ce moment, ceux-ci seraient terminés et facturés au prix de la main d'œuvre et des fournitures suivant tarif en vigueur.

Si la résiliation est demandée par le prestataire, les travaux en-cours seraient terminés et non facturés à la condition toutefois, que ceux-ci entrent dans le cadre du contrat.

Le contrat pourra être résilié de plein droit, sans indemnités du prestataire, sur simple avis donné par lettre recommandée au cas où le paiement ne serait pas effectué suivant les conditions prévues à l'article 5.

- En cas de non paiement de toute somme due, trente jours après simple mise en demeure, sans qu'il y ait lieu de remplir aucune formalité judiciaire.
- En cas de mise en faillite, de règlement judiciaire ou de liquidation de biens de l'utilisateur ou de la société prestataire sans aucune mise en demeure ni formalité judiciaire.
- En cas d'utilisation anormale des appareils.
- Dans tous ces cas, la rémunération du prestataire lui sera intégralement due jusqu'à la date anniversaire du présent contrat.

#### 7/ATTRIBUTION DE JURIDICTION

En cas de litige au sujet de l'exécution du présent contrat, il sera fait attribution de juridiction au Tribunal du Siège Social du prestataire, seul compétent pour statuer sur les différends qui pourraient résulter; même en cas de demande incidente d'appel à garantie, ou en cas de pluralité de défendeurs, qu'il s'agisse d'une action fondée sur un quasi délit, par application des articles 1382 suivants du Code Civil.

Les dispositions d'acceptation de règlement, n'opèrent ni novation ni dérogation à la clause attributive de juridiction stipulée ci-dessus.

Il est convenu que tout droit d'enregistrement s'il y a lieu, ainsi que toute demande, droits encourus et amendes seront à la charge de celle des parties qui aura rendu la formalité d'enregistrement nécessaire.

#### 8/CLAUSES GENERALES

En aucun cas, ce contrat ne proroge et ne modifie les conditions initiales de la garantie, en particulier, il ne peut en prolonger la durée.



Il est bien entendu que le prestataire ne saurait être tenu pour responsable des pertes de produits, d'exploitation, ou autres dommages, quelle que soit la nature de la panne ou de l'incident ayant provoqué l'arrêt des installations. Par conséquent, nous vous recommandons vivement, dans votre intérêt, de souscrire auprès de votre assureur une police d'assurance « dommages » couvrant ces risques.

Le présent contrat a pour but de prolonger la vie du matériel appartenant au client et de limiter au maximum les risques d'incidents, sans toutefois prétendre à les éliminer totalement.

Ce contrat constitue pour le prestataire une obligation de moyen qui le conduit à tout mettre en oeuvre pour prévenir au mieux les éventuelles interventions hors visite.

Toutefois, étant donné la nature imprévisible et fortuite d'incidents frigorifiques, mécaniques, électriques et thermiques, il ne saurait être mis à sa charge une obligation de résultats.

Ce contrat ne dispense pas le client d'apporter tous les soins nécessaires à son installation et de prendre toutes les mesures conservatoires en cas d'incident ou d'accident, avant que le prestataire ait été en mesure d'intervenir.

Le client s'oblige à maintenir les installations en bon état de propreté, conformément aux règles d'hygiène et de sécurité, à la réglementation en vigueur ainsi qu'aux consignes fournies par le fabricant.

Les conditions de ce contrat n'apportent pas de novation ou de dérogation aux clauses générales de vente du prestataire, qui restent applicables dans tous les cas tant qu'elles ne sont pas contraires aux présentes.

De convention expresse, ce contrat ne peut donner lieu à aucune sorte d'indemnité, même en cas d'accident de personne, d'incendie, de perte de produits, de denrées, d'arrêt de fabrication, etc... occasionnés directement ou indirectement par l'utilisateur des matériels.

Le prestataire est couvert par une assurance « responsabilité civile » pendant le temps nécessaire à l'exécution des opérations d'entretien, le prestataire est responsable des dommages qui pourraient être causés par son fait personnel ou celui de ses préposés, soit aux personnes, soit aux biens, soit aux installations dont il assure l'entretien dans la limite des locaux où sont situés les matériels faisant l'objet du contrat.

Ne sont pas considérés comme susceptibles pour le client de donner droit à indemnité, réduction du montant de la redevance annuelle, d'entretien ou résiliation des présentes l'arrêt momentané de service pour réparation.

Refus de l'usager :

Si le client refuse des travaux jugés nécessaires par les techniciens du prestataire, seuls qualifiés pour donner leur avis, le prestataire sera déchargé de toutes obligations quelconques envers l'usager. Ce refus sera alors notifié par écrit au prestataire.

Le prestataire est déchargé de toutes responsabilités si ces travaux sont relatifs à des remises en conformité ou aux normes de sécurité.

Les dépannages liés au « non respect » des travaux préconisés par le prestataire pour le bon fonctionnement des installations seraient facturés au tarif en vigueur (main d'oeuvre, déplacements et pièces détachées).

Modification en cours de contrat :

Il sera toujours possible au souscripteur de demander d'ajouter ou de supprimer des installations au cours des années à venir. Ce changement ne pouvant toutefois se faire qu' à la date d'échéance ; une simple lettre envoyée deux mois à l'avance pourra signifier cette demande soumise à l'agrément du prestataire.

Cessation du Fonds de Commerce :

En cas de vente du fonds de commerce, le vendeur s'oblige à aviser le prestataire, par simple lettre indiquant l'identité du nouveau propriétaire, et dans ce cas en restant garant et répondant solidairement avec son successeur du paiement des sommes dues et de l'entière exécution des clauses du présent contrat pendant l'année en cours.

A la date d'échéance, le contrat sera automatiquement annulé et sera réétudié avec le nouveau propriétaire.

9/ SERVICES COMPRIS DANS LA REDEVANCE FORFAITAIRE

9a) Visite d'entretien :

Nombre de visites annuelles d'entretien : 1 VISITE

Date théorique : JUIN

9b) Pièces détachées

Ne sont pas comprises dans le présent contrat.

Toutes les pièces qu'il est nécessaire de remplacer pour le bon fonctionnement des matériels concernés par le contrat, seront facturées au tarif en vigueur.

9c) Conformité à la réglementation

Le prestataire a l'obligation d'informer le client sur les réglementations en vigueur et leurs évolutions.

1/Règlement de sécurité pour les E.R.P. suivant article R.123.43 du code de la construction, arrêté du 25/06/80, article GC 18 : entretien.

Rappel de la norme : l'exploitant d'un E.R.P fera au moins une fois par an, une vérification technique de l'ensemble des équipements liés à l'installation des appareils de cuisson par une entreprise qualifiée.

2/Mise en conformité des machines de grande cuisine

La Directive Européenne N° 89-655 du 30/11/89, transposée dans le droit français par les décrets 93-40 et 93-41 du 11/01/93 et insérée dans le Code du Travail sous les articles R.233-14 et R.233-1 et suivants, impose une mise en conformité des machines qui ne répondent pas aux exigences de la directive « machines » applicable depuis le 1er janvier 1993 et maintenues dans cet état (marquage CE).

Exemple de machines concernées : hachoir, coupe pain, trancheur, pétrin, batteur-mélangeur, coupe-légumes, laminour, rôtissoire, broyeur à déchets, machine à laver à convoyeur, convoyeur, etc...

Les machines qui, par nature, exposent davantage aux risques d'origine électrique ou gaz qu'à ceux d'origine mécanique sont exclues de la mise en conformité sous réserve des vérifications électriques et gaz réglementaires.

Ce sont en particulier : le matériel frigorifique, les machines à laver sans convoyeur, les fours, les marmites, etc...

Au cours des visites d'entretien nous effectuons un diagnostic sur les appareils couverts par le contrat.

Celui-ci comprend :

- Le relevé physique des points de non conformité et de l'état général de l'appareil.
- L'établissement d'un devis détaillé de remise en conformité et des éventuelles réparations à effectuer sur vos appareils.
- Dans le cas d'impossibilité de remise en conformité, il vous sera adressé un rapport vous donnant les raisons, et un devis pour le remplacement à neuf du matériel sur lequel sera déduit au minimum le montant du forfait diagnostic pour un appareil.
- Si vous acceptez le devis de remise en conformité, nous vous délivrerons à la suite des travaux un certificat de remise en conformité.

N.B. les appareils non couverts par le présent contrat peuvent faire l'objet à votre demande des mêmes diagnostics, ceux-ci vous seraient facturés au tarif en vigueur.

#### 10/ SERVICES EXCLUS DU CONTRAT

Sont exclus de ce type de contrat, les frais exceptionnels occasionnés par les travaux nécessités pour la remise en état éventuelle, totale ou partielle des matériels à la suite de dégâts ou avaries consécutifs à la faute, la malveillance, la négligence de la part ou du fait de l'utilisateur ou des tiers, de l'incendie, de l'humidité permanente ou accidentelle, du mauvais état des lieux, des émanations chimiques, des agents atmosphériques et en général de tout événement de cas fortuit ou de force majeure.

Exemple : Variation ou coupure de courant E.D.F., coupure d'eau ou pression insuffisante ou trop élevée ou eau de mauvaise qualité, toutes conditions de fonctionnement ne correspondant pas aux données constructeurs, etc...

Le prestataire se réserve le droit d'exclure du contrat tout matériel ou installation présentant des pannes répétitives et importantes en raison de son état général, de sa fiabilité, de son inadéquation à son utilisation. Cette exclusion sera notifiée au client par lettre motivée, celle-ci ne pouvant intervenir qu'à la fin de la période en cours.

Il en sera de même pour tout matériel ou installation dont l'approvisionnement en pièces détachées deviendrait pour le prestataire difficile ou impossible.

Réparation de menuiserie, maçonnerie, carrelage, plomberie, peinture...

Interventions en dehors des heures et jours ouvrables

Travaux d'électricité en amont de nos installations ou appareils.

Travaux de plomberie en amont du robinet d'alimentation des appareils (eau et gaz).

Travaux de remise en conformité.

Débouchage des canalisations d'évacuation, ceci entrant dans le cadre des nettoyages réguliers des appareils, à faire par le client.

Nettoyage des parties meubles des appareils et tout nettoyage incombant aux utilisateurs.

Les pertes de marchandises ou d'exploitation sont exclues de toutes garanties, suivant nos conditions générales de vente et de garantie.

Les pièces échangées à la partie meuble, telles que :

- Circuit éclairage

- Poignée de porte, charnière, serrure
- Glace, hublot d'éclairage, verre en général
- Porte
- Joint de porte
- Mobilier en général
- Façade et châssis des appareils
- Couvertures...

Les consommables et les pièces d'usure.

Pour ces travaux, la main d'œuvre, les déplacements et les fournitures nécessaires seraient facturés suivant le tarif en vigueur.

**11/ DATE D'EFFET DU CONTRAT**

01/06/2017

Sans précision sur la date d'effet, c'est la date de signature du présent contrat qui sera prise en compte.

**12/ MONTANT DE LA REDEVANCE**

La redevance annuelle forfaitaire pour les prestations décrites dans les différents paragraphes et annexes de ce présent contrat serait de :

TOTAL H.T.....	732,00 €
T.V.A. 20 %.....	146,40 €
TOTAL TTC.....	878,40 €

**13/ ACCEPTATION**

Le présent contrat comprend les pages numérotées de 1 à 8 ainsi que les annexes suivantes :

- N° 1 : Liste du matériel..... - pages 9 à 10
- N° 2 : Détail des visites..... - pages 11 à 13
- N° 3 : Révision de prix de la redevance..... - page 14

Fait en autant d'exemplaires que de parties.  
A Schiltigheim, le \_\_\_\_\_

**LE CLIENT**  
Signature précédée de la mention « lu et accepté »

Nom et fonction du signataire  
Cachet commercial

*Signature*  
**API CUISINIERS D'ALSACE**  
**Patrick SCHIFFER**  
 Responsable d'exploitation  
 3 place Capitaine Enryfus  
 68000 COLMAR  
 06 87 05 74 84 / 06 89 72 85 08

**LE PRESTATAIRE**  
SCINELLI GRANDE CUISINE  
Christian SCHNELL, Dirigeant

**SCINELLI GRANDE CUISINE SAS**  
 11 rue Michel Kasper  
 Z.A. du Mittelfeld  
 67300 SCHILTIGHEIM  
 Tél. : (03 09 81 49 60 - Fax : 03 88 61 43 13

**ANNEXE N° 1**  
**LISTE DU MATERIEL**

(matériel en place actuellement ; annexe susceptible d'être modifiée par  
avenant)

**CUISSON**

- 2 PLAQUES ELECTRIQUES – Marque CAPIC
- 1 FOUR A PATISSERIE – Marque ARPIN
- 1 FOUR MIXTE – Marque FRIMA SCC201
- 1 FOUR MIXTE – Marque FRIMA FCP101
- 1 ETUVE MOBILE – Marque FRIGINOX
- 3 CHARIOTS CHAUFFANTS
- 5 PLAQUES VITRO – Marque VAUCONSANT

**FROID**

- 1 ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – Marque JKS 1 portes
- 1 ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – Marque JKS 2 portes
- 1 ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – Marque WILLIAMS 2 portes
- 1 ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – Marque DESMOND 1 portes
- 2 CHAMBRES FROIDES POSTIVES
- 1 CHAMBRE FROIDE NEGATIVE
- 4 MEUBLES SELF REFRIGERIES

**PETIT MATERIEL**

• 1 BATEUR MELANGBEUR – Marque VMI

**LAVERIE**

• 1 LAVE VAISSELLE – Marque MEIKO

ANNEXE N° 2  
**DETAIL DES VISITES CUISSON ET PREPARATION**

APPAREILS DE CUISSON ELECTRIQUES

- Vérification d'étanchéité et remise en état éventuelle des robinetteries d'eau, tuyauteries, raccords, cols de cygne et becs verseurs
- Vérification et réglage des niveaux, électrovannes, soupapes, thermomètres et manomètres.
- Réglage et graissage des systèmes de basculement
- Vérification des butées d'arrêt et ressort, équilibrage des couvercles
- Vérification des fermetures de portes de fours
- Exécution des petites réparations portant sur les robinetteries, les visseries, les poignées de commande et volants ainsi que la fourniture des ingrédients nécessaires
- Vérification de l'état de calorifugeage et des réfractaires
- Contrôle du réglage et graissage de toutes les autres pièces mobiles
- Vérification des moteurs électriques
- Contrôle des résistances et des connexions électriques
- Contrôle des températures et programmations
- Vérification et essais des organes de sécurité
  - Vérification générale du générateur vapeur, démarrage si nécessaire, dans le cas où le traitement de l'eau est confié au prestataire (établissement d'un devis dans le cas contraire)

VERIFICATION GENERALE MATERIEL DE PREPARATION

- Vérification des sécurités moteur.
- Vérification de l'état des couteaux, disques et accessoires.
- Vérification et graissage, si nécessaire, des guides et coulisseaux.
- Vérification du niveau d'huile des réducteurs et appoint si nécessaire.
- Vérification de l'état mécanique du matériel.

**ANNEXE N° 2**  
**DETAIL DES VISITES LAVERIE**

**MACHINE A LAVER**

- Contrôle de la carrosserie, des rideaux de séparation des zones et des filtres
- Contrôle de l'état du convoyeur
- Vérification de l'état d'entretient de la machine, détartrage si nécessaire dans le cas où le traitement de l'eau est confié au prestataire
- Contrôle des résistances et connexions électriques (thermostats, contacteurs, sécurités, intensités, isolement)
- Vérification des organes de régulation et de chauffe
- Vérification des sécurités de fin de course
- Vérification des sécurités de portes
- Vérification des protections électriques, des motopompes
- Contrôle des moto-réducteurs
- Contrôle du condenseur à buées
- Contrôle de l'étanchéité des vannes de vidange
- Contrôle des températures des différentes zones de fonctionnement (prélavage, lavage, rinçage, séchage)

**CONVOYEUR A PLATEAUX**

- Contrôle de l'état général du matériel.
- Contrôle de la tension des chaînes
- Contrôle de la tension des cordes
- Contrôle du niveau d'huile des réducteurs
- Graissage des paliers et engrenages
- Vérification des roulements et cardans
- Vérification des sécurités moteurs
- Contrôle des sécurités de fin de course et des arrêts d'urgence



ANNEXE N° 2  
**DETAIL DES VISITES FROID**

VERIFICATION DE L'ETAT DES EVAPORATEURS DES VITRINES, ARMOIRES, FONTAINES, MEUBLES REFRIGERES

- Contrôle des prises en glace éventuelles de l'évaporateur
- Contrôle des ventilateurs, et graissage s'il y a lieu
- Contrôle du fonctionnement des détendeurs, et réglage s'il y a lieu
- Contrôle des écoulements d'eau de dégivrage
- Contrôle des températures des vitrines et chambres froides, avec étalonnage des thermomètres et réglage des appareils d'automatisme
- Vérification des fermetures et des étanchéités de portes
- Vérification des organes de sécurité liés à l'utilisation du matériel
- Contrôle d'étanchéité des circuits frigorigènes pour les équipements concernés par l'article R543-79, R543-80 et R543-89 du Code de l'Environnement et Arrêté d'application de 7 mai 2007.

VERIFICATION GENERALE ELECTRIQUE

- Essais des alarmes de température
- Resserage des bornes
- Vérification de la tension et des intensités absorbées par les moteurs électriques, compresseurs, résistances, etc...
- Contrôle général des masses
- Vérification des protections (fusibles, disjoncteurs, relais thermiques)

**ANNEXE N° 3**  
**FORMULE REVISION DE PRIX DE LA REDEVANCE**

**MAJORATION POUR VETUSTE DU MATERIEL**  
**INSTALLATIONS FRIGORIFIQUES, CUISINES PROFESSIONNELLES, LAVERIE.**  
**MARCHES PUBLICS ET PRIVES**

**REVISION DE PRIX ANNUELLE**

Suivant les derniers indices connus au moment de la révision comparés aux mêmes indices avec 12 mois de décalage.

P =  $P_0 [0,1 + 0,9 (S/S_0)]$

PO = Prix initial du contrat

SO = Indice du coût de la main d'œuvre des industries mécaniques et électriques à la date d'émission du contrat (selon INSEE)

S = Indice du coût de la main d'œuvre des industries mécaniques et électriques en vigueur (selon INSEE)



# Horis Services



Validité de l'offre : 3 mois  
Affaire suivie par : WELLER T

Concernant le site  
Hôtel du Département  
Place du Quartier Blanc

67000 STRASBOURG (67000)

Tél : - Fax :  
Mail :

API Cuisinier d'Alsace  
3 Place du Capitaine Dreyfus  
68000 COLMAR (68000)

Tél : - Fax :  
A l'attention de Mr .

## Offre Contrat de Maintenance N° 11554 Type « ESSENTIEL » - 1 visite(s) par an (Voir les Conditions Générales en page 2)

### Prestations comprises dans notre offre

Le contrat ESSENTIEL est un contrat de maintenance préventif qui comprend l'examen technique de vos matériels (voir **Liste détaillée en Annexe 1**), établi sur la base de 1 visite(s) par an. Il inclut :

- La maintenance préventive de vos matériels (main d'œuvre et déplacements préventifs), réalisée selon la gamme opératoire en **Annexe 2**
- Les rapports d'interventions techniques réalisées à cette occasion
- Les certificats de contrôles réglementaires des équipements concernés (cuisson, froid, selon vos matériels)
- L'accès gratuit à notre assistance technique via le numéro **0 800 00 69 19**

### Montant annuel de la redevance

Montant HT : 424,50 €  
TVA 20% : 84,90 €  
Montant TTC : 609,40 €

### Conditions particulières

Remise 15 % sur pièces détachées BONNET THIRODE

MO CHAUD 63,00 € HT/Heure  
MO FROID 67,00 € HT/Heure

Déplacement 50,00€ HT

La durée du contrat ne pourra excéder le 30 mai 2020. A l'issue de cette période, une nouvelle offre sera proposée (modification article 3 des conditions générales).

Fait à *Strasbourg*, le *25/11/2016*  
Date, Signature et Cachet du Client  
Précédé de la mention « Bon pour accord »

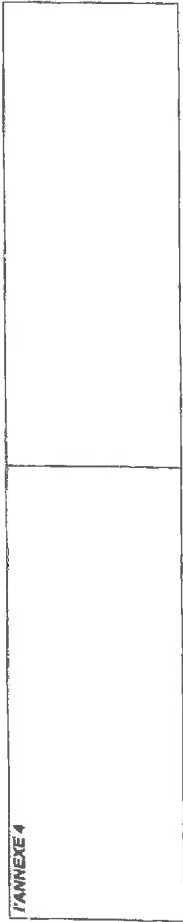
*Bon pour accord*

Le Chargé d'Affaire Services  
WELLER T

Le Client a lu et signé les Conditions Générales et renseigné

Edition du : 21/11/2016 - Page 1

TANNEXE 4



Paragraphe

Edition du : 21/1/2016 - Page 2

HOUS B.A.S. 17 rue des Etoiles Lurhke, Z.I. Coopers, F-77031 Mory-Dore Cedex  
S.A.S au capital de 25 000 000 € - RCS Meaux 578 186 787 - N° TVA Intracommunautaire FR 67 378 186 787  
Tel : 33 (0)1 67 61 00 - www.hous-bas.com - E-mail : [contact@hous-bas.com](mailto:contact@hous-bas.com)



## CONTRAT D'ENTRETIEN : Conditions Générales (1/4)

### ARTICLE 1 - OBJET DU CONTRAT

Le présent contrat a pour objet de définir les conditions dans lesquelles HORS Services assurera au CLIENT les prestations, décrites aux Conditions Particulières, effectuées sur les installations définies à l'article 4 (ci-après « les Prestations d'Entretien »). Le CLIENT confie les Prestations d'Entretien, à titre exclusif, à HORS Services.

### ARTICLE 2 - DOCUMENTS CONTRACTUELS APPLICABLES

L'accord conclu entre le CLIENT et HORS Services (désignés par la suite par l'expression « les Parties ») comprend, par ordre de valeur juridique décroissante :

- Les Conditions Particulières, annexes comprises.
- Les présentes Conditions Générales, annexes comprises.

En cas de contradiction entre une ou plusieurs stipulations figurant dans un quelconque des documents, le document de rang supérieur prévaut.

L'ensemble des documents contractuels constitue le contrat liant les Parties et est désigné dans ledit contrat sous le terme le Contrat.

Le Contrat ne pourra être modifié que par un avenant signé par les deux Parties.

### ARTICLE 3 - DURÉE ET PRISE D'EFFET DU CONTRAT

Le Contrat est conclu pour une durée de un an à compter du 1<sup>er</sup> jour du mois suivant la date de sa signature.

Seul dénonciation par l'une ou l'autre des Parties, trois mois avant la date d'échéance, par lettre recommandée avec accusé de réception, il se renouvellera par tacite reconduction, par période d'une année.

### ARTICLE 4 - CONSTANCE DES INSTALLATIONS

4.1. Les installations confiées par le CLIENT à HORS Services sont celles dont les caractéristiques essentielles sont décrites dans l'inventaire initial du matériel établi contradictoirement par les Parties et figurant aux Conditions Particulières, Annexe 1 (ci-après « les Installations »).

4.2. Toute modification ou évolution de tout ou partie de ces installations fera l'objet d'un avenant au Contrat.

### ARTICLE 5 - OBLIGATIONS DE HORS SERVICES

HORS Services déclare disposer des compétences et moyens requis pour mener à bien les Prestations d'Entretien sur les Installations du CLIENT.

HORS Services s'oblige à mettre tous moyens en œuvre pour effectuer les Prestations d'Entretien permettant ainsi de maintenir les Installations du CLIENT dans un état technique permettant son exploitation optimale selon les conditions normales d'utilisation, sans pour autant prétendre à supprimer les phénomènes d'usure inhérents à l'utilisation des Installations ou à éliminer tout risque de panne ou d'incident.

CAS PARTICULIER : Si HORS Services constate qu'une installation présente un danger pour les utilisateurs, il procédera immédiatement avant tout entretien, en accord avec le CLIENT, aux réparations nécessaires pour supprimer le danger qui seront facturées au tarif en vigueur.

En cas de non accord du CLIENT, HORS Services mettra l'installation hors fonctionnement et le notifiera par lettre recommandée avec accusé de réception accompagnée d'un devis de réparation. La responsabilité de HORS Services en cas de sinistre ou d'accident ne saurait alors être engagée. C'est seulement après réparation que HORS Services exécutera l'entretien de l'installation concernée.

### ARTICLE 6 - SOUS-TRAITANCE

HORS Services peut, le cas échéant, sous-traiter à un tiers une partie des Prestations d'Entretien, ce que le CLIENT accepte expressément.

### ARTICLE 7 - OBLIGATIONS DU CLIENT

Le CLIENT s'engage à :

- 7.1. Donner à HORS Services, qui l'accepte, pendant toute la durée du Contrat, l'exclusivité des Prestations d'Entretien dont il a le charge.
- 7.2. Apporter un soin attentif au nettoyage régulier des parties visibles des Installations.
- 7.3. Informer son personnel des consignes d'utilisation et de bon fonctionnement des Installations.
- 7.4. Respecter le règlementation en vigueur pour la réalisation des visites réglementaires et fera appel aux organismes certifiés compétents.
- 7.6. Laisser HORS Services accéder librement et sans danger aux Installations et fournir les documents relatifs aux Installations et nécessaires à l'exécution des Prestations d'Entretien tels que : schémas de principe, notices de fonctionnement, notices d'entretien, pièces marchées...
- 7.6. Ne pas modifier ou faire modifier les Installations sans avoir obtenu l'accord préalable et écrit de HORS Services.
- 7.7. Prévenir HORS Services des anomalies de fonctionnement.
- 7.8. Honorer les factures émises par HORS Services aux conditions et dates prévues contractuellement.
- 7.8. Suspension du contrat - En cas de suspension du Contrat, pour quelque cause que ce soit, d'une durée supérieure à 4 semaines, HORS Services sera en droit, avant la reprise du Contrat, de procéder à un nouvel inventaire initial. Si des réparations s'avéraient nécessaires, HORS Services serait en droit d'attendre la fin de leur exécution pour reprendre ses obligations d'entretien.

Paraphes

Édition du : 21/11/2016 - Page 3

HORS S.A.S. 17, rue des Frères Lulliac, Z.I. Compaux, F-72520 Mity-Mery Cedex  
S.A.S au capital de 25 100 000 € - RCS Meaux 378 198 787 - N° TVA Intracommunautaire FR 07 378 198 787

Tel : 01 51 51 51 51 - Fax : 01 51 51 51 51 - Email : info@hors.fr



## CONTRAT D'ENTRETIEN : Conditions Générales (2/4)

7.10. Mesures conservatoires - Dans le cas où le temps de remise en service de l'installation nécessiterait des mesures conservatoires, le CLIENT s'engage à effectuer le transfert des denrées pour maintenir leur bonne température de conservation. Le technicien de HORIS Services devra aviser un responsable du site si de telles mesures sont nécessaires.

7.11. Si les installations concernées sont destinées à des fins de fabrication, de conservation ou de traitement, quelle que soit la nature des biens concernés, le CLIENT renonce à tout recours contre HORIS Services du fait de perte de marchandise, de perte d'exploitation, de manque à gagner due à l'arrêt des installations ou à leur mauvais fonctionnement.

### ARTICLE 8 - DEFINITION DES PRESTATIONS ASSUREES

8.1. HORIS Services s'engage à assurer les Prestations d'Entretien suivantes, selon le type de contrat qui est défini dans les Conditions Particulières Jointes :

Definition des Prestations d'Entretien	contrat ESSENTIEL	contrat CONFIANCE	contrat CONFORT	Contrat TOUS RISQUES
Entretien préventif dans le cadre des visites techniques périodique : Chaque visite comprend la mise en œuvre des opérations d'entretien programmées. La fréquence est fixée selon les besoins du CLIENT.	Compris	Compris	Compris	Compris
Fournitures comprises lors de l'Entretien préventif : Les produits de lubrification et de dépoussiérage technique ; La bouillonnante et le quinquillier courant du commerce	Compris	Compris	Compris	Compris
Interventions de dépannage sur appel du CLIENT aux horaires suivants sur spécificités éventuelles (2) : jours ouvrés, du lundi au vendredi, de 8h00 à 17h00	Facturées selon le tarif en vigueur (1)	Compris	Compris	Compris
Fourniture des pièces de rechange	Facturées selon le tarif en vigueur (1)	Facturées selon le tarif en vigueur (1)	Compris selon l'option choisie par le Client (Franchise ou Couverture)	Compris

(1) Tarif en vigueur à la date d'intervention sauf spécificités éventuelles décrites dans les Conditions Particulières du présent contrat.

8.2. Astreinte (en option - voir les conditions particulières)  
Intervention 24h/24 - 7/7j sur les installations. Ces interventions sont facturées au taux horaire en vigueur majoré de : 25% les jours ouvrés de 18h à 22h et de 5h à 8h, 50% le samedi, 100% les jours ouvrés de 22h à 6h le dimanche et les jours fériés

8.3. Délai d'intervention et planning des visites d'entretien préventif  
HORIS Services interviendra dans les meilleurs délais à la suite d'une demande d'intervention du CLIENT.

Les délais d'intervention et le planning des visites d'entretien préventif ne sont toutefois donnés qu'à titre indicatif et sans aucune garantie de la part de HORIS Services.

Le dépassement du délai d'intervention ou le non-respect du planning des visites d'entretien préventif ne peut donner lieu à des dommages et intérêts ou à une annulation de la demande d'intervention ou de la visite d'entretien préventif.

8.4. Feuille d'intervention :  
Chaque intervention (entretien préventif ou dépannage) fera l'objet d'une feuille d'intervention sur laquelle apparaîtra : la date, l'heure, la nature de l'opération effectuée et les observations éventuelles. Cette feuille sera signée par le CLIENT et le technicien de HORIS Services qui lui remettra un exemplaire. Ainsi le CLIENT et HORIS Services reconnaissent mutuellement la réalisation de la visite d'entretien ou de l'intervention de dépannage.

8.5. Fournitures exclues du Contrat :  
Seront facturées au Tarif en vigueur à la date de fourniture :  
- Les fluides frigorigènes ; Les produits de rinçage et de nettoyage des circuits et composants frigorifiques ; Les produits de nettoyage pour les appareils de cuisson ; Les produits de brassage et soudure ; Les déliatants

8.6. Interventions facturables non comprises dans le Contrat  
Seront facturées au Tarif en vigueur toutes les interventions de dépannage ayant pour origine :

- Une détérioration de fourniture des fluides (eau, gaz, électrode) en amont des appareils
- Une mauvaise utilisation des installations ; Non-respect des procédures d'utilisations décrites dans le manuel utilisateur ; Arrêt d'urgence enclenché par un tiers ; Vidanges obstructées ; Niveau de liquide non respecté (huileuse, cuiseur vapeur, bain-marie, etc.) ; Entartrage lorsque le traitement d'eau n'est pas confié à HORIS Services ; Ouverture prolongée des chambres froides ; Disjonction électrique due à des projections d'eau.

- De même seront facturées au tarif en vigueur les interventions de dépannage sur des installations ayant donné lieu à un devis qui avait été proposé au CLIENT mais non accepté par celui-ci.

Plus généralement seront facturées au Tarif en vigueur toutes les interventions de dépannage qui ne sont pas incluses dans le périmètre du Contrat souscrit par le CLIENT.

Paraphes

Edition du : 21/11/2016 - Page 4



**ARTICLE 9 – RESPONSABILITE ET ASSURANCE**

HORS Services, qui n'agit ni comme gardien de la chose, ne sera responsable que pour des dommages résultant directement de l'exécution fautive du Contrat, sous réserve que les Installations soient exploitées correctement par le CLIENT et dans les conditions normales d'utilisation définies par le CONSTRUCTEUR et HORS Services.

HORS Services ne saurait voir sa responsabilité engagée pour tout fait qui ne lui serait pas directement imputable, en particulier :

- en cas de mauvaise utilisation, erreur ou fausse manœuvre du CLIENT,
- en cas de défaillance des Installations non soumise aux prescriptions du Contrat,
- en cas de défaillance du fait de l'humidité permanente ou accidentelle, du mauvais état des lieux, des émanations chimiques, des agents atmosphériques, l'observation des prescriptions spéciales et l'utilisation anormale des Installations,
- en cas d'intervention d'un tiers, que HORS Services n'a pas eu matériellement la possibilité d'empêcher,
- et plus généralement dans toute hypothèse de force majeure

En aucun cas, HORS Services n'est responsable des dommages indirects ou imprévisibles éventuellement subis par le CLIENT. En tout état de cause, si la responsabilité de HORS Services était engagée par le CLIENT au titre du Contrat pour les dommages directs subis par ce dernier, son droit à réparation serait limité, toutes causes confondues et pour la durée totale du Contrat, à un montant maximum de une fois et demi la somme due au titre de la Redevance annuelle hors taxe payée par le CLIENT à HORS Services pour l'année au cours de laquelle la responsabilité de HORS Services est engagée.

HORS Services déclare avoir souscrit une assurance couvrant les conséquences pécuniaires de sa responsabilité. En cas de force majeure prolongée, HORS Services prendra toutes les dispositions pour assurer, si possible, le service minimum, et proposera au CLIENT une adaptation temporaire du Contrat, notamment dans ses conditions financières.

**ARTICLE 10 - PERENNITE DU CONTRAT**

Les stipulations du Contrat, souscrit par le CLIENT en qualité de représentant légal des propriétaires des Installations, engagent expressément, vis-à-vis de HORS Services, ses ayants droit ou successeurs éventuels. Le CLIENT se fait fort, vis-à-vis de HORS Services, de l'adhésion aux présentes stipulations des ayants droit à titre particulier et, notamment, de tout cessantiaire éventuel.

**ARTICLE 11 – CONDITIONS FINANCIERES**

**11.1. Rémunération au titre des Prestations d'Entretien**  
HORS Services facturera au CLIENT une redevance forfaitaire annuelle, ci-après « la Redevance », dont le montant est défini dans le devis figurant aux Conditions Particulières.

Le prix des Prestations d'Entretien correspond aux conditions économiques en vigueur à la date de prise d'effet du Contrat. Toute modification, changement de taux ou de montant, suppression ou création de taxes, impôts ou redevance grevant directement les prix, seront immédiatement répercutés dans la facturation, soit en hausse, soit en baisse, dans le cadre de la réglementation en vigueur.

**11.2. Révision de prix:**  
La Redevance sera révisée à la date anniversaire du Contrat, par application de la formule indiquée ci-après et ce, dans la limite de la réglementation des prix qui s'y substituerait ou qui en prolongerait les effets :  $R = Ro \times [ICHT-IME / ICHT-IMEo]$ , dans laquelle :

- R est la Redevance révisée
- Ro est la Redevance initiale telle que fixée à l'Article 11.1
- ICHT-IME est la valeur du dernier indice du « Coût Horaire du Travail révisé - Tous salariés (ICHT-Trav-TS) pour les Industries Mécaniques et Electriques (IME) » publié par l'INSEE et connu à la date de facturation lors de la révision de prix (identifiant INSEE : 1565163)

ICHT-IMEo est la dernière valeur du même indice connue à la date de signature du Contrat  
Les valeurs initiales et finales des paramètres de révision correspondent aux derniers indices connus aux dates considérées.

**11.3. Conditions de paiement**

**11.3.1. Redevance relative aux Prestations d'Entretien**  
Pour un contrat formule ESSENTIEL, la facturation sera après chaque visite préventive, à terme échu. Pour toute autre formule de contrat, la facturation sera semestrielle, sauf conditions particulières, et à terme à échoir.

**11.3.2. Facturation relative aux travaux et aux interventions de dépannage hors Contrat**  
Les sommes dues au titre des travaux et interventions de dépannage hors Contrat seront facturées séparément après chaque intervention au Tarif en vigueur (voir Conditions Particulières). Ces factures seront payables à 30 jours date de réception de la facture.

**11.3.3. Retard de paiement**  
En cas de retard de paiement, pour quelque cause que ce soit, d'une échéance de la Redevance ou d'une facture, les sommes dues par le CLIENT porteront de plein droit, à partir de la date d'échéance et sans qu'il soit besoin d'une mise en demeure préalable, des intérêts moratoires calculés suivant le taux légal majoré de cinq points tel que prévu à l'article L. 313-3 du Code Monétaire et Financier.  
Le non-paiement partiel ou total de toute somme arrivée à échéance aura en outre pour effet, dès cette date, de permettre à HORS Services de suspendre, jusqu'à complet règlement des sommes dues, l'exécution de toute Prestation d'Entretien prévue au Contrat, et ce sans que le CLIENT soit délié de son obligation contractuelle au terme de l'article 1 ci-dessus de réserver à HORS Services l'exclusivité de son entretien pendant toute la durée du Contrat.  
Il est bien précisé que le CLIENT ne pourra en aucun cas se prévaloir d'une réclamation sur une facture pour justifier un retard de paiement. HORS Services doit simplement tenir compte, sur la facture ultérieure, des réclamations reconnues fondées.





**CONTRAT D'ENTRETIEN : Conditions Générales (4/4)**

**ARTICLE 12 – LIMITES**

Le Contrat ne proroge et ne modifie en rien les éventuelles conditions initiales de garantie de chacune des Installations concernées. En particulier, il ne peut pas non plus en prolonger la durée.

**ARTICLE 13 – RESILIATION DU CONTRAT**

Il est stipulé que l'une ou l'autre des Parties aura la possibilité de résilier de plein droit le Contrat trois (3) mois après l'envoi à l'autre Partie, d'une lettre recommandée avec accusé de réception, et sous réserve de ses droits, en cas de :

- Violation grave de l'un des engagements précisés au Contrat,
- Non-paiement par le CLIENT des sommes dues à HORIS Services, dans les conditions fixées à l'Article 11.

En aucun cas, la résiliation ne pourra justifier le non-paiement ou la restitution de tout ou partie de la Redevance perçue pour la période allant de la date de résiliation à la fin de la période contractuelle en cours.

**ARTICLE 14 – ATTRIBUTION DE COMPETENCE**

Tout différend portant sur la validité, l'interprétation ou l'exécution du Contrat sera de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce de MEAUX.

Lu et accepté,

A : *Colman*

le : *25/11/2016*

Le :

WELLER T

API CUISINIERS D'ALSACE  
Patrick SCHIFFER  
Responsable d'exploitations  
3 place Capitaine Dreyfus  
68000 COLMAR  
06 87 05 74 84 / 03 88 72 35 08

LE CLIENT,  
Précédé de la mention « Bon pour accord »

Horis Services,

Nous espérons que cette offre retiendra votre attention et dans cette éventualité, nous vous remercions de bien vouloir nous retourner un exemplaire de la présente proposition dûment signée à :



**ANNEXE 1 – Liste des matériels**  
*Hôtel du Département – 67000 STRASBOURG (67000)*

Qté	Description	Marque	Modèle	N° Série	Commentaire
1	Plaque coupe feux électrique	BONNET	B1A9PI+10DE		333117
1	Friteuse électrique	BONNET	B1A9FR15BE		333118
1	Sauteuse	BONNET	B2A9S+50EBE		333120
1	Plaque induction	BONNET	B2A9F158PE*PO		333119
1	Cellule de refroidissement	THIRODE	617346		330221
1	Friteuse	BONNET	B1A9FR15BE		333122
1	Sauteuse	BONNET	B2A9S+80EBE		333121



**ANNEXE 4 : A remplir à la signature du contrat**

Afin de nous permettre de gérer au mieux votre contrat, merci de bien vouloir renseigner les éléments ci-dessous

**MODALITES DE FACTURATION :**

L'adresse de facturation : *API Cuisine d'Alsace, 3 Place du capitaine Dreyfus  
23000 Colmar*  
Le N° de SIRET de l'établissement : *477 181 010 00 804*  
Facturation Centralisée ou par site ? *Par Site*

**COORDONNEES DES CONTACTS SUR SITE :**

Le signataire du contrat : *Sébastien Böhler*  
Ses coordonnées Tél : *06.87.05.74.84*  
Ses coordonnées Mail : *sebastien.boehler@epi-restauration.com*  
Ses coordonnées Fax :

**Préciser le correspondant maintenance :**

Ses coordonnées Tél : *03.88.76.65.67*  
Ses coordonnées Mail : *hotel.67954@epi-restauration.com*  
Ses coordonnées Fax :

**Préciser le Chef de la Restauration :**

Ses coordonnées Tél :  
Ses coordonnées Mail : *Idem Comptes pontons maintenance*  
Ses coordonnées Fax :

**Si 'Comptabilité' déportée préciser :**

Ses coordonnées Tél :  
Ses coordonnées Mail : *Idem adresse de facturation*  
Ses coordonnées Fax :

**MATERIELS HORS CONTRAT (SI DIFFERENTS DE CEUX SOUS CONTRAT) :**

Désignation des matériels et numéros :  
(Etablir une Annexe au contrat si la liste est importante)

**MAINTENANCES PREVENTIVES :**

Période prévisionnelle de la V1 : *Janvier 2018* Pour 12 ⇒ minimum 3 mois après la signature

Période prévisionnelle de la V2 :

A Qui confirmer la visite, quand ? *François Wuntz - Une semaine avant*

Plages horaires d'intervention : *Aléatoire 23h*

Multi-sites - Planning Centralisé prévisionnel à fournir ?

Période prévisionnelle des visites de sous-traitance ?

**MAINTENANCE CURATIVE :**

Plages horaires d'intervention à préciser :

Particularités d'interventions :

(autorisations d'accès, passes, contacts, ...)

Documents à fournir :

(carte d'identité, habilitations...)

Autres particularités au contrat :

Suez



Recyclage et valorisation des déchets - France  
On-Site & Industrial Solutions

**CONTRAT N° 80-16  
Pour vidange du dégraisseur**

Entre les soussignés :

**API Culiniers d'Alsace**  
3, place du Capitaine Dreyfus  
68000 COLMAR  
Tél : 03 89 72 35 08 / 06 87 05 74 84  
patrick.schipfer@api-restauration.com

représentée par **Monsieur SCHIPFER Patrick** ci-après dénommé le **Client**,  
et la **Société SANEST**, située au 14 rue de Rouen à 67000 STRASBOURG  
représentée par **Monsieur EIFLER Denis**, Chef de chantier.

**ARTICLE 1 : OBJET DU CONTRAT :**

Le Client, confie à SANEST, qui accepte, les prestations citées ci -dessous.

Adresse des travaux :

Hôtel du Département  
Place du Quartier Blanc  
67000 STRASBOURG

**ARTICLE 2 : MISE EN PLACE DU SERVICE**

Les prestations se feront :

- 2 fois par an en MARS et SEPTEMBRE

**Travaux à prévoir le vendredi après-midi à partir de 16 H 00**

Selon un planning défini entre les 2 parties en cas d'accord

**ARTICLE 3 : RESPONSABILITE**

Le Client, restera responsable de sa production de déchets jusqu'à leur élimination (cf 75633 du 15 juillet 1975).

La société SANEST fait son affaire personnelle de tous les accidents ou sinistres qui pourraient survenir à des tiers à l'occasion ou du fait de ses activités dans le cadre de la présente convention. A cet effet, elle contractera toutes les assurances nécessaires auprès des compagnies notoirement solvables.

SUEZ

SANEST - 14 rue de Rouen 67000 STRASBOURG - Tél : +33(0)3 88 45 62 72 - www.suez-environnement.fr.  
S.A.S. AU CAPITAL DE 993 123 € - 378 455 406 RCS STRASBOURG - N° de TVA : 8455 000 00031 - N° de FR 50 3 11 455 996



Recyclage et valorisation des déchets – France  
On-Site & Industrial Solutions

#### **ARTICLE 4 : PRESTATION ET PRIX**

##### **DEGRAISSEUR**

- ❖ Mise à disposition d'un camion hydrocureur,
- ❖ Vidange et nettoyage haute pression du dégraisseur cuisines,
- ❖ Curage des canalisations entrée sortie sur 20 mètres,
- ❖ Essais d'écoulement,
- ❖ Evacuation et traitement des déchets en centre de traitement agréé.

**Montant unitaire des travaux par intervention (HT) ..... 304,00 €**

##### **Déchets :**

Traitement des graisses, le m<sup>3</sup> (HT) ..... **COMPRIS**

##### **A votre charge :**

La rédaction du plan de prévention  
Les autorisations d'accès  
Dégager l'accès au dégraisseur, siphon de sol et trappes de visite des canalisations  
entrée et sortie

#### **ARTICLE 5 : REVISION DES PRIX**

Les prix seront révisés annuellement à date anniversaire du contrat et seront l'objet d'une négociation entre les 2 parties.

#### **ARTICLE 6 : FACTURATION – PAIEMENT**

La facturation se fera après chaque intervention, le paiement est convenu à 30 jours date de facturation.

#### **ARTICLE 7 : DUREE ET EFFET DU CONTRAT**

Le présent contrat est valable pour une durée de 1 an.

A l'issue de cette durée, il sera renouvelable par tacite reconduction par période d'une année sauf dénonciation par l'une ou l'autre des parties, 2 mois avant échéance par lettre recommandée.

SUEZ

SAMST – 14 rue de Rouen 67000 STRASBOURG – Tél : +33(0)3 88 45 62 72 – [www.suez-environnement.fr](http://www.suez-environnement.fr)  
S.A.S. AU CAPITAL DE 403 123 € – 318 455 946 RCS STRASBOURG – NAF 3702Z – SIRET 318 455 946 455 946 – TVA FR 55 318 455 946



Recyclage et valorisation des déchets - France  
On-Site & Industrial Solutions

**ARTICLE 8 : CLAUSES DE SAUVEGARDE**

SANEST se réserve le droit de modifier tout ou partie du contrat en cas de modifications significatives du cadre législatif ou réglementaire.

**ARTICLE 9 : SOUS TRAITANCE**

SANEST se réserve le droit de sous-traiter à une filiale du Groupe SITA, tout ou partie des prestations. SANEST restant seul responsable devant le Client.

**ARTICLE 10 : ATTRIBUTION DE JURIDICTION - DOMICILIATION**

D'un commun accord, tous les litiges concernant les prestations SANEST sont soumis à la compétence exclusive des tribunaux de notre Siège Social, même en cas de pluralité des demandeurs ou d'appels en garantie.

Fait à STRASBOURG, le 13 mai 2016

Pour le Client *le 13/05/2016*

*Bon pour accord*  
API CLUSINIERS D'ALSACE  
Patrick SCHIFFER  
Responsable d'exploitations  
3 place Capitaine Dreyfus  
68000 COLMAR  
06 87 05 74 84 / 03 89 72 35 08

Pour le Prestataire  
Denis EIFLER  
Chargé d'Affaires

# ANNEXE 6

## Les factures d'entretien matériel





**HORIS S.A.S.**, 17, rue des Frères Lumière, Z.I. Compans, F 77292 Mory-Mory Cedex  
 S.A.S au capital de 25 000 000 € - RCS Meaux 378 186 787 N°TVA Intracommunautaire FR 87 378 186 787  
 www.horis-services.fr E-mail : contact@horis-services.fr

ME  
 27 JUN 2016  
 03 84 73 75 98  
 378 186 787 00347

**HORIS SERVICES REGION EST**

Z. I. route de Dôle  
 39800 POLIGNY  
 Tél: 0 800 00 69 19 Fax: 03 84 73 75 98  
 SIRET: 378 186 787 00347

Adresse site d'intervention  
**CONSEIL GENERAL DU HAN REIN**  
**HOTEL DEPARTEMENTAL**  
**PLACE DU QUARTIER BLANC**  
**67975 STRASBOURG CEDEX 9**

France  
 N°Nat : 662851085

Adresse Client

**CONSEIL GENERAL DU HAN REIN**  
**HOTEL DEPARTEMENTAL**  
**PLACE DU QUARTIER BLANC**  
**67975 STRASBOURG CEDEX 9**

FACTURE 661 052 26022632  
 Original du 20/06/2016

Intervention : 66902 / 0 : 16/06/2016 Description : four  
 Référence : 1330247 Sur le matériel : FOUR  
 SERVICE 663-663-0018

FOUR 310247  
 FORAAT DEPLACEMENT 5-1

1,00 50,40 50,40 20,00  
 0,50 69,50 31,75 30,00

Intervention 66902 : Total R.T

62,15

*pour le payer voir les 07/06/2016*

A l'ordre de HORIS SAS Date d'échéance : 10/08/2016  
 Société Générale - Compte Usual Pse 35034 CREDIT CEDA

Méthode de règlement : Virement  
 Société Générale  
 - RIB : FR76 3100 3215 6800 0284 1765 510 BIC : SOGEXFR33

Montant R.C.	TYPE	MONTANT	DESCRIPTION	Montant Opérant
82,25	21,6	16,43	Marchandises vendues sous réserve de propriété (501 du 12/11/80 et Article 1:5 Loi du 25/01/85) Le sociétaire conserve l'entière propriété des biens jusqu'à complet paiement de la facture. Intérêts de retard: pénalités finées à 3 fois le taux d'intérêt légal. Pas d'escompte pour paiement anticipé.	16,43
			CONDITIONS GENERALES DE VENTE EN VERSO	98,78
				NET A PAYER
				en EUR (Euro)

A l'ordre de HORIS SAS  
 Société Générale  
 - RIB : FR76 3100 3215 6800 0284 1765 510 BIC : SOGEXFR33



HORIS S.A.S. 17, rue des Frères Lumière, Z.I. Compans, F 77292 Migny-Morly Cedex  
 S.A.S au capital de 25 100 000 € - RCS Meaux 378 166 767 - N°TVA Intracommunautaire FR 67 878 166 767  
 www.horis-services.fr E-mail : contact@horis-services.fr

CH / DMC  
 4 JUIL 7h3

**HORIS SERVICES REGION EST**

Z. I. route de Dôle  
 39800 POLIGNY  
 Tel : 0 800 60 69 19 Fax : 03 84 73 75 98  
 SIRET : 378 186 787 00347

Adresse site d'intervention  
 CONSEIL GENERAL DU BAS RHIN  
 HOTEL DEPARTEMENTAL  
 PLACE DU QUARTIER BLANC  
 67975 STRASBOURG CEDEX 9

France  
 V/Ref : 6632510065

Adresse Client (B25375)  
 CONSEIL GENERAL DU BAS RHIN  
 HOTEL DEPARTEMENTAL  
 PLACE DU QUARTIER BLANC  
 67975 STRASBOURG CEDEX 9

FACTURE 661 CF2 26023257  
 Original du 23/06/2016

Intervention : 669230 / 0 : 21/06/2016 Description : CONVOYEUR  
 Référence : 390227  
 Sur la matériel : CONVOYEUR DEPOSE PLATEAU SERVICES 663-663-0038  
 INTERVENTION DU 21/06/16

006603 NO DEPARANCE 47,63 0,75 63,50 47,63 20,00 47,63

Intervention 669230 : Total H.T

*Ben poseur du 6/05 le 27/11/2016*

Méthode de règlement : Virement  
 Domiciliation bancaire :  
 103 1 Mois et mois le 10  
 Société Générale  
 IBAN : FR16 3000 3016 5800 0204 5165 511 BIC : SOGESFR22  
 A l'ordre de HORIS BAS Date d'échéance : 10/06/2016  
 Immeuble Grand Rue 94034 CERBY CEDEX

Montant HT	TVA	Montant TTC	Description	Montant TTC
47,63	9,53	57,16	Marchandises vendues sous RESERVES DE PROPRIETE (Loi du 12/05/80 et Article 133 Loi du 25/01/85) La société conserve l'entière propriété des biens jusqu'à complet paiement de la facture. Intérêts de retard: pénalités fixées à 3 fois le taux d'intérêt légal.	57,16
			Le taux d'intérêt légal est de 4,75% (Loi n° 48 du 17/06/66).	
			Montant Global de l'Intervention	57,16

A l'ordre de HORIS BAS à voir 6/05/2016  
 Référence à compléter :  
 625375 661-CF2-26023257 57,16

en EUR (Euro)



SCHWELL  
GRANDE CUISINE  
SCHILLIGHEIM

Z.A. - Mittelfeld  
67300 SCHILLIGHEIM

Tél. : 03.88.81.43.50  
Fax : 03.88.81.43.13

API RESTAURATION  
3 Place Capitaine Dreyfus  
68000 COLMAR

A l'attention de

PAGE N°1

Schilligheim, le 05 octobre 2016

*Hors du réglement - Formation au réel*

DEVIS N° DE030587

DEPARTEMENT

REP	DESIGNATION DES MATERIELS	QTE	PRIX UNIT. H.T.	TOTAL H.T.
	Concerné : FOUR FRIMA - Type FSCC202 N° de série: E22SE05122052213			
	INTERVENTION DU 03/10/2016 - FICHE JPZZ710 Contrôle et recherche de panne Diagnostic : résistance du bas défectueuse Main d'œuvre Déplacement	1,00 1,00	58,00 36,00	58,00 € 36,00 €
	Nous vous prions de trouver ci-dessous notre offre pour le remplacement de la résistance.			
	INTERVENTION A PREVOIR remplacement de la résistance Groupe de résistances Sous-total Remise: pièces 10% Ensemble fournitures diversas Main d'oeuvre Déplacement	1,00 1,00 1,00 2,00 1,00	489,40 19,00 58,00 36,00	489,40 € 1489,40 € -48,94 € 19,00 € 116,00 € 36,00 €

API CUISINIERS D'ALSACE  
Patrick SCHIFFER  
Responsable département  
3 place Capitaine Dreyfus  
68000 COLMAR  
03 88 81 43 50 / 03 88 81 43 13

1- SOUS RESERVE de défaut de fonctionnement non constaté avant le remplacement des pièces ci-dessus  
et la prestation de service, nos travaux supplémentaires donnent lieu à un devis supplémentaire et nous ne sommes pas responsables des dommages matériels et corporels.  
2- CLAUSE DE RESERVE DE PROPRIETE (Loi n° 80-588 du 12/06/80): tout bien matériel ou immatériel appartenant à nos clients sera restitué à leur propriété.  
3- Tout litige sera réglé en la compétence des Tribunaux de Strasbourg  
4- Offre de prix valable 60 jours et réalisable en fonction des variations économiques de nos fournisseurs

Total H.T.	705,45 €
TVA 20 %	141,09 €
Total T.T.C.	846,55 €

*132m pour accord le 25/10/2016*

23 NOV. 2016



**API RESTAURATION**  
3 Place Capitaine Dreyfus  
68000 COLMAR

A l'attention de M. Schieffer

Schilligheim, le 16 novembre 2016

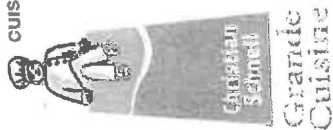
N° intracommunautaire :

PAGE N° 1

**FACTURE N° F1611047**

DEPARTEMENT

REP	DESIGNATION DES MATERIELS	Qté	PRIX UNIT. H.T.	TOTAL H.T.
	Concerne : HOTEL DU DEPARTEMENT			
	FOUR MIXTE - Marque FRIMA - Type FSCC202 - N° E229E05122052213			
	TRAVAUX DE REPARATION sur la base de n°devis DE030567 du 07/11/16 selon v/code du 25/10/16			
	INTERVENTION DU 03/10/16 - FICHE JPHZ 2710 Démontage, contrôle et diagnostic --> résistance du bas : défectueuse Main d'oeuvre Déplacement	0,50 1,00	58,00 36,00	29,00 € 36,00 €
	INTERVENTION DU 07/11/16 - FICHE JPHZ 3411 Remplacement résistance Groupe de résistances Remise 10% Ensemble fournitures diverses Main d'oeuvre Déplacement	1,00 1,00 1,00 1,00	489,40 19,00 58,00 36,00	489,40 € -48,94 € 19,00 € 56,00 € 36,00 €



PAGE N° 2

DEPARTEMENT

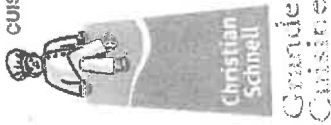
FACTURE N° F161104Z

REP	DESIGNATION DES MATERIELS	Cité	PRIX UNIT. H.T.	TOTAL H.T.
	Conditions de règlement : 742,15 € CHEQUE	16/11/16		
			Total H.T.	618,46 €
			TVA 20 %	123,69 €
			Total T.T.C.	742,15 €

1- CLAUSE DE RESERVE DE PROPRIETE (Loi n° 80-535 du 12/06/80) : les biens faisant l'objet de la présente facture demeureront la propriété de Schmitt Grande Cuisine jusqu'au paiement complet du prix du matériel et des prestations associées.  
 2- RETARD DE PAIEMENT (Loi n° 80-1442 du 31/12/82) : en cas de retard de paiement, les pénalités dues se monteront à 1,8 fois le taux de l'intérêt légal en vigueur.  
 3- REGLEMENT/ARRETE : le règlement de la facture doit être effectué au plus tard à la date indiquée au montant de notre CA taxable ; le montant de la TVA déductible pour vous devra être versé au plus tard au montant de cette arête versée à l'escompte.  
 4- LIEU DE JURIDICTION : STRASBOURG

*Ben a Pagen am 6.10.16 le 05/12/2017*



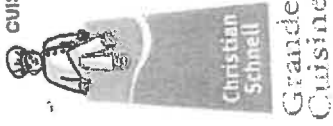


FACTURE N° F1611057 DEPARTEMENT

REP	DESIGNATION DES MATERIELS	Qté	PRIX UNIT. H.T.	TOTAL H.T.
	Conditions de règlement : 1 208,90 € CHEQUE	21/11/16		
			Total H.T.	1 005,75 €
			TVA 20 %	201,15 €
			Total T.T.C.	1 206,90 €

1- CLAUSE DE RESERVE DE PROPRIETE (Loi n° 90-335 du 12/05/89) : les biens faisant l'objet de la présente facture demeurent la propriété de la Grande Cuisine jusqu'au paiement complet du prix du matériel et des accessoires.  
 2- DELAI DE PAIEMENT (Loi n° 92-1442 du 31/12/82) : en cas de retard de paiement, les pénalités dues se montent à 1,5 fois le taux de l'intérêt légal en vigueur.  
 3- REGLEMENT ANTICIPE : en cas de règlement anticipé, l'escompte sera de 0,5% par mois complet, le montant de l'escompte sera déduit de l'ordre CA. Le montant de la TVA déductible pour vous devra être déduit du montant de l'ordre de paiement.  
 4- LIEU DE JURIDICTION : STRASBOURG

*Bon à payer n° 6705  
le 05/12/2016*



API RESTAURATION  
3 Place Capitaine Dreyfus  
68000 COLMAR

A l'attention de M Schipfer

Schiltigheim, le 30 novembre 2016

N° intracommunautaire

PAGE N° 1

DEPARTEMENT

FACTURE N° F1611180

REP	DESIGNATION DES MATERIELS	Qté	PRIX UNIT. H.T.	TOTAL H.T.
	Concerns : HOTEL DU DEPARTEMENT ARMOIRE CHAUDE - Marque FRIGINOX - Réf AMC20 - N° 68637A 44188 29 10 INTERVENTION DU 25/11/16 - FICHE HB 3348 Démontage, contrôle et diagnostic Remplacement commutateur et connexions électriques Essais et remise en service Interrupteur M/A Ensemble fournitures diverses Main d'oeuvre froid Déplacement	1,00 1,00 1,50 1,00	13,33 19,00 58,00 36,00	13,33 € 19,00 € 87,00 € 36,00 €





DEPARTEMENT

FACTURE N° F1611180

REP	DESIGNATION DES MATERIELS	Qté	PRIX UNIT. H.T.	TOTAL H.T.
	Conditions de règlement : 186,40 € CHEQUE	30/1/16		
			Total H.T.	155,33 €
			TVA 20 %	31,07 €
			Total T.T.C.	186,40 €

1- CLAUSE DE RESERVE DE PROPRIETE (Loi n° 85-336 du 12/05/85) : les biens faisant l'objet de la présente facture demeurent la propriété de Schnell Grande Cuisine jusqu'au paiement complet du prix du matériel et des prestations associées.  
 2- RETARD DE PAIEMENT (Loi n° 02-1442 du 31/1/2002) : en cas de retard de paiement, les pénalités dues se montent à 0,05% par jour de retard à compter de l'échéance.  
 3- PAIEMENT ANTICIPÉ : en cas de règlement anticipé, l'escompte sera de 0,5% par mois complet, la somme de l'escompte sera déduite de notre CA taxable ; le montant de la TVA déductible pour vous devra être diminué du montant de cette somme à l'escompte.  
 4- LIEU DE JURIDICTION : STRASBOURG

*Bon à Payer n° 6605 le 05/01/2017*

# ANNEXE 7

## Les projets

# Table de Prestige

AVEC

## Olivier NASTI

Meilleur ouvrier de France 2007

## Formation des Chefs API par Olivier NASTI

12 chefs API, Dont Franck WURTZ  
1 semaine de formation et d'immersion totale au  
Restaurant Le Chambard à Kaysersberg

*Présence d'Olivier NASTI dans votre  
restaurant API !*



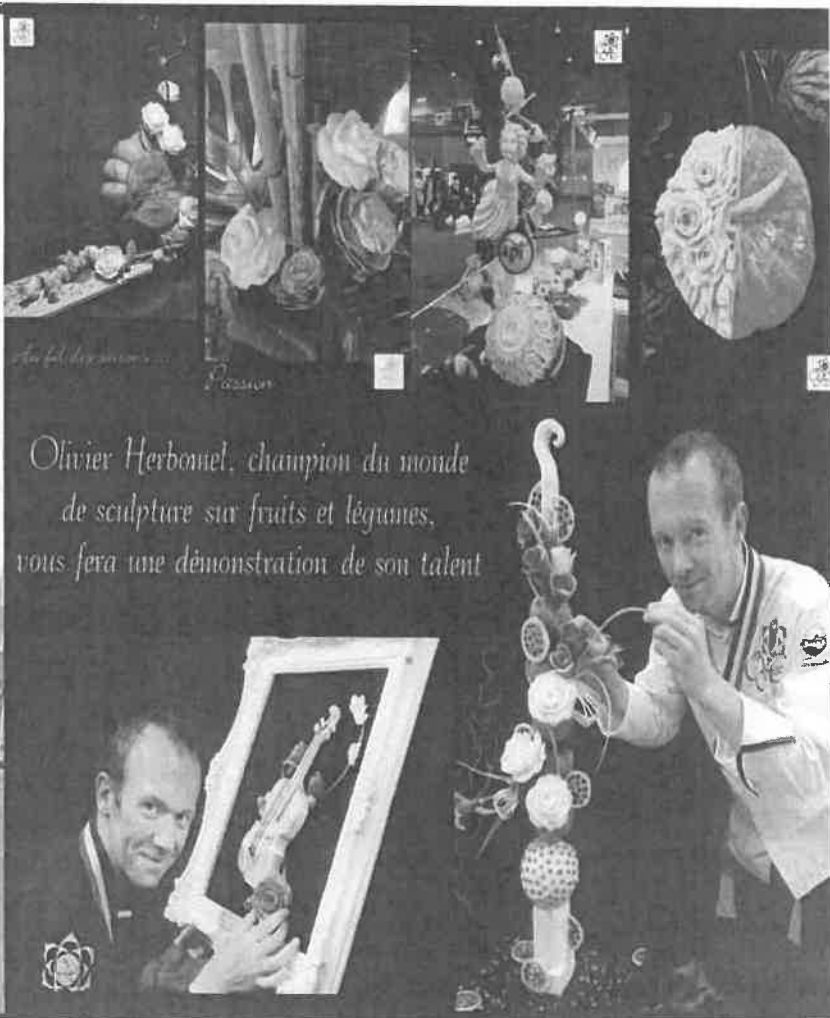
api

Cuisiniers  
d'ALSACE

**Prochainement**

*Dans votre Restaurant  
Sculpture sur  
Fruits et Légumes*

**Exemple: Formation à la Maison de la  
Région en mars 2016**





# Enquête de satisfaction Hôtel du Département 67

Rapport d'analyse – Avril 2017





## Contacts BVA

- Corinne DROCHON-GALLAIS – 01 71 16 88 29
- Bénédicte LAFFRAT – 01 71 16 87 54

## Contact API :


- Nadia KEMPF – 03 89 72 65 08

# Sommaire

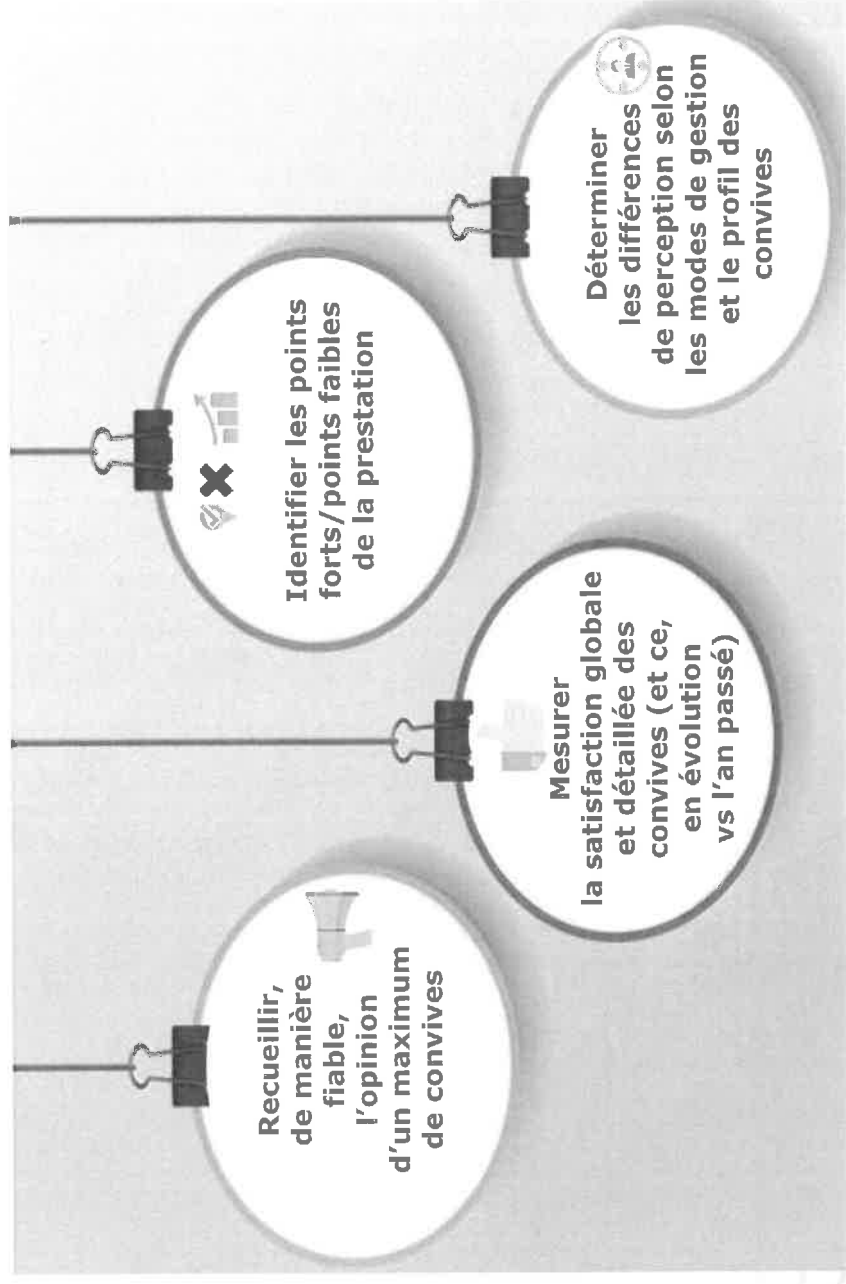
	Quelques éléments de contexte ...	3
	La satisfaction de la prestation globale	5
	La prestation dans le détail :	
	La qualité du service	8
	La présentation	9
	La variété des menus	10
	La quantité des mets	11
	La qualité des mets	12
	Les suggestions ou innovations détaillées	13
	Les principaux enseignements	15

# Contexte et objectifs de l'étude

- ♦ Au 1er juin 2016, **API Restauration** succède à **EUREST** et devient **le prestataire de restauration de l'Hôtel du Département 67** à Strasbourg.
- ♦ **Chaque année** depuis 2003, est réalisée sur ce site **une enquête de satisfaction** concernant la restauration (enquêtes réalisées par Eurest via l'intermédiaire de son prestataire indépendant BVA)

 Dans ce contexte, **API** fait appel à **notre expertise** pour mener de nouveau cette année une enquête de satisfaction

...  
afin de mesurer la qualité perçue de sa prestation après quelques mois de collaboration



# Méthodologie utilisée



Cibles

Les **convives** du restaurant de l'**Hôtel du Département 67** à Strasbourg

---



Méthodologie

Recueil **Papier crayon**, le **9 mars 2017**

NB. Les caissières ont été en charge de la distribution des questionnaires

---



Taux de retour

**33%** (200 questionnaires retournés sur 600 questionnaires mis à disposition)

NB. Les évolutions significatives vs 2014 (sous contrat EUREST) sur les items comparables seront présentées : ↗ ↘ =



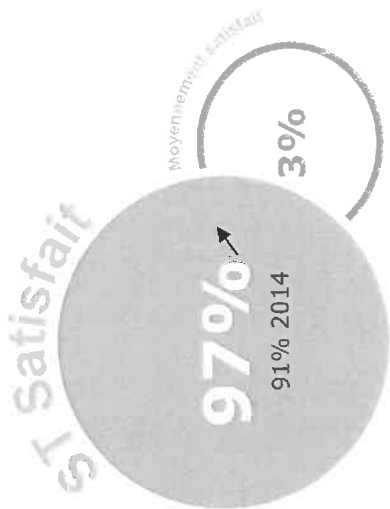
# La satisfaction de la prestation au global



# La prestation au global satisfait la quasi-totalité des répondants. Près de la moitié des répondants sont particulièrement enthousiastes.

Quelle est votre opinion sur la prestation globale ?

Base : 200



Satisfaction globale

Satisfaction détaillée

Suggestions ou innovations

Principaux enseignements



# La satisfaction de la prestation - détail



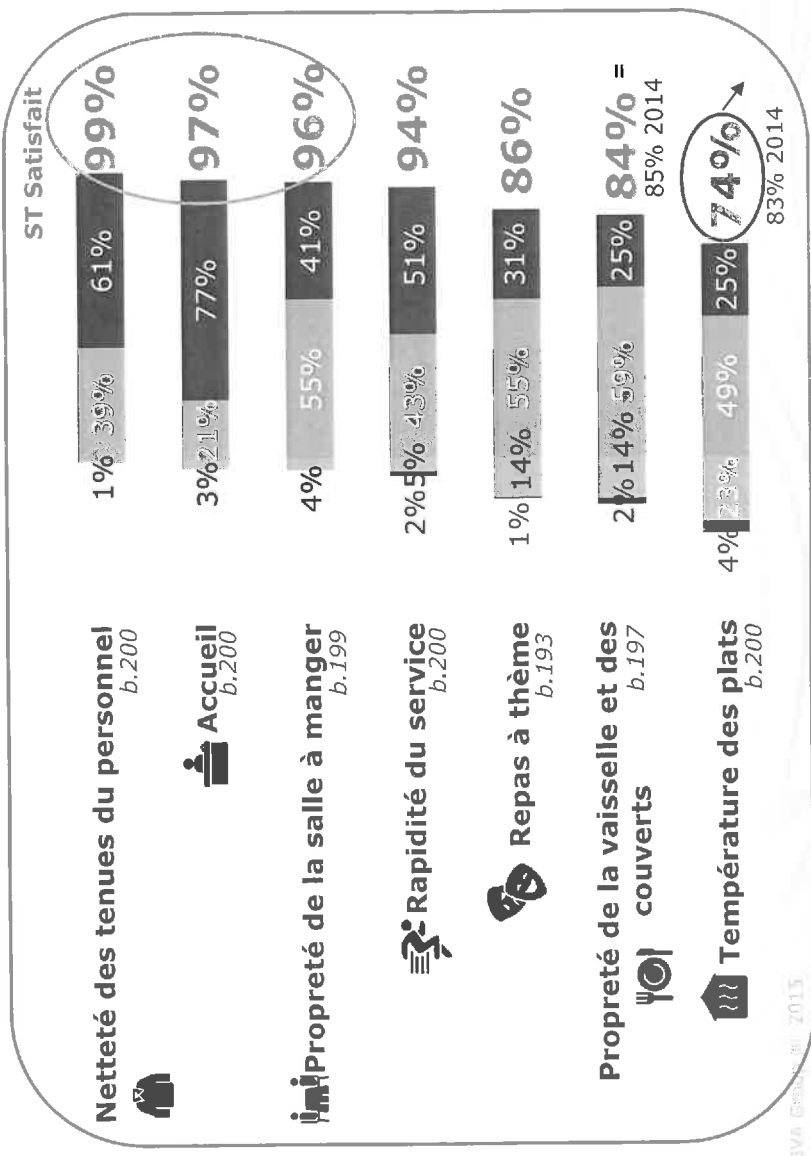
**Un service de qualité, la tenue du personnel, l'accueil ou encore la propreté de la salle à manger donne particulièrement satisfaction. Attention à la température des plats – en retrait.**

Satisfaction globale  
Satisfaction détaillée  
Suggestions ou innovations  
Principaux enseignements



- Très satisfaisant
- Satisfaisant
- Moyennement satisfaisant
- Insatisfaisant

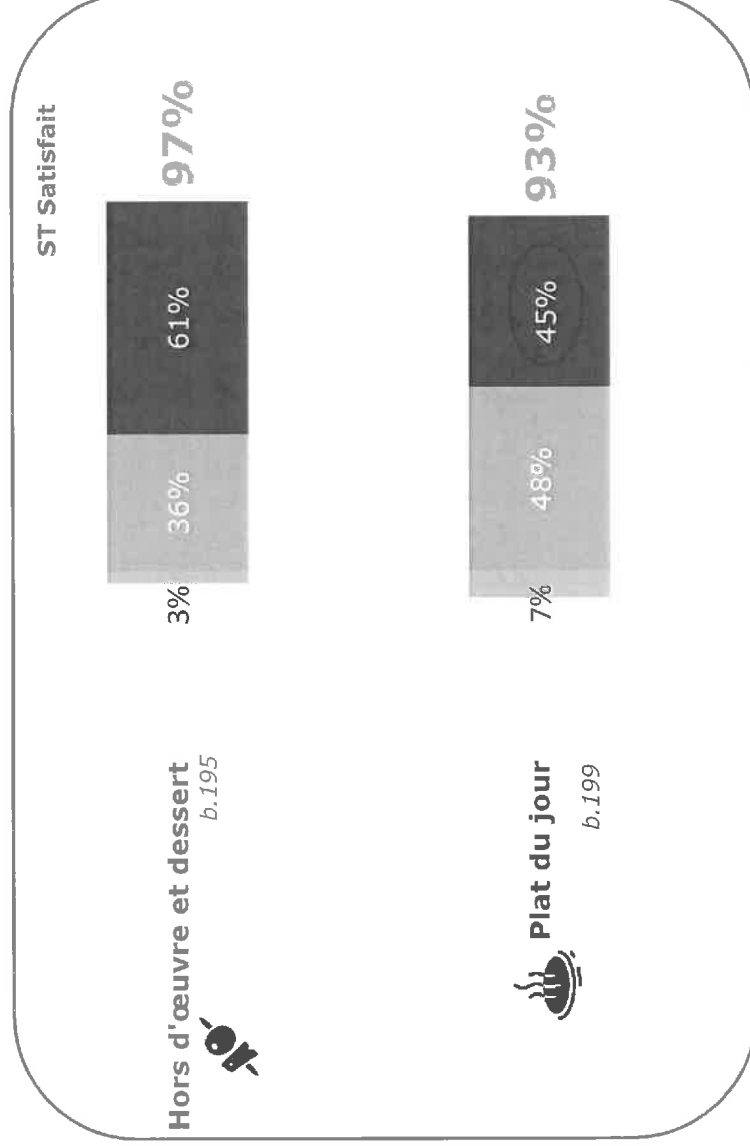
Quelle est votre opinion sur la qualité du service?



**La présentation des plats (hors d'œuvres et dessert ou plat du jour)** obtient de très bons scores de satisfaction. Attention toutefois, un enthousiasme moins élevé en ce qui concerne la présentation du plat du jour (45% contre 61% pour les hors d'œuvre et desserts).

Quelle est opinion sur la présentation?

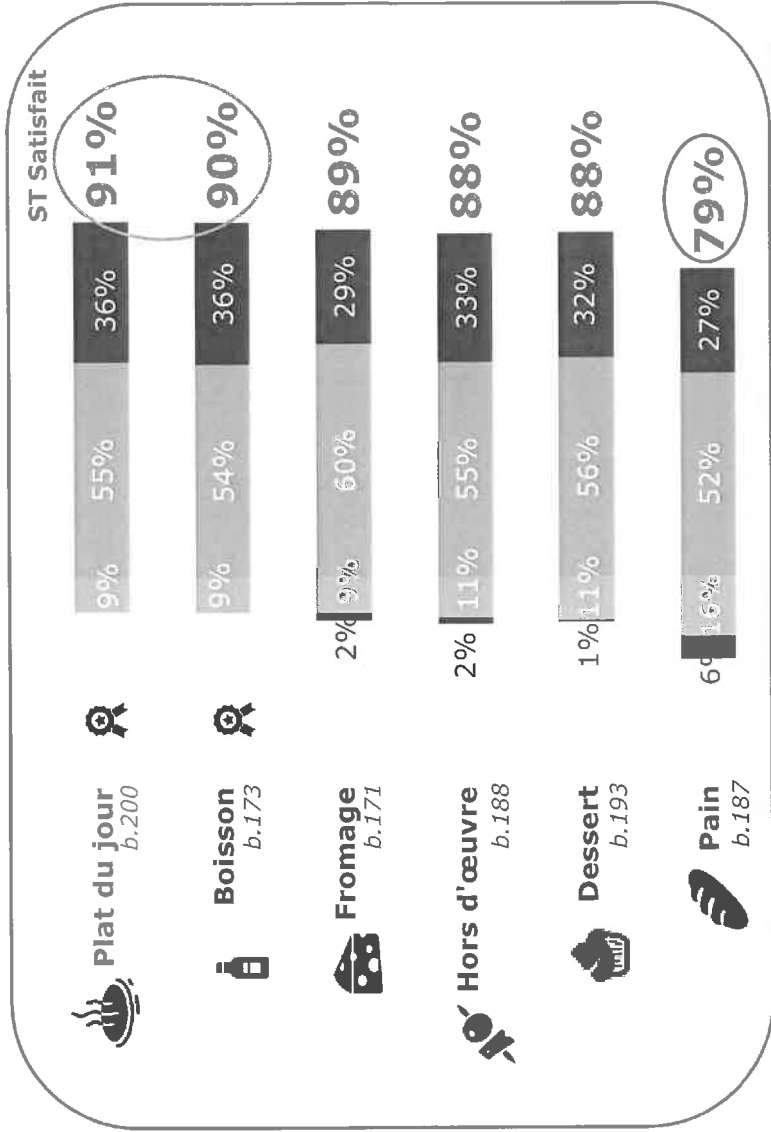
- Très satisfaisant
- Satisfaisant
- Moyennement satisfaisant
- Insatisfaisant



**De très bons taux de satisfaction des convives en ce qui concerne la variété des menus. Un taux en retrait sur le pain, avec notamment une part d'insatisfait un peu plus élevée (6%).**

Quelle est votre opinion sur la variété des menus ?

- Très satisfaisant
- Satisfaisant
- Moyennement satisfaisant
- Insatisfaisant



# Les quantités sont largement satisfaisantes, en particulier le pain et les boissons.

Satisfaction globale

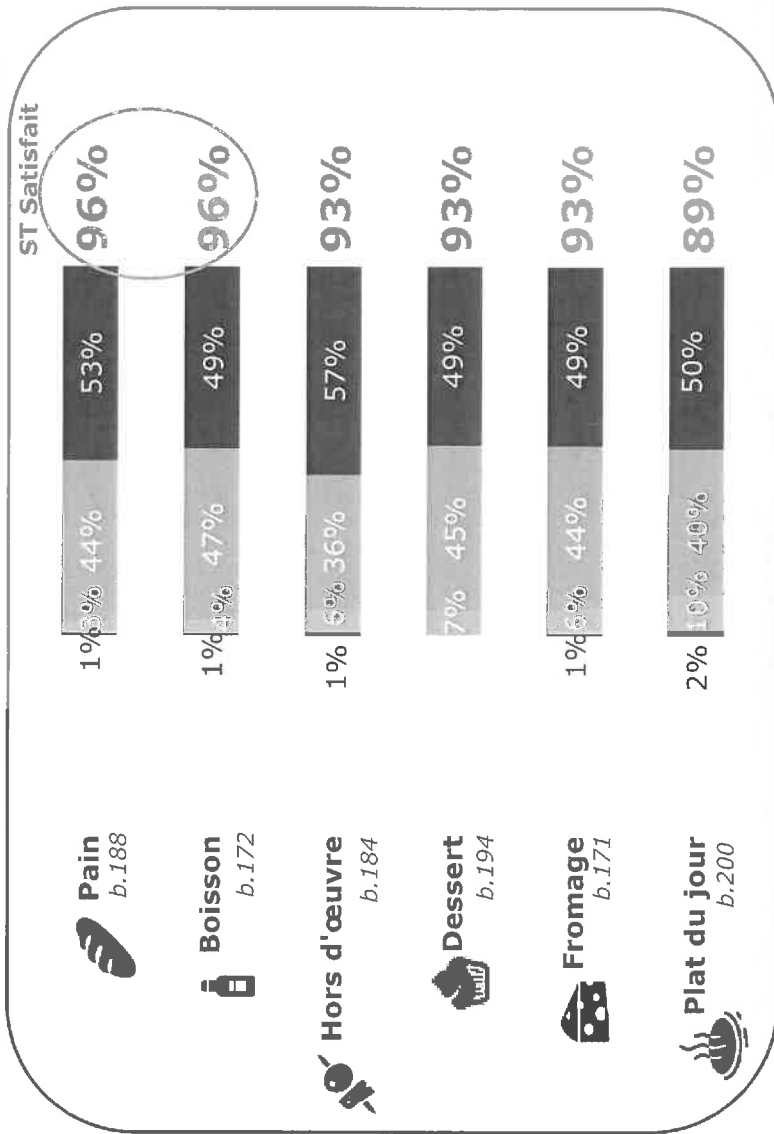
Satisfaction détaillée

Suggestions  
Principaux enseignements ou innovations



- Très satisfaisant
- Satisfaisant
- Moyennement satisfaisant
- Insatisfaisant

Quelle est votre opinion sur la quantité des mets ?



# Une qualité des mets qui recueille des scores de satisfaction élevés.

Satisfaction globale

Satisfaction détaillée

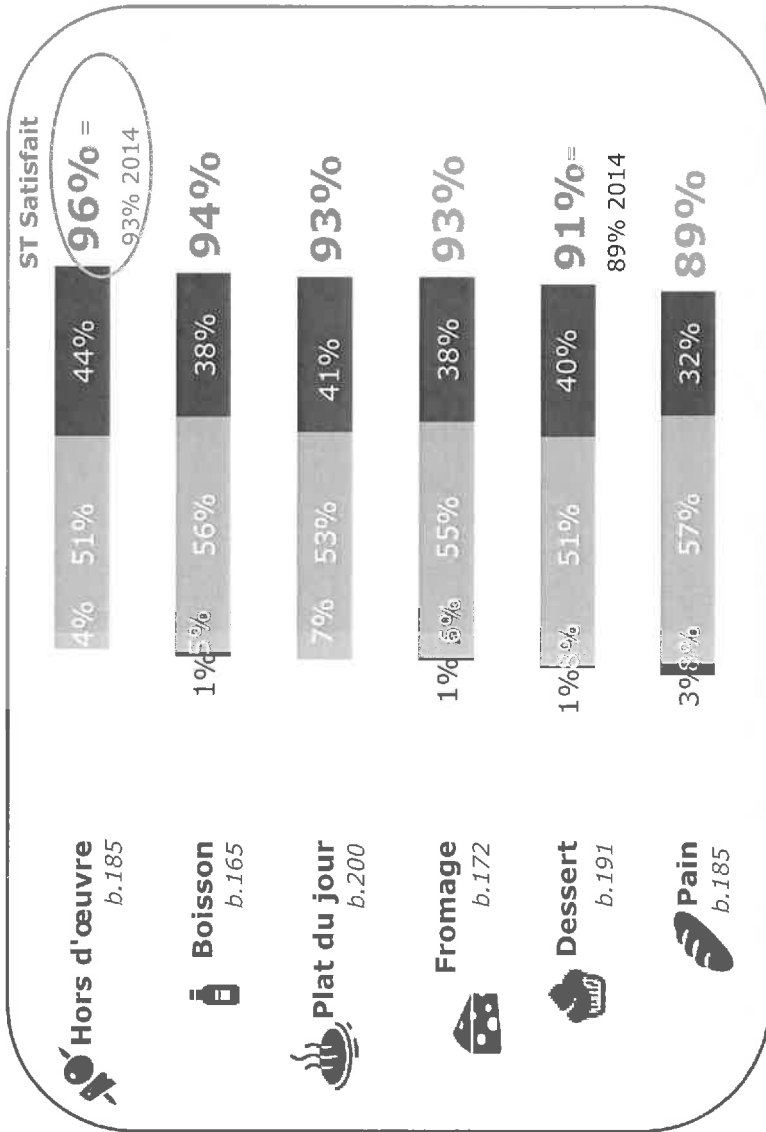
Suggestions ou innovations

Principaux enseignements



- Très satisfaisant
- Satisfaisant
- Moyennement satisfaisant
- Insatisfaisant

Quelle est opinion sur la **qualité des mets** ?





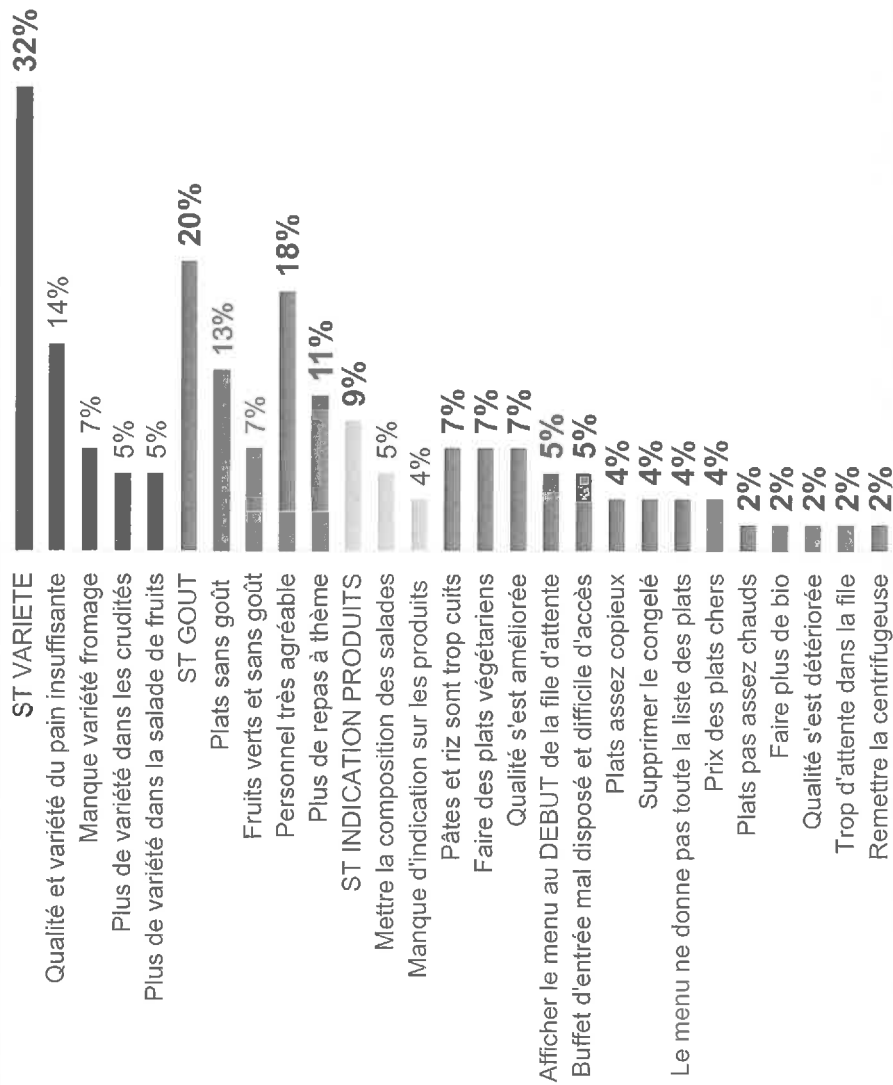
# Suggestions ou innovations

BVA

# Une plus grande variété et des produits plus gouteux sont attendus.

## Suggestions ou innovations pour améliorer les services

Base : 56



NB. ST signifie Sous Total



Principaux enseignements

Suggestions ou innovations

Satisfaction détaillée


Satisfaction globale


# Conclusions

# La satisfaction

## Les principales suggestions

Des taux de satisfaction élevés sur l'ensemble des points

1  Prêter une attention particulière à la température des plats

2  Proposer une plus grande variété de pain

3  Rendre les plats plus gouteux

4  Vérifier la propreté de la vaisselle et des couverts