

Bilan

d'activité 2017

api



De janvier à décembre 2017



CONSEIL DÉPARTEMENTAL
Bas-RHIN

SOMMAIRE



Le Groupe Api
Api Cuisiniers d'Alsace

VOTRE RESTAURANT

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

L'EQUIPE ET SES RESSOURCES HUMAINES

L'équipe du restaurant
Les mouvements
Les formations suivies et à venir
Le contrat de réinsertion

LA GESTION

Bilan économique
Nos investissements
Le matériel
Nos actions 2017
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.



Le groupe Api



Marques et enseignes

Enseignes

Services



Marques

International



Belgique



Activité

Api



6500
clients



700 000
convives
par jour

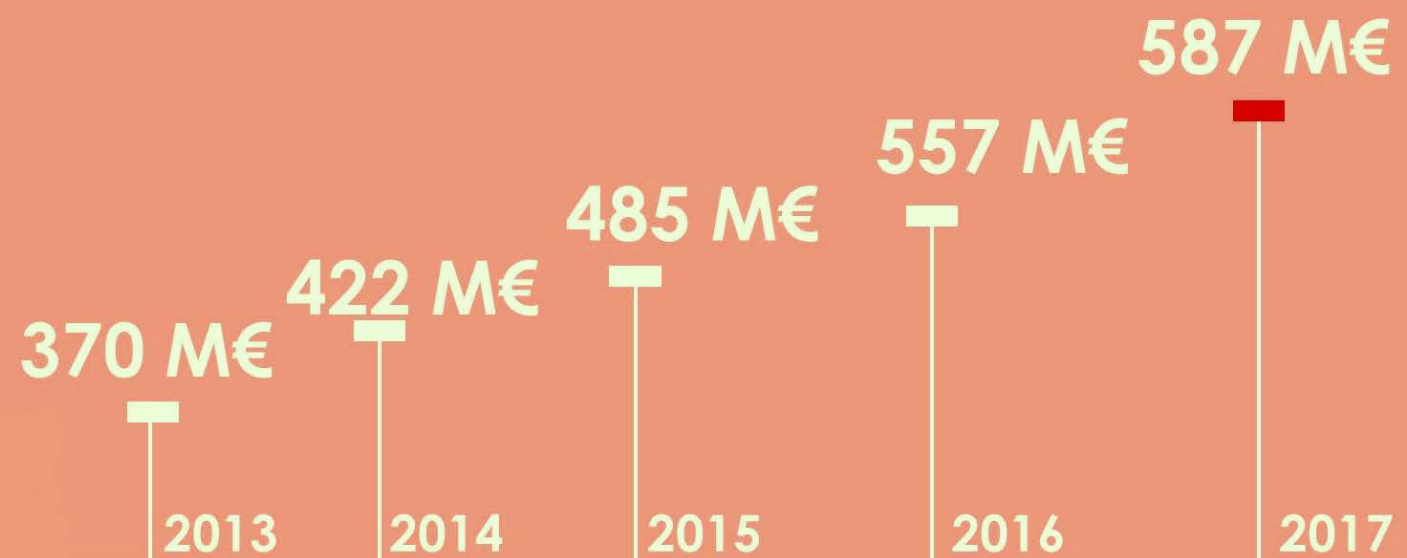


135 000 000
repas servis
par an



Chiffre

d'affaires groupe



Nos partenariats

et distinctions

Distinctions

Prix Entreprises et
Environnement

Semaine
Européenne
de Réduction
des Déchets

Partenariats

Fondation pour
la Nature et
l'Homme

Action Contre
la Faim

Conventions

Producteurs locaux

905

partenariats avec
des producteurs
locaux sur toute
la France

10 partenariats
avec des chambres
d'agriculture

Répartition

du c.a par secteur d'activité



Crèche

1%



Santé
handicap

15%

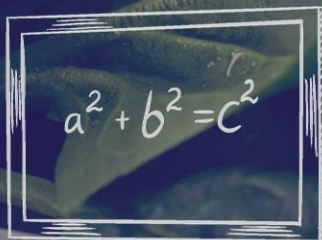


Personnes
âgées

25%

Enseignement

26%



Travail

33%





Api Cuisiniers d'Alsace

DIRECTEUR REGION

Germain ELLMINGER

api

Responsable
d'Exploitations
Patrick SCHIPFER

Resp. d' Exploit°
Cuisines centrales
A. BARTHELMEBS

Conseiller
culinaire
Loïc
ACKERMANN

Chef de secteur
Christian FRITSCH

Assistante de
Direction
Esther TAINLOT

Diététicienne
Marie STRAUDEL

Chef de secteur
Didier DOUGUET

Gestionnaire RH
Carole PERRIN

Diététicienne
Elise
DEMANGELLE

Chef de secteur
Olivier JACOB

Secrétaire
Laurence ALVES

Coordinateur
Achats locaux
Eric FRICKER

Chef de secteur
Méryl SZPAK

Responsable
développement
Nadia KEMPF

Formateur
Etienne
ANTOINE

Service Qualité
William
MAILLARD

Cuisiniers
d'ALSACE

Activité

Api Alsace

220
clients

20 256
convives
par jour

4 319 065
repas servis
par an

Chiffre

d'affaires Régional





les salariés

263
salariés

138
femmes

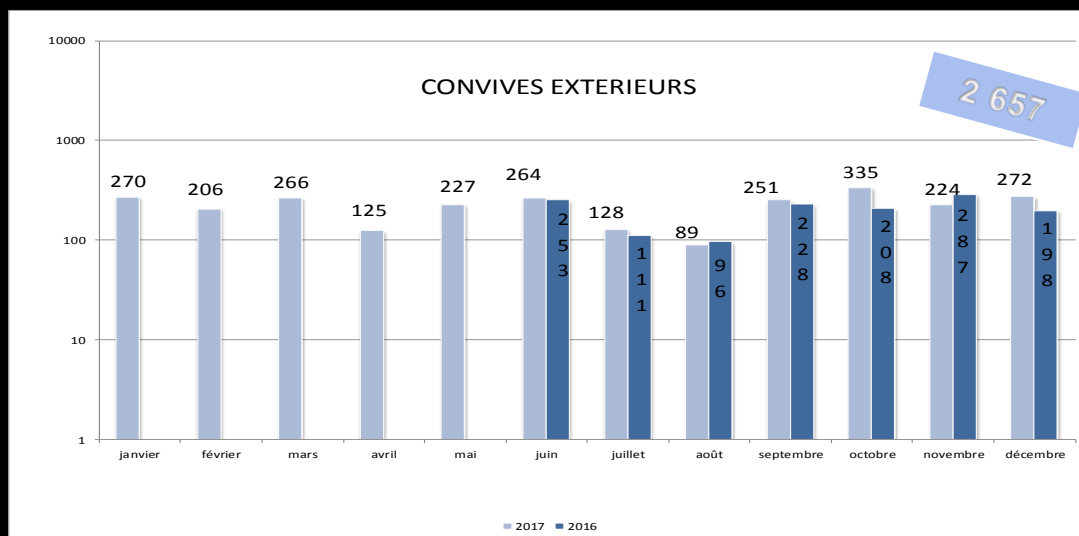
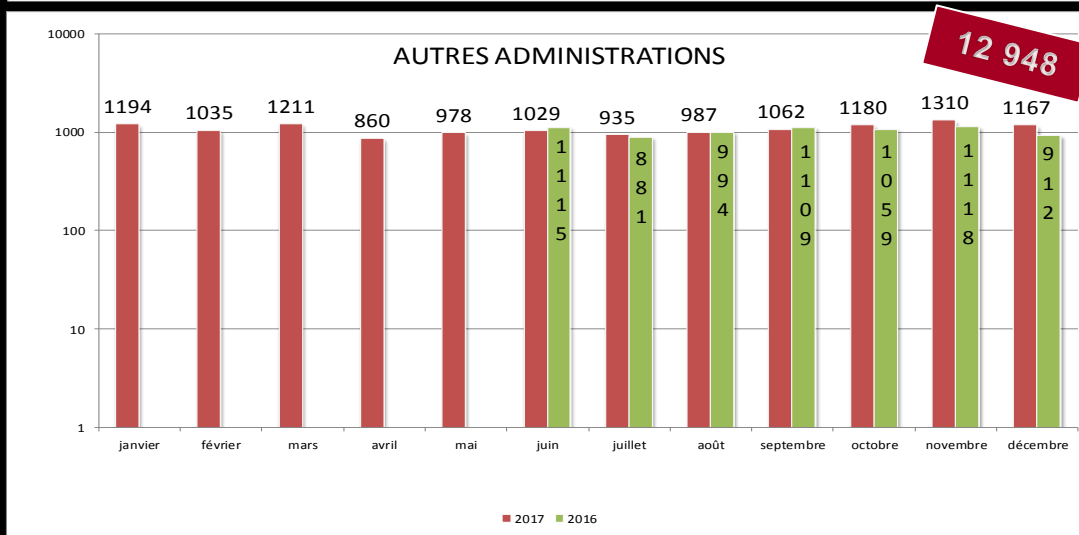
125
hommes

8
Femmes chef
de cuisine



VOTRE RESTAURANT

LA FREQUENTATION DE VOTRE RESTAURANT de janvier à décembre 2017



Soit un total de couverts annuel de 86 235

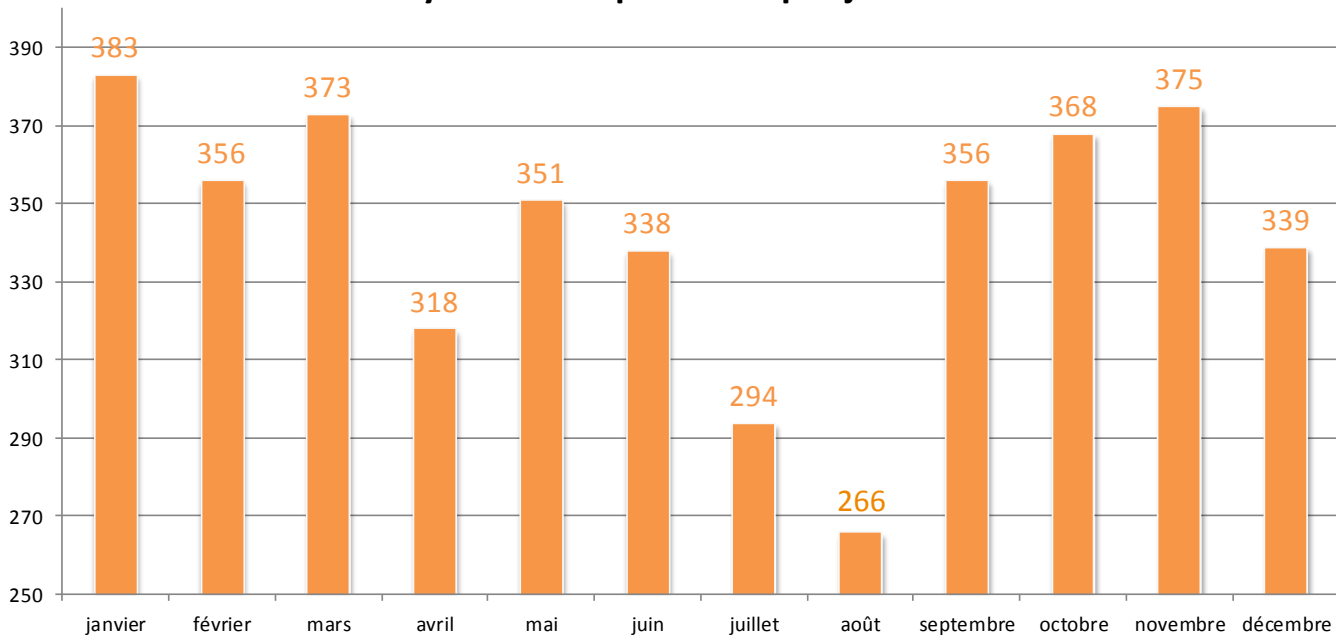
Total des repas servis par mois



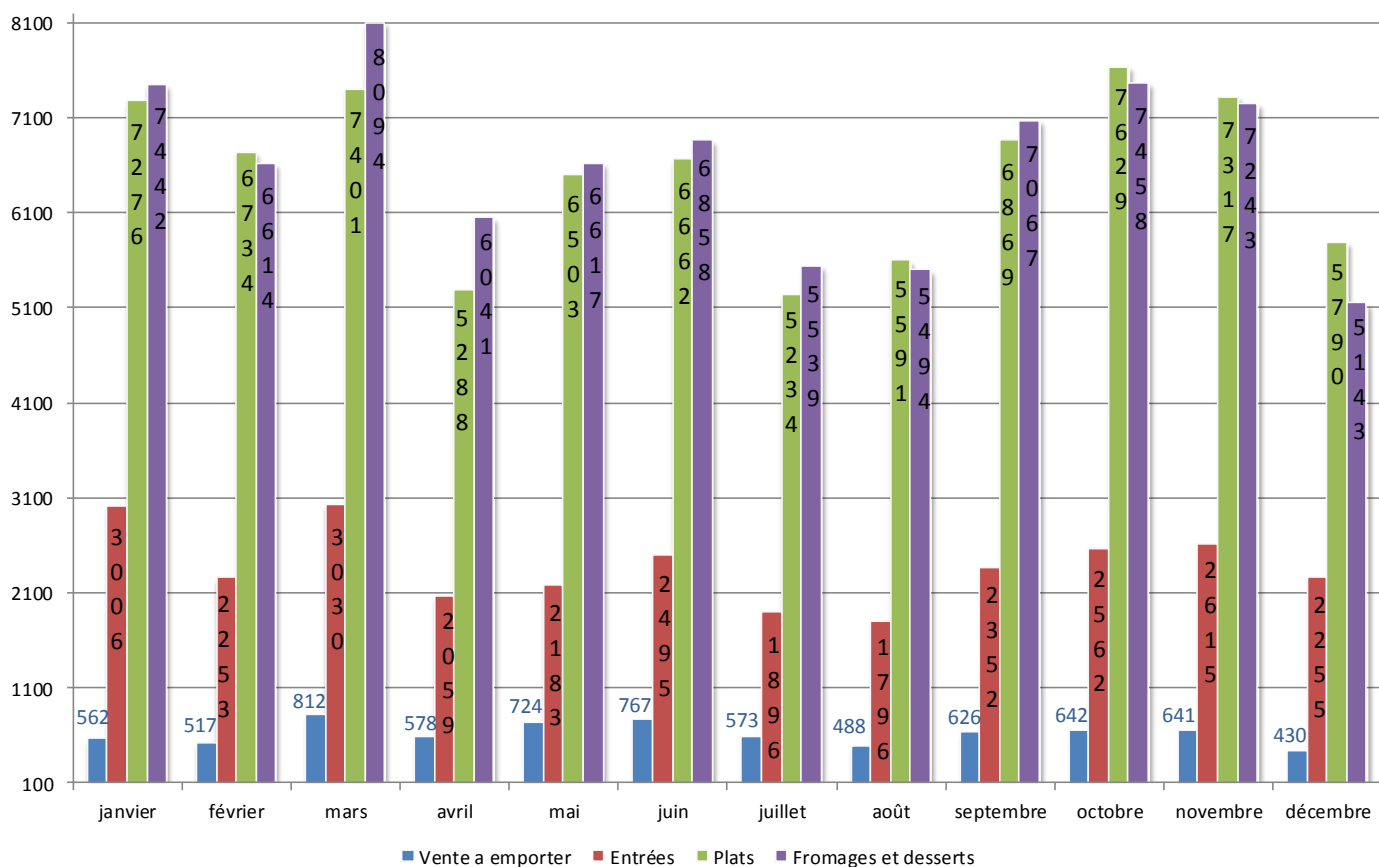
Soit un total de couverts annuel de 86 235

Moyenne de repas servis par jour sur votre restaurant

Moyenne de repas servis par jour



Nombre des taux de prises par prestations culinaires



Soit un total annuel de

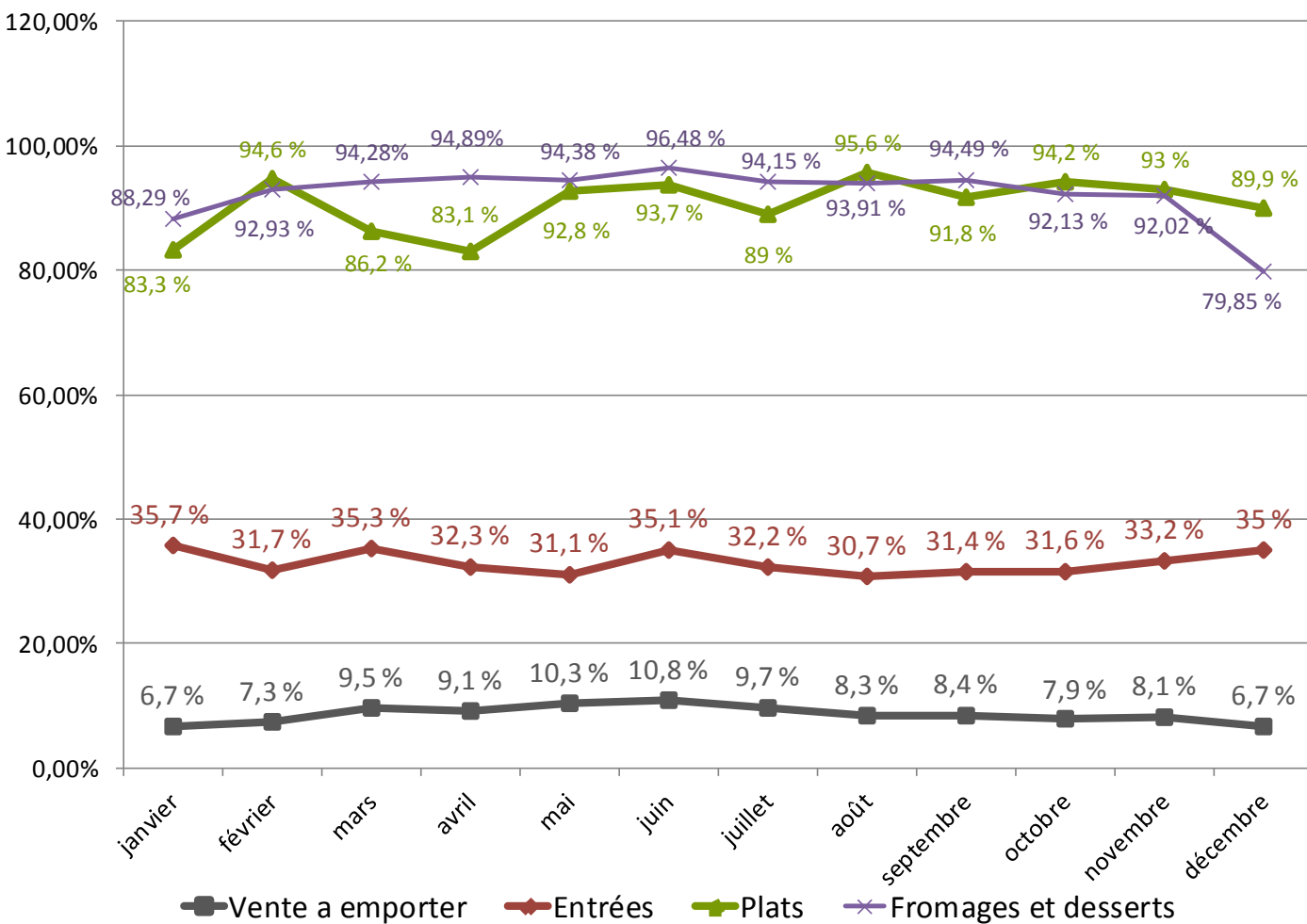
7 360 ventes à emporter

28 502 entrées

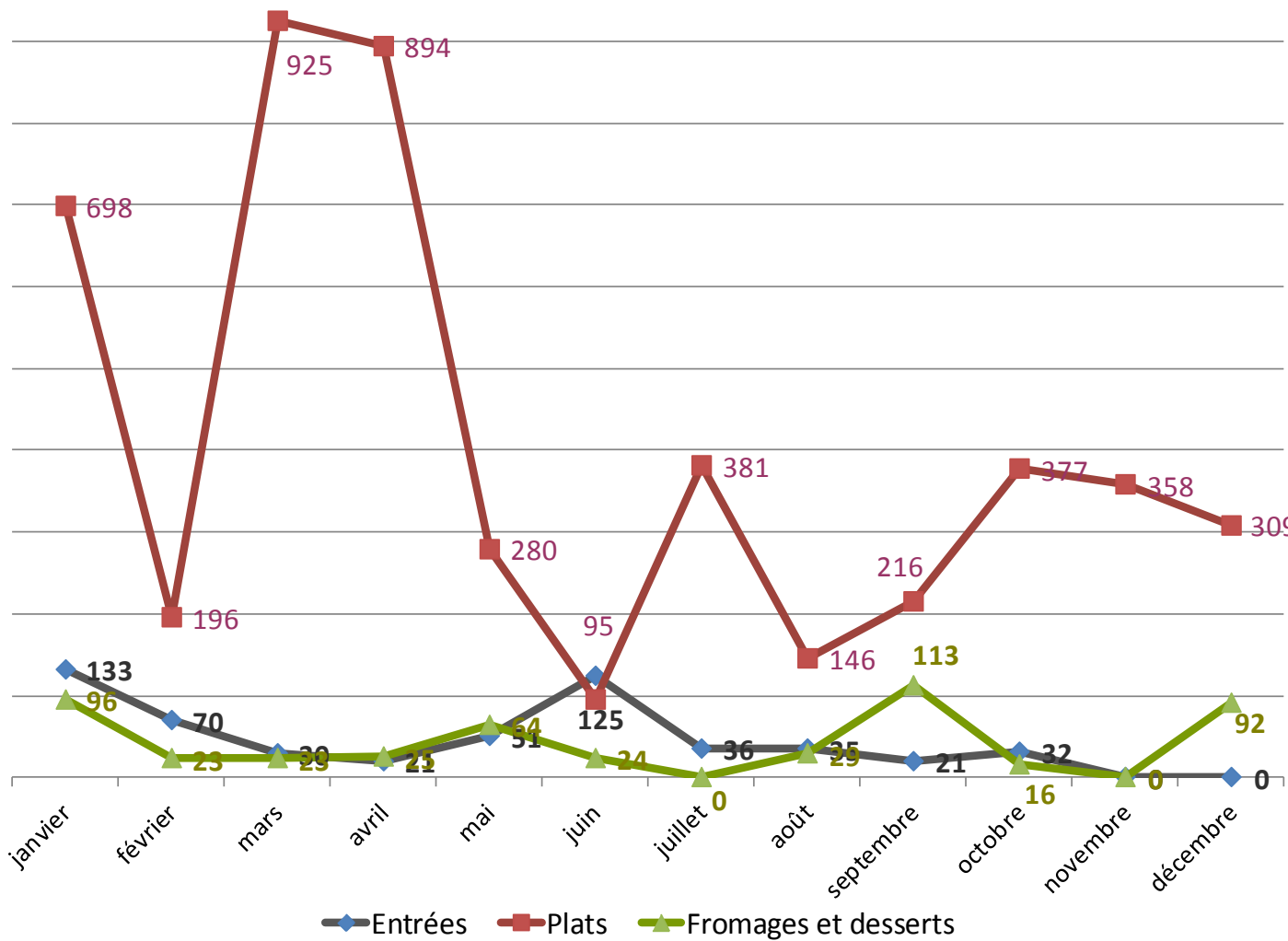
78 294 plats

79 610 fromages et desserts

Fréquence des taux de prises par prestations culinaires



Fréquence des taux de prises par prestations culinaires pour les produits biologiques



LES APPROVISIONNEMENTS ALSACIENS

de janvier à décembre 2017

Achats hors stock

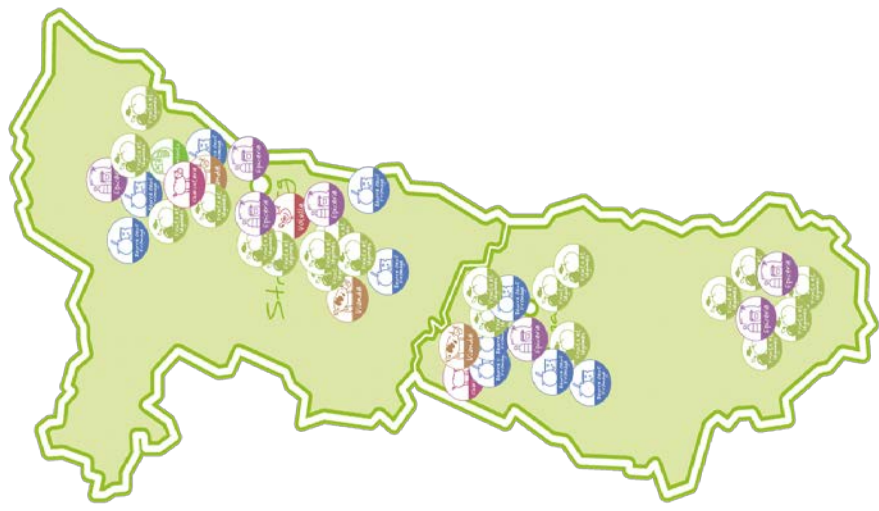
Mois	Fournisseurs nationaux	Fournisseurs locaux	Total des Achats	% des achats locaux
Janvier	10 667 €	16 119 €	26 786 €	60,2 %
Février	6 121 €	10 837 €	16 958 €	63,9 %
Mars	9 613 €	18 028 €	27 641 €	65,2 %
Avril	8 388 €	12 028 €	20 416 €	58,9 %
Mai	20 671 €	16 538 €	37 209 €	44,4 %
Juin	8 822 €	16 381 €	25 203 €	65,0 %
Juillet	3 943 €	8 390 €	12 333 €	68,0 %
Août	7 089 €	11 109 €	18 198 €	61,0 %
Septembre	10 006 €	13 481 €	23 487 €	57,4 %
Octobre	10 487 €	16 954 €	27 441 €	61,8 %
Novembre	12 301 €	14 627 €	26 928 €	54,3 %
Décembre	12 497 €	11 861 €	24 358 €	48,7 %
Total des achats	120 603,82 €	166 353,65 €	286 957 €	58 %



Plus de 100 producteurs partenaires

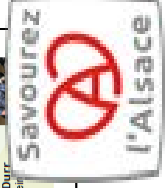
PRINTEMPS

AUTOMN



ÉTÉ

HIVER



INITIATIVES
DEVELOPPEMENT
DURABLE

LA GESTION DES DECHETS

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



La quantité de Bio déchets non-emballés de Janvier à Décembre 2017

Année	Poids en Kg
2017	13 290

	Poids
Déchets ultime (bac 750 l)	45
PEHD flaconnage (en kg)	665
Huile végétale (bac 100l)	4
Emballage acier (en kg)	1 655
Canette acier alu (en kg)	65

LA QUALITE DE LA PRESTATION

Une enquête de satisfaction a été réalisée auprès des convives de l'Hôtel du Département, le 9 mars 2017.

200 questionnaires ont été renseignés par les convives, sur 600 questionnaires distribués.

Les résultats se traduisent par un taux de satisfaction élevé sur l'ensemble des points.

Voir annexe 1 : Enquête de satisfaction



LES COMPTES RENDUS DU COMITE DES USAGERS

Le comité des usagers s'est réuni le 30 novembre 2017 et est composé du personnel Api et de personnel représentant les usager de l'Hôtel du Département.

Cette rencontre permet de faire le point sur la prestation alimentaire et les différents engagements contractuels.

Annexe 2 : Compte rendu Comité des Usagers



LA SECURITE ALIMENTAIRE

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.



	Janvier à Décembre 2017	
	Nombre d'analyses	% des Résultats satisfaisants
Analyses produits	24	100 %
Prélèvements de surfaces	4	100 %



*Annexe 3 : Les analyses microbiologiques
Annexe 4 : 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.

Dates	Remarques	
	Audit locaux	Audit fonctionnement
06/07/17	<p>L'audit effectué le 6 juillet s'est déroulé dans de bonnes conditions et a permis de constater le bon fonctionnement de la cuisine. Des non-conformités ont toutefois été décelées et nécessitent d'être prises en compte :</p> <p>La présence de produits finis stockés en chambre froide positive viandes et ovo produits ;</p> <p>La présence d'un produit d'épicerie entamé dont la date d'ouverture n'est pas mentionnée.</p>	<p>L'audit effectué le 6 juillet 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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présence d'affaires personnelles et professionnelles hors des armoires dans les vestiaires femmes ; - Absence du plan de lutte contre les nuisibles en cuisine ; - Manque de place en chambre froide positive pour le stockage des produits finis.



Annexe 5 : Les audits locaux et fonctionnement
Annexe 6 : résultats audits 2017

LES ANIMATIONS

Depuis janvier 2017, les thématiques ont été les suivantes :

9 janvier
La galette des rois

23 janvier
Journée Franco Allemande

14 février
Saint Valentin

6 avril 2017
Pâques

1^{er} juin
1 an d'Api à l'Hôtel du Département

26 au 30 juin
Animation sur les îles

septembre 2017
La rentrée

20 au 24 novembre
Jeu concours pâtes Grand mère

novembre
Vente de bredeles

7 décembre
Dessert solidaire

21 décembre
Repas de Noël

Les Animations



Les projets d'animations

En 2018, les projets d'animations sur l'Hôtel du Département sont les suivants :

- 2^{ème} Promotion Olivier NASTI
Table de Prestige
- Pâques
- Coupe du monde de football juin 18
- Sculpture sur fruits et légumes avec
Olivier HERBOMEL

Prochainement

Dans votre Restaurant
Sculpture sur
Fruits et Légumes

*Olivier Herbomel,
champion du monde de
sculpture sur fruits et
légumes, vous fera une
démonstration de son
talent.*



Passion



Table de Prestige

AVEC

Olivier
NASTI

Meilleur ouvrier de
France 2007

Formation des Chefs API par Olivier NASTI

12 chefs API, dont Stanislas
LEFEBVRE.

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



L'équipe et ses Ressources Humaines

**Intissar
BEGUI**
Apprentie EDR

**Danièle
STAUFER**
Employée de
restauration

**Fatiha
GHOMARI**
EDR

**Constant
MARX**
Chef de cuisine

Southaline NGO
Employée de
restauration

**Stanislas
LEFEBVRE**
Chef gérant

**Martine
ZAHN**
Employée de
restauration

**Isabelle
PESAVENTO**
Employée de
restauration



L'équipe du restaurant

Franck WURTZ
Chef gérant



LES MOUVEMENTS

Durant l'année 2017, il y a eu les mouvements de personnels suivants:

- ◆ Umintra DEISS, employée de restauration, sortie des effectifs pour inaptitude médicale le 6/10/2017
- ◆ Constant MARX, chef de cuisine, retraité depuis le 31/12/2017





LES FORMATIONS SUIVIES ET A VENIR

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

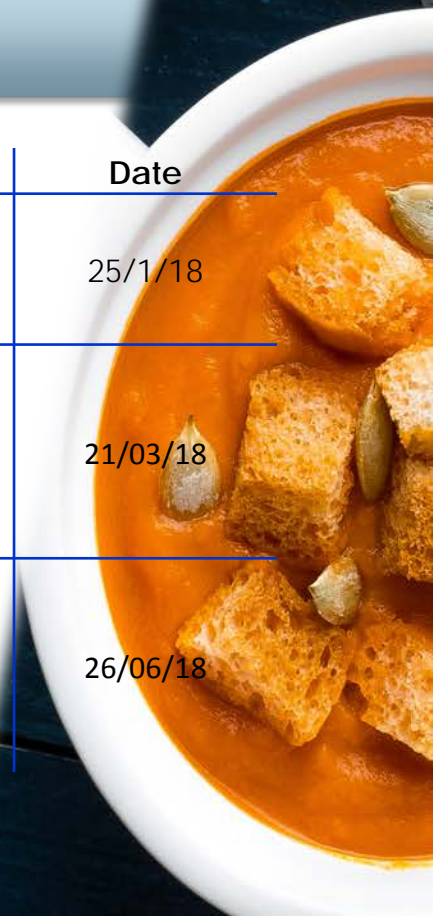


Les formations suivies par nos collaborateurs sur l'année 2017 :

Nom de la cession	Collaborateur formé	Date
Formation Bonnes Pratiques Hygiène	Danielle STAUFFER Isabelle PESAVENTO Martine ZAHN Southaline NGO Fatima GHOMARI Intissar BEGUI Gilbert MAHLER Stanislas LEFEBVRE	16 et 17/02/17 5/04/17
La pâtisserie d'assemblage avec DUCORTIEUX	Franck WURTZ	17/11/17

Les formations à venir :

Nom de la cession	Collaborateur formé	Date
Formation du pâton à la pizza	Franck WURTZ	25/1/18
Technique de préparation et de cuisson spécial poisson	Stanislas LEFEBVRE	21/03/18
La cuisine végétarienne	Stanislas LEFEBVRE	26/06/18



LE CONTRAT DE REINSERTION

Signature du deuxième contrat de réinsertion le 4 janvier 2017

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





La gestion

LE BILAN ECONOMIQUE

Nombre de jour ouvrés	249	
	CREDIT	DEBIT
Total ventes nettes H.T.	647 868	
Achats denrées		278 364
Total marge brute	359 504	
Frais de personnel		329 564
Autres charges		30 519
Amortissement		10 279
Impôts, taxes, frais financier		5 455
Total charges		
RESULTAT NET		- 6 314 €

NOS INVESTISSEMENTS

Descriptions	Montant total des investissements TTC avec frais d'amortissements
Fournitures diverses	2 041,57 €
Matériel et entretien	8 984,38 €
Montant des investissements	11 025,95 €

LE MATERIEL

Le matériel suivant a été vérifié:

Au niveau du froid

Le coupe légumes
Le batteur mélangeur
L'essoreuse
L'éplucheuse à légumes
La centrifugeuse
Le turbo broyeur
Le trancheur

Au niveau du chaud

Le cutter émulsionneur
La machine à pain
Le mixeur plongeant
La machine à pain



Annexe 8 : Faisons le tour matériel


LES ACTIONS 2017

Les actions menées sur l'année 2017 étaient les suivantes :

- Première promotion 2017 « Table de Prestige » avec Olivier NASTI, Meilleur Ouvrier de France (MOF), 12 chefs Api ont été sélectionnés pour ce projet
- Mise en place du concept Weight Watchers
- Mise en place du bar à riz
- Mise en place de la démarche « Mon restau responsable » (annexe 9)



LES PROJETS



- Remplacement de Marx
CONSTANT par un
responsable administratif
et cuisinant.

- 2ème Promotion Olivier
NASTI – Table de
Prestige.

- Projet de réaménagement du self et
de l'organisation de distribution.
- Projet de réaménagement de la salle
de restaurant



Annexes

Annexe 1

ENQUETE SATISFACTION



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
	Annexes : Les suggestions ou innovations détaillées	17

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** est réalisée sur ce site **une enquête de satisfaction** concernant la restauration (enquêtes réalisées par API 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 : ↗ ↘ =

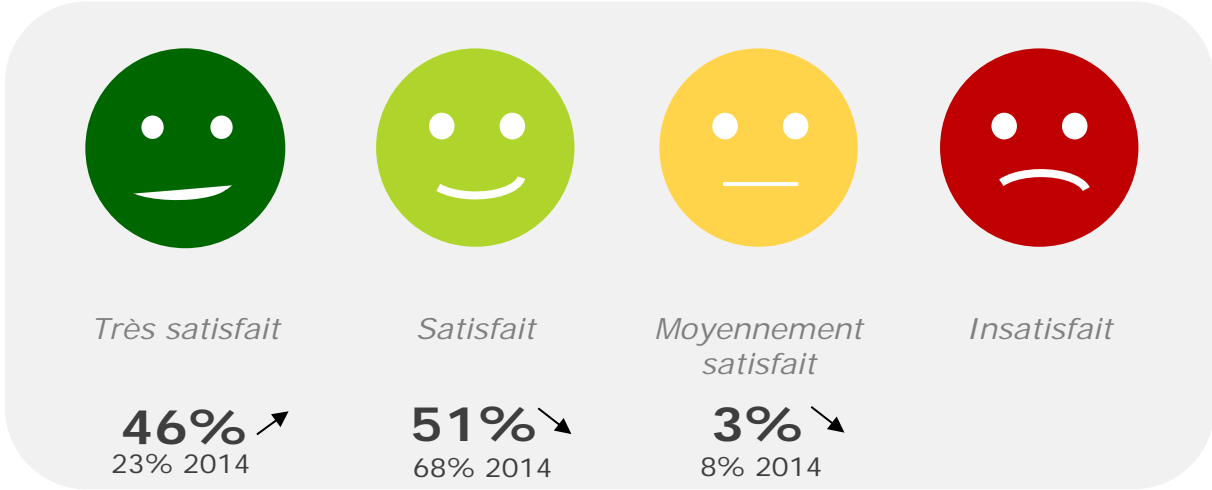
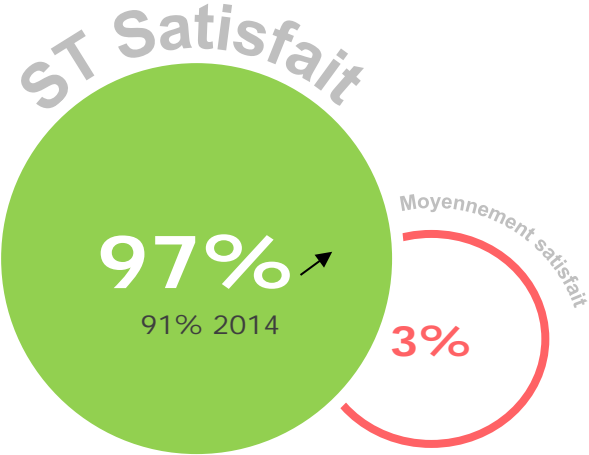
La satisfaction de la prestation au global

Bva

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

Annexes



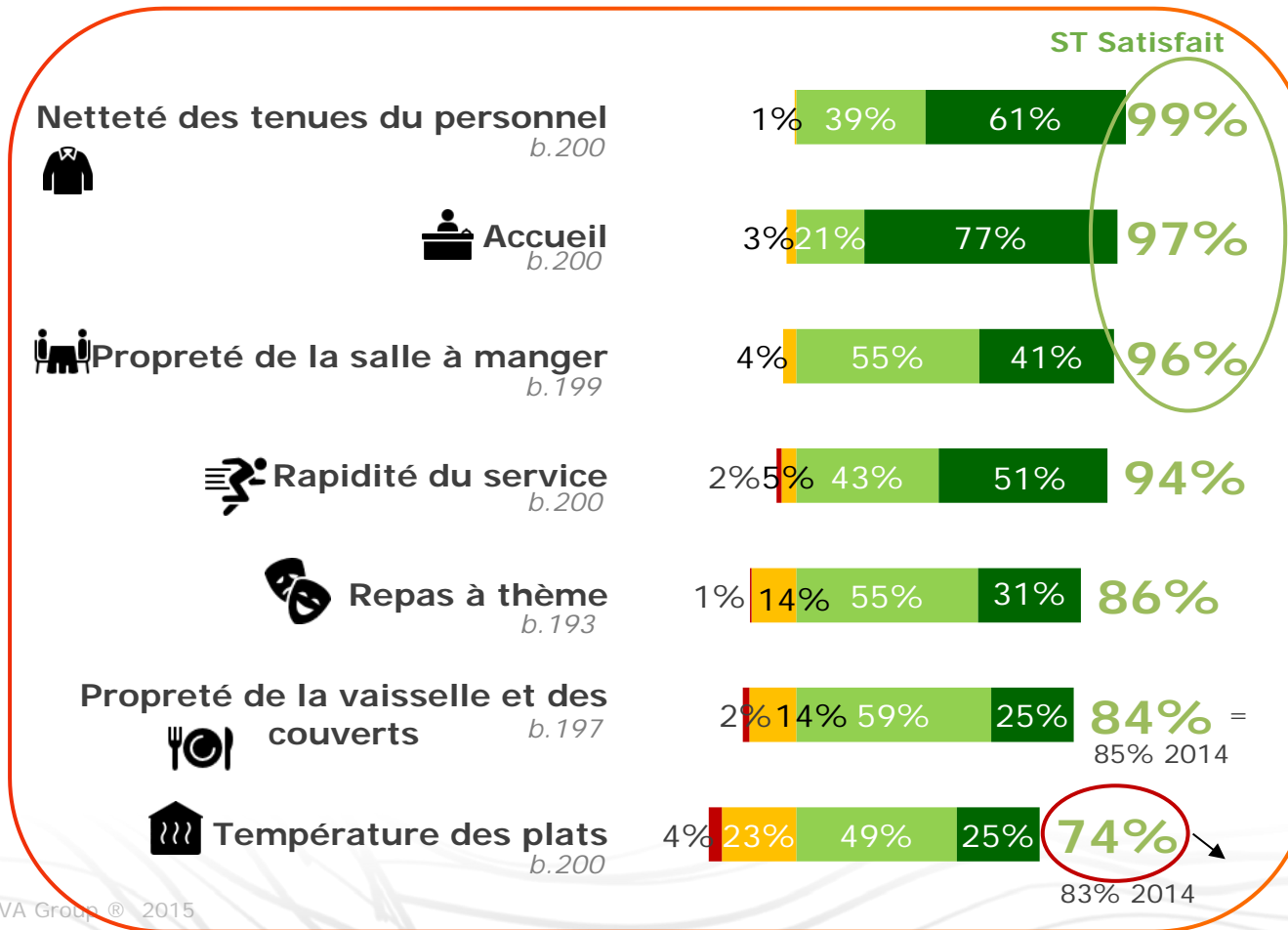
La satisfaction de la prestation - détail

Bva

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.

Quelle est votre opinion sur la **qualité du service**?

- Très satisfaisant
- Satisfaisant
- Moyennement satisfaisant
- Insatisfaisant



Satisfaction globale
Satisfaction détaillée
Suggestions ou innovations
Principaux enseignements

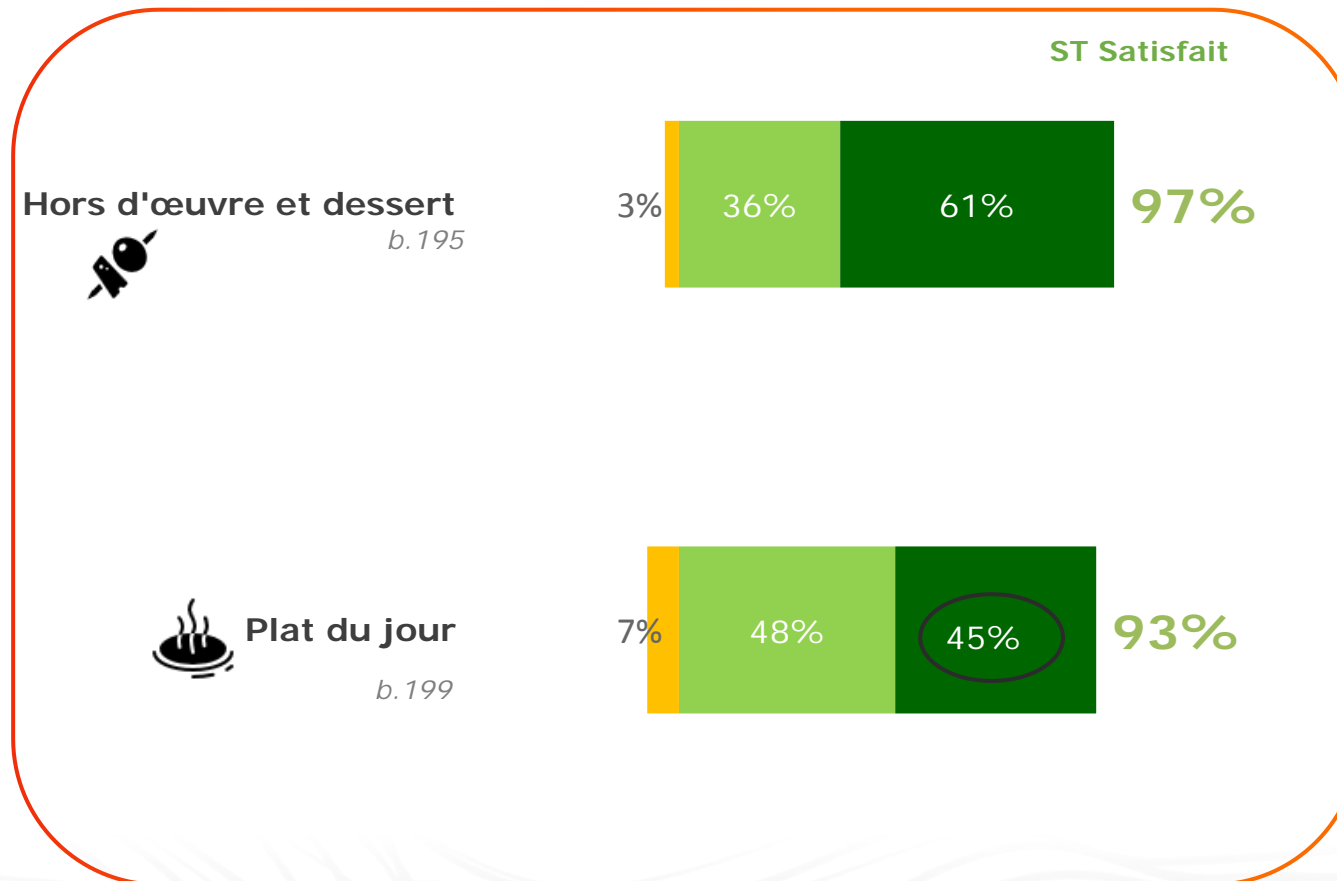
Annexes



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'œuvres et desserts).

Quelle est l'opinion sur la **présentation**?

- Très satisfaisant
- Satisfaisant
- Moyennement satisfaisant
- Insatisfaisant



Satisfaction globale

Satisfaction détaillée

Suggestions ou innovations

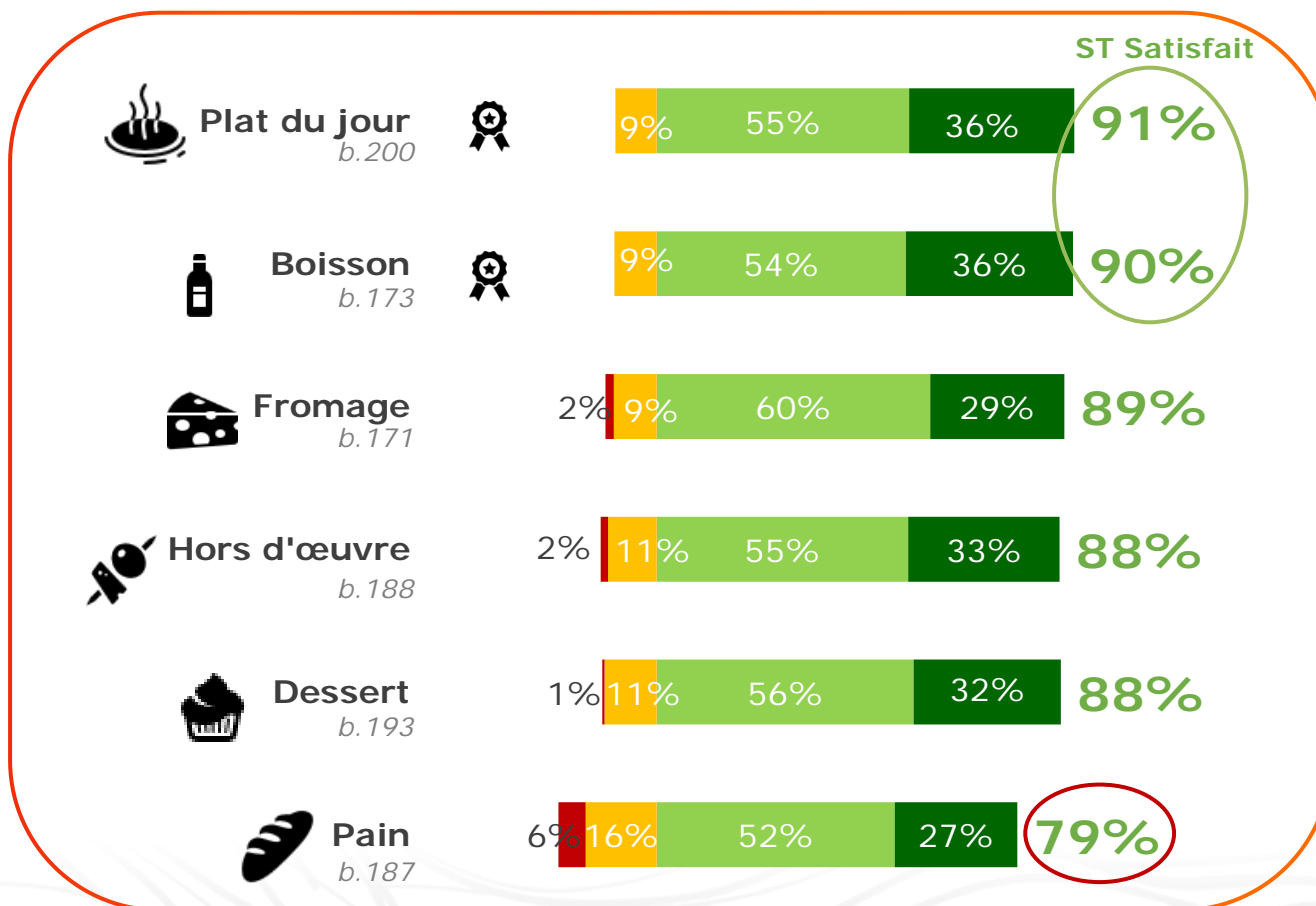
Principaux enseignements

Annexes

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



Satisfaction globale

Satisfaction détaillée

Suggestions ou innovations

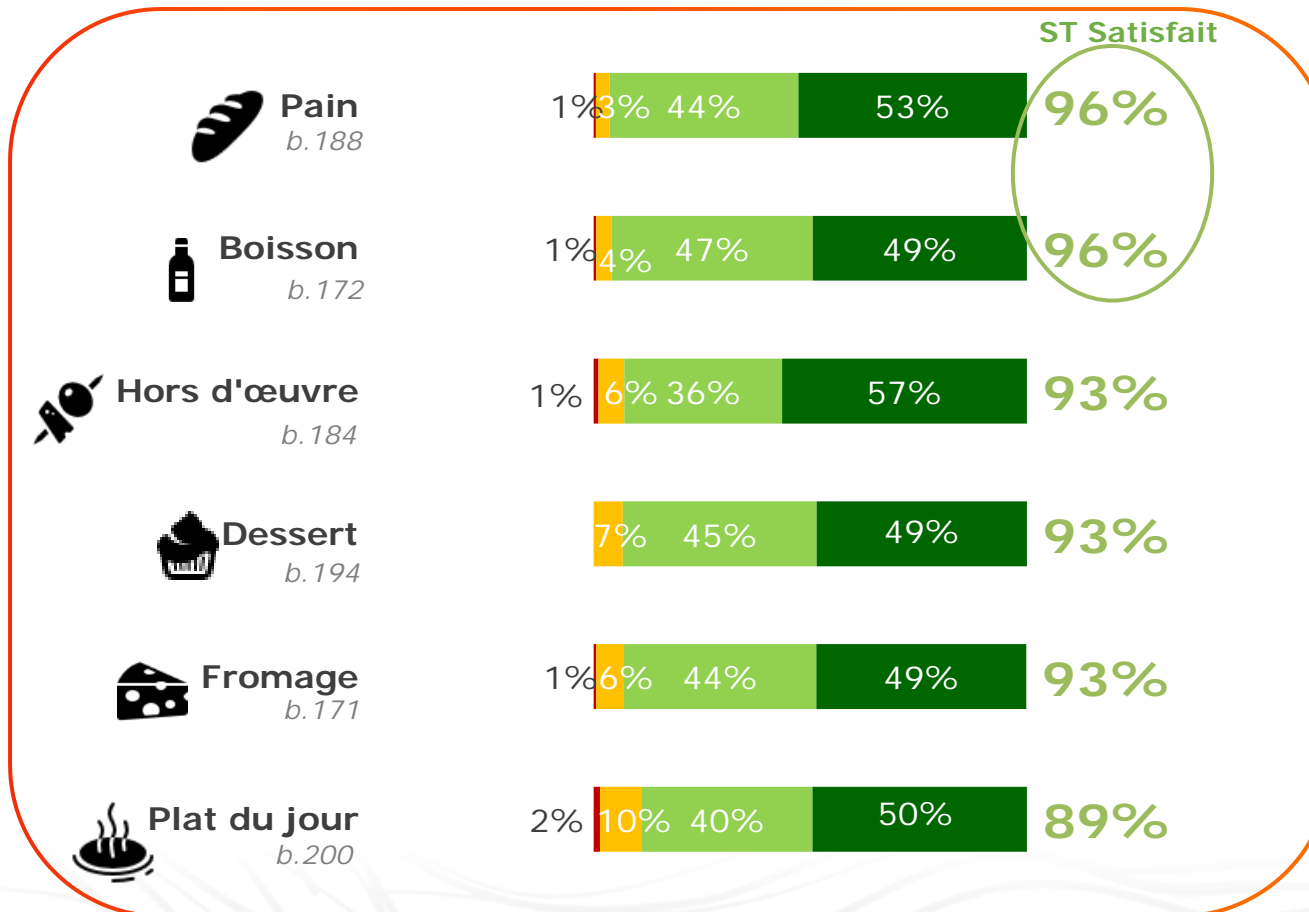
Principaux enseignements

Annexes

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

Quelle est votre opinion sur la quantité des mets ?

- Très satisfaisant
- Satisfaisant
- Moyennement satisfaisant
- Insatisfaisant



Satisfaction globale

Satisfaction détaillée

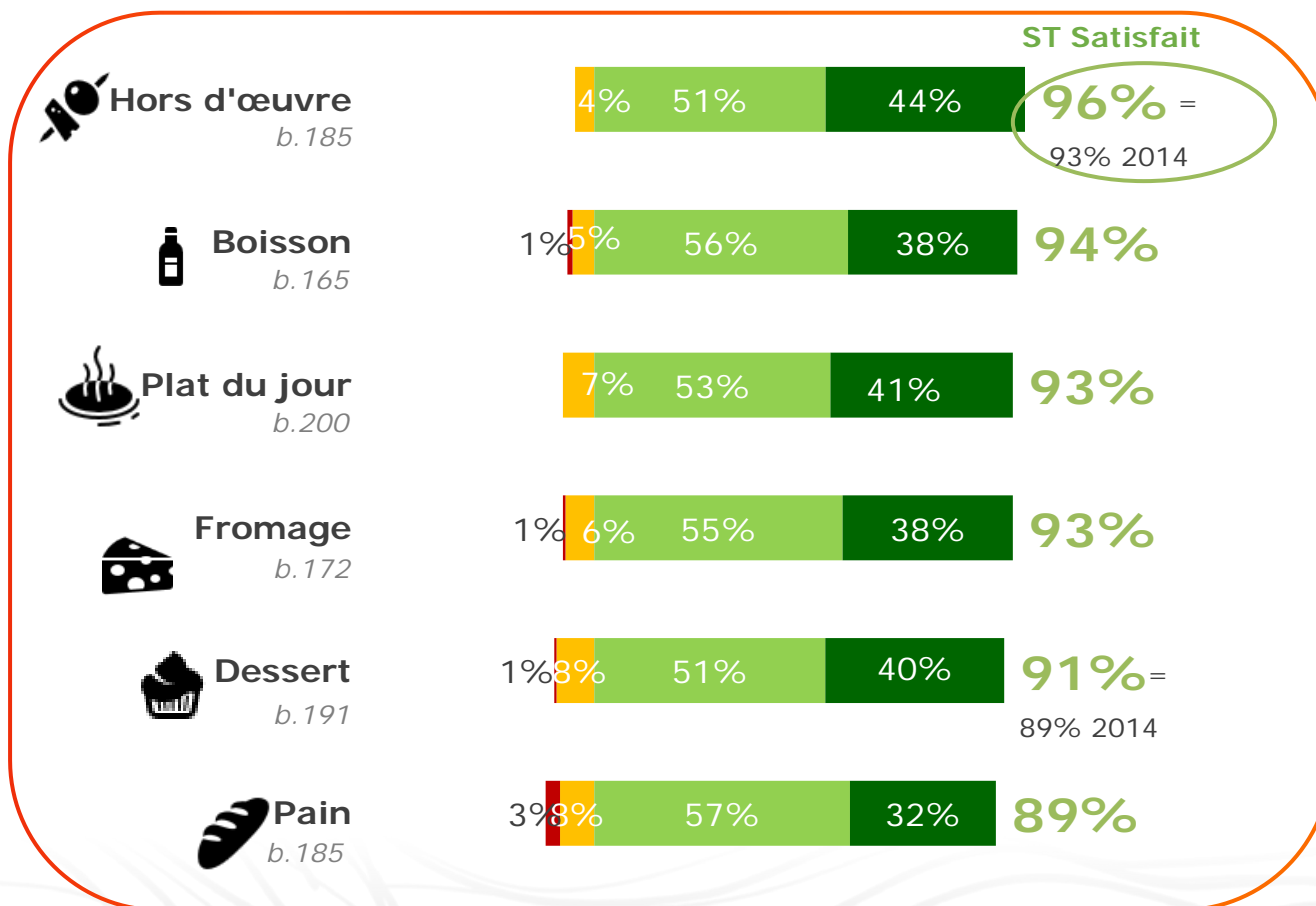
Suggestions ou innovations

Principaux enseignements

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

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

- Très satisfaisant
- Satisfaisant
- Moyennement satisfaisant
- Insatisfaisant



Satisfaction globale

Satisfaction détaillée

Suggestions ou innovations

Principaux enseignements

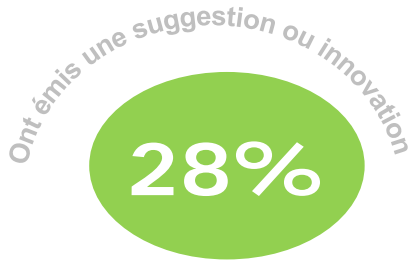
Annexes

Suggestions ou innovations

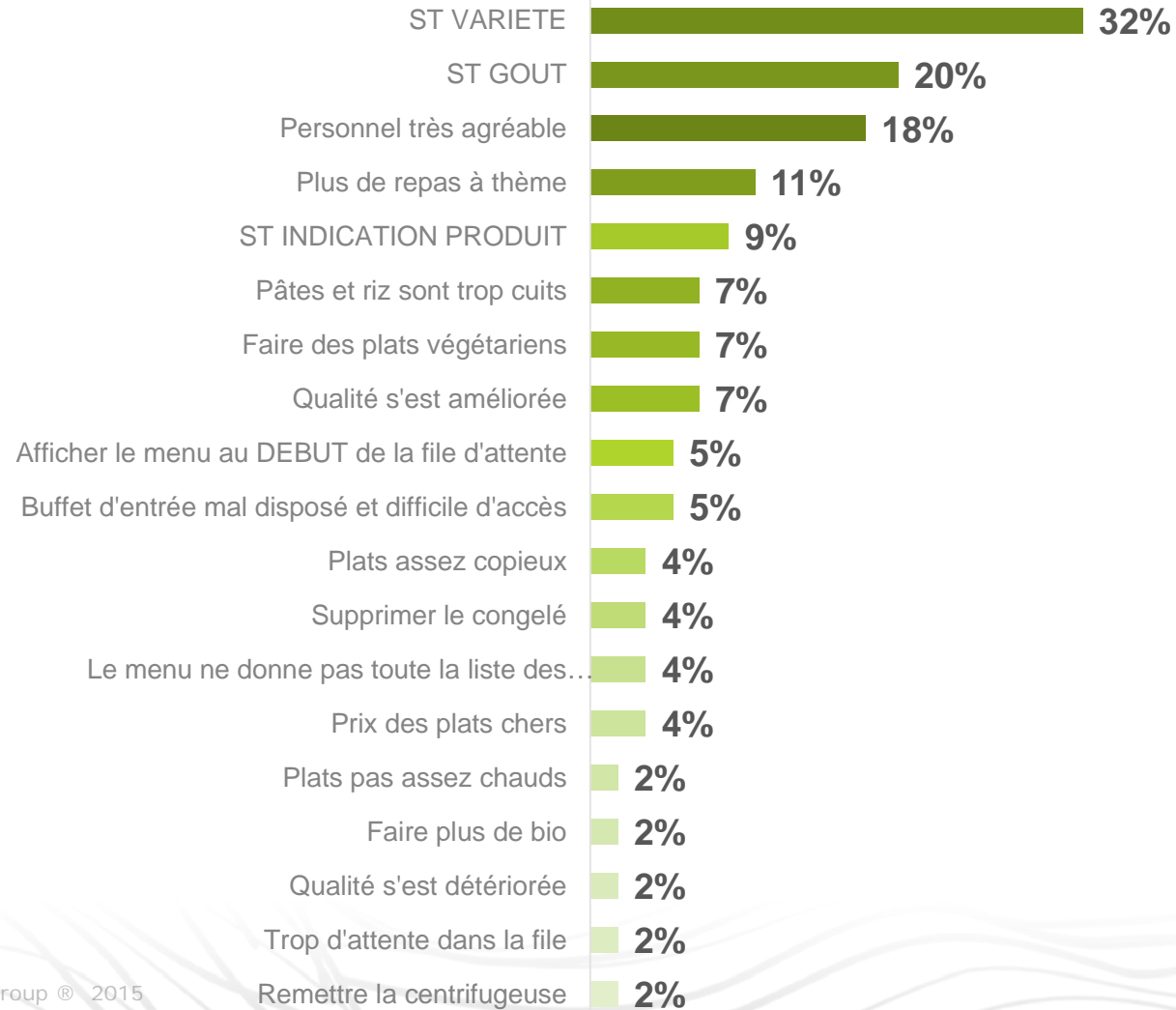


Une plus grande variété et des produits plus gouteux sont attendus.

Base : 56



Suggestions ou innovations pour améliorer les services



Satisfaction globale

Satisfaction détaillée

Suggestions ou innovations

Principaux enseignements

Annexes

Conclusions




La satisfaction


Des taux de satisfaction élevés sur l'ensemble des points

Les principales suggestions

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

Satisfaction globale

Satisfaction détaillée

Suggestions ou innovations

Principaux enseignements

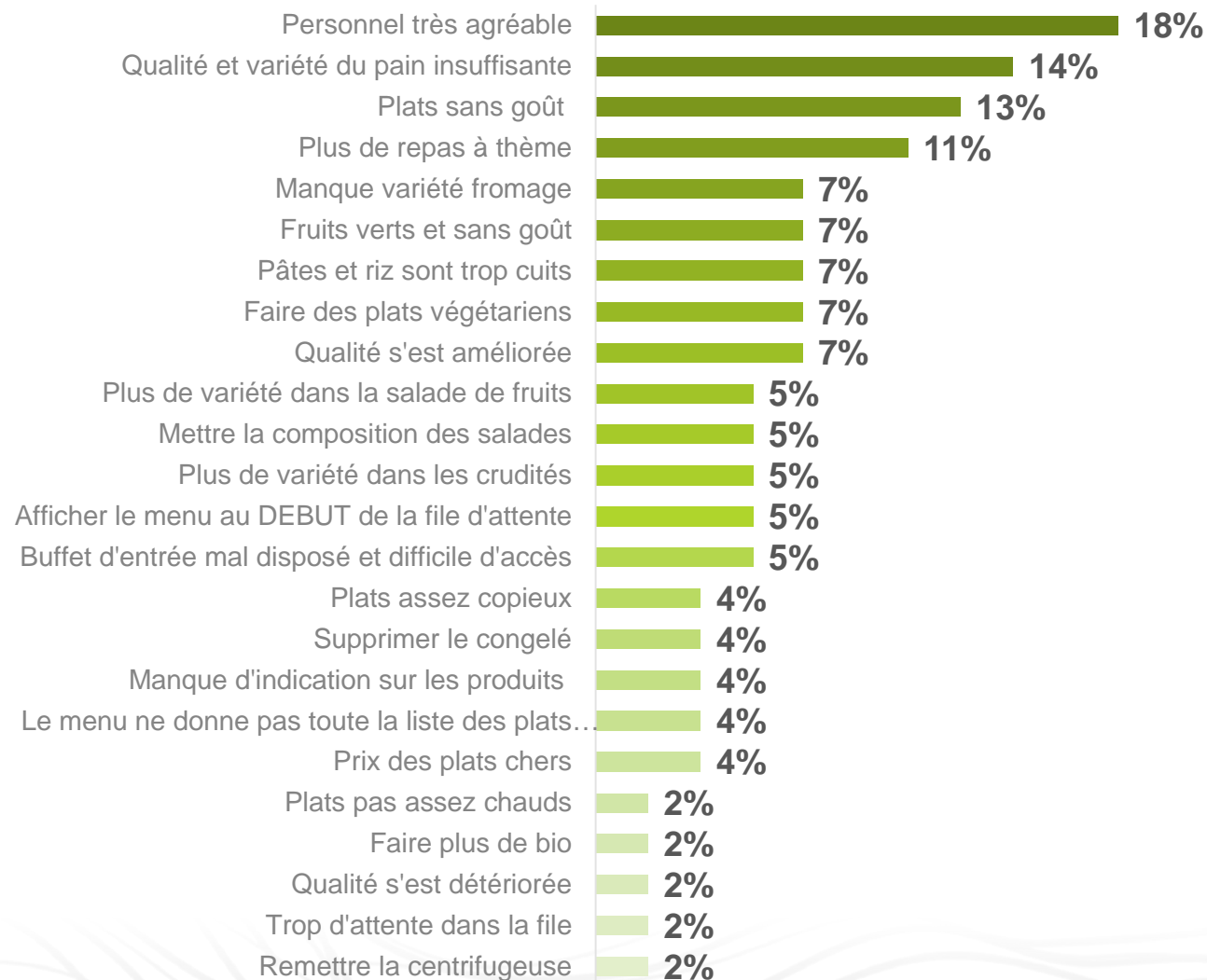
Annexes

ANNEXES



Suggestions ou innovations pour améliorer les services

Base : 56



Satisfaction globale

Satisfaction détaillée

Suggestions ou innovations

Principaux enseignements

Annexes

Annexe 2

COMPTE RENDU COMITE DES USAGERS

COMITE DES USAGERS HDD - 30/11/2017

Présents : 21 personnes

Chez Api : Stanislas Lefebvre, Franck Wurtz, Méryl Szpak, Marie Strauel, Patrick Schipfer, Clémence Marchand

Hôtel du département : 15 personnes représentant les usagers dont Marie Collet

1. L'équipe du restaurant (présenté par Franck)

- ❖ Même équipe / + 2 nouveaux plongeurs / 1 nouvelle apprentie
- *Photo à réactualiser*
- ❖ Départ à la retraite de Constant à la fin de cette année
- *Discuter avec Marie Collet de l'action à mener car les usagers aimeraient marquer le coup et célébrer son départ. : organiser un petit livre d'or + communiquer sur A5. Pot à organiser sur réservation ?*

2. Contrat de réinsertion (présenté par Patrick)

- ❖ 2e contrat signé le 4 janvier

3. Les achats (présenté par Patrick)

- ❖ Poisson pas local certes mais fournisseur local - plus près des 80% en frais pour le poisson
- ❖ Pâtisserie : 20% fournies par les fournisseurs locaux / 80% faits maison sur place
- ❖ Engagement de 55% avec les partenaires locaux – aujourd'hui, sur le restaurant, 59% des achats proviennent des fournisseurs locaux.

4. La gestion des déchets (présenté par Patrick)

- ❖ Quantité de déchets de janvier à octobre (*à modifier dans la présentation*)
- *Travail à fournir pour limiter les déchets car les déchets ont augmenté de 155g par personne à 176g par personne sur la période. Action nécessaire dans le cadre du stage de Clémence « Mon Restau Responsable » : œuvrer pour limiter les bio-déchets et se rapprocher de la moyenne nationale.*
- *Patrick se renseigne auprès de Recybio pour creuser les chiffres et comprendre l'origine des déchets*

Intervention d'un usager : normal d'avoir plus de bio-déchets car en cuisine, on travaille des produits bruts > bcp d'épluchage

- *ok mais reste à analyser les retours plateaux : travail de Clémence.*

5. Fréquentation et taux de prise par plat (présenté par Patrick)

- ❖ Fréquentation similaire à N-1 : 71923 repas servis de janvier à octobre 2017. On se rapproche de la tranche haute à 7500 couverts / prévision à la baisse pour janvier du fait de la configuration calendaire.
- ❖ Clients avec tickets restaurants comptabilisés dans agents du département
- ❖ Enfants & conjoints sont comptabilisés en convives extérieurs
- *Demande du client de connaître combien d'externes à l'administration viennent déjeuner au self.*

Pointe à 450 couverts / grosse journée lundi et mardi. Repas du 4^e pas comptabilisés comme repas au restaurant car pas d'admissions. A la lecture du graphique, majorité de combinaison 1 plat et 1 dessert.

Question de la part d'un usager : Peut-on vendre salades & sandwiches (VAE) sur l'espace Vauban ?

- ➔ Réponse de Marie Collet : changement substantiel + aurait un impact sur l'activité Api. A envisager dans la prochaine DSP. Explication de Marie Collet du calcul de tranches et du principe d'admission.
- ➔ Patrick explique que sur la VAE on ne pratique pas d'admission, aucun intérêt donc pour nous, on rend simplement service.

Produits Bio : Entrées restent assez marginales, même tendance que sur les autres produits standards servis au self. Petite erreur de calcul : calcul des pommes et poires apparaissent en fruits classiques et n'entrent pas dans le calcul des produits Bio

- **A modifier par le prestataire de caisse.**

6. **Nouveau partenariat avec le Laboratoire d'analyse du Bas-Rhin**

- ❖ Demande du client de travailler avec des partenaires du Conseil départemental

- **ok fait**

7. **Mon restau responsable (présenté par Clémence)**

Sensibiliser les équipes aux bonnes pratiques pour réduire les déchets. Sur le HDD, on est déjà très en avance sur le sujet Développement Durable. Ce projet nous permet d'avoir un suivi et contrôle de nos actions.

8. **Animations : (cf présentations pour la liste – ne sont notées que celles qui ont suscité remarques et débat)**

Objectif cette année : faire une déco sur plusieurs jours afin que les usagers en profitent pleinement.

- ❖ Dessert solidaire

- **Cette année, le nombre de desserts sera limité à un dessert dressé au chocolat + le dessert bar (limiter les fruits à coques et les sources d'allergènes). Franck propose de faire une animation en découpant le gâteau devant le client**

- ❖ Repas de Noël le 21 décembre 2017

- **menu de Noël à communiquer** (vote à main levée sur la publication du menu effectué)
- **Organiser avec Marie Collet : détail du menu, prix, plan de communication. Point le 08/12 à 9h30 dans son bureau.**

4.20 € prix en charge par Api / 2€ exceptionnels pris en charge par le HDD.

Prix du menu : 8.60€ - 2€ de subvention exceptionnelle

2015 : 463 couverts / 2016 : 480 couverts / 2017 : base 550 couverts

- ❖ Journée Olivier Nasti : journée initialement calée sur un mercredi : date pas optimale / besoin d'annuler et de la planifier à nouveau

- **date de la journée à planifier sur le HDD : besoin de valider avec le secrétariat de la présidence.**
- **Loïc Ackermann doit impérativement revenir vers nous pour caler la date.**

9. Suggestions et remarques clients :

- ❖ Beaucoup de retours très positifs ! Félicitations à Franck et son équipe !
 - Tarte citron maison et coupe vosgienne : très appréciés et demandés.
 - Mail de félicitations adressé à l'équipe.
- ❖ Bar à soupes : peut-on amener son contenant ?
 - Pourquoi pas. Attention, API n'a pas vocation à développer la VAE, mais rend un service.
- ❖ Gobelet plastique 5 cl pour l'eau aromatisée : Peut-on utiliser des verres en verre plutôt que le plastique et limiter le gâchis ?
 - Attention, on ne peut dédier une personne au réassort de la fontaine à eau durant le service. Mais on peut tester avec notre vaisselle → on revient vers vous car nécessite une organisation.
- ❖ Remarque sur les plateaux qui sortent mouillés : lié au problème de machine
 - Sera enraillé avec la nouvelle machine. Lave-vaisselle à livrer sur le restaurant par le département car faisait partie des investissements 2017 à réaliser par le HDD : dossier en cours de traitement. Total 60 000€ à payer par le département. Petits investissements déjà réalisés cette année : coupe-légumes et épilucheuse. Mixeur en attente de livraison. Total 10 000€ d'investissements payés par le département.
- ❖ Sauce pas toujours très digeste
 - On propose toujours au client s'il veut ou non de la sauce + dans la conception des menus, toujours 4 plats différents dont un sans sauce.
- ❖ Lorsque tables réservées : nécessité de préciser un horaire d'arrivée car capacité de la salle limitée.
- ❖ Problème du pain jeté chaque jour : choque et nécessité de limiter le gaspillage. Plan d'action de Clémence.
 - Idée – client : un seul morceau pour commencer et si on a encore faim, on peut se resservir. A définir.
- ❖ Pain aux céréales : déjà en rupture à 12h05 → Chaque convive doit se responsabiliser.
 - Servir le pain aux céréales une fois par semaine tout le service ?
 - Faire payer les tranches de pain supplémentaires + communiquer via un affichage en caisse ?
- ❖ Lorsque plats servis dans les assiettes creuses, portions trop grosses
 - revoir taille des assiettes.
- ❖ Besoin d'investir dans des carafes d'eau.
- ❖ Salade de fruits toujours très bonne même si récemment gelée.
 - Vitrine à régler.
- ❖ Température des plats : servis froids ces derniers jours
 - Faire intervenir notre bureau d'études pour réorganiser ce pôle de distribution car conception défectueuse de la ligne de self. (Intervention de Stan expliquant le réchauffe des assiettes et maintien en températures des plats)
- ❖ Pâtes souvent trop cuites.
 - Revoir le mode de cuisson
- ❖ Peut-on fournir pâtes et riz complets bio ?
 - A voir avec nos fournisseurs.
- ❖ Mode de fonctionnement du micro-ondes complexe
 - Fournir un mode d'emploi.

- ❖ Produits Bio : Peut-on préciser sur les plats Bio les proportions d'éléments Bio dans la composition du plat ?
 - Faire un affichage complémentaire au sujet des % de produits standards intervenant dans la préparation des produits Bio (huiles, condiments, ...)

- ❖ Composition manquante de la soupe
 - Faire un affichage.

- ❖ Manque d'annonce sur le bar à riz
 - Faire un affichage et communiquer sur ce bar à riz.

Annexe 3

LES ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

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@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier
2017.01.10.0107.0002

Identification de l'échantillon : CHOU ROUGE CUIT ASSAISONNE
Lieu de Prélèvement : CASSEROLE ZONE DE PREPARATION CHAUDE
Température du meuble : 20.0 °C
Analyses à réaliser : SA 7.1b
Heure de Prélèvement : 10H45
Date de fabrication : 23/01/2017

Prise en charge :
Prélèvement : AGROBIO (DELABERRURIERE P)
Transport : AGROBIO (TRANSPORTEUR)
Date (température) de prélèvement : 23/01/2017 (76.2 °C)
Date (température) de réception : 24/01/2017 (3.2 °C)
Date d'analyse : 24/01/2017

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

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	300 000	1 000 ne (< 4 000)
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	30	< 10
Bacillus cereus présomptif à 30°C / g (NF EN ISO 7932*)	100	< 100

m = critère Règlement CE 2073/2005 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 27 janvier 2017

Sandrine VIARD
Responsable administrative

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@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2017.01.10.0107.0001

Identification de l'échantillon : ESCALOPE DE PORC PANEE

Analyses à réaliser : SA_7.1b

Heure de Prélèvement : 10H40

Lieu de Prélèvement : ETUVE CHAUDE

Température du meuble : 102.0 °C

Date de fabrication : 23/01/2017

Prise en charge :

Prélèvement : AGROBIO (DELABERRURIERE P)

Transport : AGROBIO (TRANSPORTEUR)

Date (température) de prélèvement : 23/01/2017 (89.4 °C)

Date (température) de réception : 24/01/2017 (3.2 °C)

Date d'analyse : 24/01/2017

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

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	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 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	30	< 10
Bacillus cereus présomptif à 30°C / g (NF EN ISO 7932*)	100	< 100

m = critère Règlement CE 2073/2005 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 27 janvier 2017

Sandrine VIARD
Responsable administrative

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@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2017.02.01.0214.0001

Identification de l'échantillon: ESCALOPE DE DINDE

Lieu de Prélèvement: **BAC GASTRO FILME ETUVE CHAUDE**
Température du meuble: **80.0 °C**
Heure de Prélèvement: **10H17**
Analyses à réaliser: **SA_7.1**
Date de fabrication: **06/02/2017**

Prise en charge:

Prélèvement: **AGROBIO (DELABERRURIERE P)**
Transport: **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**
Date (température) de prélèvement: **06/02/2017 (67.9 °C)**
Date (température) de réception: **07/02/2017 (3.2 °C)**
Date d'analyse: **07/02/2017**

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

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	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 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	30	< 10

m = critère Règlement CE 2073/2005 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 10 février 2017

Marion KEIDEL
Technicienne de laboratoire

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@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier
2017.03.08.0277.0003

Identification de l'échantillon : FILET DE BACON FUME

Numéro de lot : 7048
Température du meuble : 3.0 °C
Marque : TRANCHAGE DE LA JASSE
Lieu de Prélèvement : CHAMBRE FROIDE POSITIVE
Analyses à réaliser : F1D11
Heure de Prélèvement : 10H10
N° d'agrément : FR 12 063 025 CE
Fournisseur : BRAKE
DLC/DLUO : 18/05/2017

Prise en charge :

Prélèvement : AGROBIO (DELABERRURIERE P)
Transport : AGROBIO (TRANSPORTEUR)
Date (température) de prélèvement : 15/03/2017 (3.1 °C)
Date (température) de réception : 16/03/2017 (3.0 °C)
Date d'analyse : 16/03/2017

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

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> / g (AES 10/5 - 09/06*)	100	< 10
<i>Escherichia coli</i> b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	100	< 10
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	1 000 000	15 000 000
Rapport Flore mésophile / Flore lactique (Calcul)	10	0,94
Bactéries lactiques à 30°C / g (NF ISO 15214*)	10	16 000 000
Recherche de <i>Salmonelles</i> (mobiles) / 10 g (AES 10/04 - 05/04)	Absence	Absence
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C / g (NF EN ISO 6888-2*)	100	< 100

m = critère Règlement CE 2073/2005 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 20 mars 2017

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@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2017.03.08.0277.0001

Identification de l'échantillon : GALETTE VEGETARIENNE OEUF BLE LEGUMES

Analyses à réaliser : SA_7.1b

Heure de Prélèvement : 10H15

Lieu de Prélèvement : PLAQUE ETUVE CHAUDE

Température du meuble : 90.0 °C

Date de fabrication : 15/03/2017

Prise en charge :

Prélèvement : AGROBIO (DELABERRURIERE P)

Transport : AGROBIO (TRANSPORTEUR)

Date (température) de prélèvement : 15/03/2017 (78.3 °C)

Date (température) de réception : 16/03/2017 (3.0 °C)

Date d'analyse : 16/03/2017

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

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	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 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	30	< 10
Bacillus cereus présomptif à 30°C / g (NF EN ISO 7932*)	100	< 100

m = critère Règlement CE 2073/2005 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 20 mars 2017

Amandine Pierrel
Responsable technique



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@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier
2017.03.08.0277.0002

Identification de l'échantillon : CAROTTES RAPEES ASSAISONNEES CITRON
Heure de Prélèvement : 10H20
Analyses à réaliser : SA_5.3.2dL
Lieu de Prélèvement : SALADIER CHAMBRE FROIDE POSITIVE
Température du meuble : 5.0 °C
Date de fabrication : 15/03/2017

Prise en charge :
Prélèvement : AGROBIO (DELABERRURIERE P)
Transport : AGROBIO (TRANSPORTEUR)
Date (température) de prélèvement : 15/03/2017 (7.9 °C)
Date (température) de réception : 16/03/2017 (3.0 °C)
Date d'analyse : 16/03/2017

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

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	50 000 000	200 000 ne (< 400 000)
Bactéries lactiques à 30°C / g (NF ISO 15214*)	-	230 000
Rapport Flore mésophile / Flore lactique (Calcul)	100	Non calculé
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
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

m = critère Règlement CE 2073/2005 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 20 mars 2017

Amandine Pierrrel
Responsable technique



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@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2017.03.30.0001.0001

Identification de l'échantillon : GRATIN OEUF CHOU FLEUR

Lieu de Prélèvement : COUPELLE ETUVE CHAUDE

Température du meuble : 90.0 °C

Analyses à réaliser : SA 7.1b

Heure de Prélèvement : 10H20

Date de fabrication : 05/04/2017

Prise en charge :

Prélèvement : AGROBIO (DELABERRURIERE P)

Transport : AGROBIO (TRANSPORTEUR)

Date (température) de prélèvement : 05/04/2017 (67.4 °C)

Date (température) de réception : 06/04/2017 (2.9 °C)

Date d'analyse : 06/04/2017

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

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	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 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	30	< 10
Bacillus cereus présomptif à 30°C / g (NF EN ISO 7932*)	100	< 100

m = critère Règlement CE 2073/2005 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 10 avril 2017

Sandrine VIARD
Responsable administrative



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: barleeduc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier
2017.03.30.0001.0002

Identification de l'échantillon: SALADE DE BETTRAVES CRUES ASSAISONNEE

Analyses à réaliser: SA_5.3.2

Lieu de Prélèvement: SALADIER CHAMBRE FROIDE POSITIVE

Température du meuble: 3.0 °C

Heure de Prélèvement: 10H25

Date de fabrication: 05/04/2017

Prise en charge:

Prélèvement: AGROBIO (DELABERRURIERE P)

Transport: AGROBIO (TRANSPORTEUR)

Date (température) de prélèvement: 05/04/2017 (4.8 °C)

Date (température) de réception: 06/04/2017 (2.9 °C)

Date d'analyse: 06/04/2017

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

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	50 000 000	100 000 ne (< 400 000)
Bactéries lactiques à 30°C / g (NF ISO 15214*)	-	10 000 ne (< 40 000)
Rapport Flore mésophile / Flore lactique (Calcul)	100	Non calculé
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
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

m = critère Règlement CE 2073/2005 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 10 avril 2017

Armandine Pierrel
Responsable technique



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@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2017.04.25.0176.0001

Identification de l'échantillon: GRATIN DE LEGUMES BIO A LA TOMME

Lieu de Prélèvement: COUELLE ETUVE CHAUDE

Température du meuble: 90.0 °C

Analyses à réaliser: SA 7.1b

Heure de Prélèvement: 9H50

Date de fabrication: 03/05/2017

Prise en charge:

Prélèvement: AGROBIO (DELABERRURIERE P)

Transport: AGROBIO (TRANSPORTEUR)

Date (température) de prélèvement: 03/05/2017 (72.3 °C)

Date (température) de réception: 04/05/2017 (3.5 °C)

Date d'analyse: 04/05/2017

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

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	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 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	30	< 10
Bacillus cereus présomptif à 30°C / g (NF EN ISO 7932*)	100	< 100

m = critère Règlement CE 2073/2005 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 9 mai 2017

Marion Lorange
responsable de laboratoire

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@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2017.06.01.0068.0001

Identification de l'échantillon : MORCEAU DE JAMBON CHAUD

Analyses à réaliser : SA 7.1

Lieu de Prélèvement : ETUVE CHAUDE

Température du meuble : 90.0 °C

Heure de Prélèvement : 10H26

Date de fabrication : 06/06/2017

Prise en charge :

Prélèvement : AGROBIO (DELABERRURIERE P)

Transport : AGROBIO (TRANSPORTEUR)

Date (température) de prélèvement : 06/06/2017 (65.2 °C)

Date (température) de réception : 07/06/2017 (3.2 °C)

Date d'analyse : 07/06/2017

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

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	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 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	30	< 10

m = critère Règlement CE 2073/2005 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 12 juin 2017

Sandrine VIARD
Responsable administrative

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@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier
2017.06.01.0068.0003

Identification de l'échantillon : **STEAK HACHE 6KGS**

Heure de Prélèvement : **10H20**
N° d'agrément : **FR 61 109 002 CE**
Numéro de lot : **79319040**
Température du meuble : **-20.0 °C**
Marque : **CHARAL**
Lieu de Prélèvement : **CHAMBRE FROIDE NEGATIVE**
Analyses à réaliser : **F9R9cSL**
Fournisseur : **BRAKE**
DLC/DLUO : **28/12/2017**

Prise en charge :

Prélèvement : **AGROBIO (DELABERRURIERE P)**
Transport : **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**
Date (température) de prélèvement : **06/06/2017 (-20.0 °C)**
Date (température) de réception : **07/06/2017 (3.2 °C)**
Date d'analyse : **07/06/2017**

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

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	30	< 10
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	100 000	< 10 000
Rapport Flore mésophile / Flore lactique (Calcul)	10	Non calculé
Bactéries lactiques à 30°C / g (NF ISO 15214*)	-	< 10 000
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

m = critère Règlement CE 2073/2005 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 12 juin 2017

Sandrine VIARD
Responsable administrative



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@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier
2017.06.01.0068.0002

Identification de l'échantillon : PART DE CHEESECAKE

Lieu de Prélèvement : ASSIETTE CHAMBRE FROIDE POSITIVE
Température du meuble : 3.0 °C
Analyses à réaliser : SA 9.3L
Heure de Prélèvement : 10H24
Date de fabrication : 06/06/2017

Prise en charge :

Prélèvement : AGROBIO (DELABERRURIERE P)
Transport : AGROBIO (TRANSPORTEUR)
Date (température) de prélèvement : 06/06/2017 (9.3 °C)
Date (température) de réception : 07/06/2017 (3.2 °C)
Date d'analyse : 07/06/2017

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

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	1 000 000	< 10 000
Bactéries lactiques à 30°C / g (NF ISO 15214*)	-	< 1 000
Rapport Flore mésophile / Flore lactique (Calcul)	100	Non calculé
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 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
Dénombrement de Listeria monocytogenes / g (AES 10/5 - 09/06*)	100	< 10

m = critère Règlement CE 2073/2005 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 12 juin 2017

Sandrine VIARD
Responsable administrative

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@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier
2017.06.27.0157.0002

Identification de l'échantillon : **GALETTE DE POMME DE TERRE**

Date de fabrication : **06/07/2017**

Lieu de Prélèvement : **BAC GASTRO ZONE DE PREPARATION CHAUDE**

Analyses à réaliser : **SA_7.1b**

Heure de Prélèvement : **9H35**

Prise en charge :

Prélèvement : **AGROBIO (DELABERRURIERE P)**

Transport : **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**

Date (température) de prélèvement : **06/07/2017 (67.4 °C)**

Date (température) de réception : **07/07/2017 (3.5 °C)**

Date d'analyse : **07/07/2017**

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

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	300 000	44 000
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	30	< 10
Bacillus cereus présomptif à 30°C / g (NF EN ISO 7932*)	100	< 100

m = critère Règlement CE 2073/2005 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 **12 juillet 2017**

Sandrine VIARD
Responsable administrative

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@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2017.08.01.0042.0001

Identification de l'échantillon : RONDELLES DE COURGETTES ROTIES

Analyses à réaliser : **SA 7.1b**
Lieu de Prélèvement : **BAC GASTRO ETUVE CHAUDE**
Température du meuble : **90.0 °C**
Heure de Prélèvement : **10H10**
Date de fabrication : **07/08/2017**

Prise en charge :

Prélèvement : **AGROBIO (DELABERRURIERE P)**
Transport : **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**
Date (température) de prélèvement : **07/08/2017 (66.7 °C)**
Date (température) de réception : **08/08/2017 (3.4 °C)**
Date d'analyse : **08/08/2017**

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

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	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 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	30	< 10
Bacillus cereus présomptif à 30°C / g (NF EN ISO 7932*)	100	< 100

m = critère Règlement CE 2073/2005 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 11 août 2017

Amandine Pierrel
Responsable technique



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@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2017.08.28.0112.0002

Identification de l'échantillon : GASPACHO D AVOCAT

Heure de Prélèvement : 10H56

Lieu de Prélèvement : COUPELLE CHAMBRE FROIDE POSITIVE

Température du meuble : 4.0 °C

Analyses à réaliser : SA_5.3.2dL

Date de fabrication : 04/09/2017

Prise en charge :

Prélèvement : AGROBIO (DELABERRURIERE P)

Transport : AGROBIO (TRANSPORTEUR)

Date (température) de prélèvement : 04/09/2017 (8.5 °C)

Date (température) de réception : 05/09/2017 (2.9 °C)

Date d'analyse : 05/09/2017

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

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	50 000 000	1 200 000
Bactéries lactiques à 30°C / g (NF ISO 15214*)	-	100 000
Rapport Flore mésophile / Flore lactique (Calcul)	100	Non calculé
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
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

m = critère Règlement CE 2073/2005 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 8 septembre 2017

Sandrine VIARD
Responsable administrative

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@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier
2017.08.28.0112.0001

Identification de l'échantillon : **SOLO DE HOKI MARQUE AU GRIL SAUCE CITRON
CRU SURGELE 150 GRS**

Numéro de lot : **7083222P**
Température du meuble : **-21.0 °C**
Marque : **BRAKE**
Lieu de Prélèvement : **CHAMBRE FROIDE NEGATIVE**
Analyses à réaliser : **F6R2d**
Heure de Prélèvement : **10H58**
N° d'agrément : **FR 22 255 001 CE**
Fournisseur : **BRAKE**
DLC/DDM : **28/02/2019**

Prise en charge :

Prélèvement : **AGROBIO (DELABERRURIERE P)**
Transport : **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**
Date (température) de prélèvement : **04/09/2017 (-21.0 °C)**
Date (température) de réception : **05/09/2017 (2.9 °C)**
Date d'analyse : **05/09/2017**

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

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> / g (AES 10/5 - 09/06*)	100	< 10
<i>Escherichia coli</i> b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C / g (NF EN ISO 6888-2*)	100	< 10
Recherche de <i>Salmonelles</i> mobiles / 25 g (AES 10/04 - 05/04*)	Absence	Absence
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	100 000	23 000

m = critère Règlement CE 2073/2005 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 8 septembre 2017

Sandrine VIARD
Responsable administrative



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@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2017.08.28.0112.0003

Identification de l'échantillon : CUISSE DE POULET ROTIE

Lieu de Prélèvement : PLAQUE GASTRO ETUVE CHAUDE
Température du meuble : 90.0 °C
Heure de Prélèvement : 10H55
Analyses à réaliser : SA_7.1
Date de fabrication : 04/09/2017

Prise en charge :

Prélèvement : AGROBIO (DELABERRURIERE P)
Transport : AGROBIO (TRANSPORTEUR)
Date (température) de prélèvement : 04/09/2017 (66.2 °C)
Date (température) de réception : 05/09/2017 (2.9 °C)
Date d'analyse : 05/09/2017

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

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	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 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	30	< 10

m = critère Règlement CE 2073/2005 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 8 septembre 2017

Sandrine VIARD
Responsable administrative



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@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier
2017.06.27.0157.0001

Identification de l'échantillon : FROMAGE BLANC AUX FINES HERBES

Heure de Prélèvement : 9H34

Lieu de Prélèvement : COUPELLE CHAMBRE FROIDE POSITIVE

Température du meuble : 4.0 °C

Analyses à réaliser : SA_9.3

Date de fabrication : 06/07/2017

Prise en charge :

Prélèvement : AGROBIO (DELABERRURIERE P)

Transport : AGROBIO (TRANSPORTEUR)

Date (température) de prélèvement : 06/07/2017 (9.8 °C)

Date (température) de réception : 07/07/2017 (3.5 °C)

Date d'analyse : 07/07/2017

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

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1)	1 000 000	30 000 000
Bactéries lactiques à 30°C / g (NF ISO 15214)	-	3 000 000
Rapport Flore mésophile / Flore lactique (Calcul)	100	10
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 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

m = critère Règlement CE 2073/2005 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 8 septembre 2017

Amandine Pierrel
Responsable technique



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@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2017.10.09.0206.0002

Identification de l'échantillon : SAUCE CHAMPIGNONS JAMBON
Lieu de Prélèvement : BAC GASTRO COUVERT BAIN MARIE
Température du meuble : 90.0 °C
Heure de Prélèvement : 10H57
Analyses à réaliser : SA_7.1b
Date de fabrication : 16/10/2017

Prise en charge :

Prélèvement : AGROBIO (DELABERRURIERE P)
Transport : AGROBIO
Date (température) de prélèvement : 16/10/2017 (63.4 °C)
Date (température) de réception : 17/10/2017 (2.6 °C)
Date d'analyse : 17/10/2017

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

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	300 000	1 000 ne (< 4 000)
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	30	< 10
Bacillus cereus présomptif à 30°C / g (NF EN ISO 7932*)	100	< 100

m = critère Règlement CE 2073/2005 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 20 octobre 2017

Sandrins VIARD
Responsable administrative



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@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2017.10.09.0206.0001

Identification de l'échantillon : SAUTE DE PORC SAUCE CURRY

Heure de Prélèvement : 10H50

Analyses à réaliser : SA 7.1

Lieu de Prélèvement : BAC GASTRO COUVERT BAIN MARIE

Température du meuble : 90.0 °C

Date de fabrication : 16/10/2017

Prise en charge :

Prélèvement : AGROBIO (DELABERRURIERE P)

Transport : AGROBIO

Date (température) de prélèvement : 16/10/2017 (66.8 °C)

Date (température) de réception : 17/10/2017 (2.6 °C)

Date d'analyse : 17/10/2017

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

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	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 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	30	< 10

m = critère Règlement CE 2073/2005 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 20 octobre 2017

Sandrine VIARD
Responsable administrative



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@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2017.11.07.0150.0001

Identification de l'échantillon : OEUFS MAYONNAISE SALADE RADIS

Heure de Prélèvement : 10H47

Lieu de Prélèvement : ASSIETTE CHAMBRE FROIDE POSITIVE

Température du meuble : 3.0 °C

Analyses à réaliser : SA_5.2.3

Date de fabrication : 15/11/2017

Prise en charge :

Prélèvement : AGROBIO (DELABERRURIERE P)

Transport : AGROBIO

Date (température) de prélèvement : 15/11/2017 (5.8 °C)

Date (température) de réception : 16/11/2017 (2.3 °C)

Date d'analyse : 16/11/2017

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

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	10 000 000	760 000
Bactéries lactiques à 30°C / g (NF ISO 15214*)	-	22 000
Rapport Flore mésophile / Flore lactique (Calcul)	100	Non calculé
Escherichia coli b 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 6888-2*)	100	< 10
Recherche de Salmonelles mobiles / 25 g (AES 10/04 - 05/04*)	Absence	Absence

m = critère Règlement CE 2073/2005 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 20 novembre 2017

Marion Lénique
Administratrice de laboratoire

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@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2017.11.27.0055.0002

Identification de l'échantillon : SALADE POIVRONS HARICOTS MUNGO VINAIGRETTE

Lieu de Prélèvement : BAC GASTRO FILME CHAMBRE FROIDE POSITIVE
Température du meuble : 2.0 °C
Heure de Prélèvement : 10H50
Analyses à réaliser : SA_5.3.2dL
Date de fabrication : 04/12/2017

Prise en charge :

Prélèvement : AGROBIO (DELABERRURIERE P)
Transport : AGROBIO
Date (température) de prélèvement : 04/12/2017 (1.2 °C)
Date (température) de réception : 05/12/2017 (2.3 °C)
Date d'analyse : 05/12/2017

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

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C / g (NF EN ISO 4833-1*)	50 000 000	500 000 ne
Bactéries lactiques à 30°C / g (NF ISO 15214*)	-	< 10 000
Rapport Flore mésophile / Flore lactique (Calcul)	100	Non calculé
Escherichia coli b glucuronidase positive / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
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

m = critère Règlement CE 2073/2005 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 8 décembre 2017

Marion Lorange
Responsable de laboratoire

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@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier
2017.11.27.0055.0003

Identification de l'échantillon : GRATIN POTIMARON BLE CREME

Analyses à réaliser : SA_7.1b
Heure de Prélèvement : 10H55
Lieu de Prélèvement : BAC GASTRO COUVERT BAIN MARIE
Température du meuble : 90.0 °C
Date de fabrication : 04/12/2017

Prise en charge :

Prélèvement : AGROBIO (DELABERRURIERE P)
Transport : AGROBIO
Date (température) de prélèvement : 04/12/2017 (67.9 °C)
Date (température) de réception : 05/12/2017 (2.3 °C)
Date d'analyse : 05/12/2017

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

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	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 16649-2*)	10	< 10
Clostridium perfringens / g (NF EN ISO 7937*)	30	< 10
Bacillus cereus présomptif à 30°C / g (NF EN ISO 7932*)	100	< 100

m = critère Règlement CE 2073/2005 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 8 décembre 2017

Marion Lorange
Responsable de Laboratoire



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@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier
2017.11.27.0055.0001

Identification de l'échantillon : PENNE RIGATE 3KG

Heure de Prélèvement : 10H40
N° d'agrément : NC
Numéro de lot : 171119
Température du meuble : 20.0 °C
Marque : GRAND MERE
Lieu de Prélèvement : 20.0
Analyses à réaliser : F2API_5
Fournisseur : POMONA
DLC/DDM : 17/11/2019

Prise en charge :

Prélèvement : AGROBIO (DELABERRURIERE P)
Transport : AGROBIO
Date (température) de prélèvement : 04/12/2017 (20.0 °C)
Date (température) de réception : 05/12/2017 (2.3 °C)
Date d'analyse : 05/12/2017

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

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	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	400 ne
Levures / g (-)	5 000	< 100
Dénombrement des levures et moisissures à 5J / g (NF V08-036*)	-	400
Bacillus cereus présomptifs 30°C / g (NF EN ISO 7932*)	1 000	< 100
Recherche de Salmonelles (mobiles) / 25 g (AES 10/04 - 05/04*)	Absence	Absence

m = critère Règlement CE 2073/2005 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 11 décembre 2017

Annexe 4

LES PRELEVEMENTS DE SURFACES

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@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2017.02.01.0214.0002

Identification de l'échantillon: BAC GASTRO TROUE APRES ND

Lieu de Prélèvement : ZONE DE STOCKAGE MATERIEL PROPRE

Analyses à réaliser : API_LS

Heure de Prélèvement : 10H20

Date de nettoyage : 06/02/2017

Prise en charge :

Prélèvement : AGROBIO (DELABERRURIERE P)

Transport : AGROBIO (TRANSPORTEUR)

Date (température) de prélèvement : 06/02/2017 ()

Date (température) de réception : 07/02/2017 (3.2 °C)

Date d'analyse : 07/02/2017

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

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Coliformes/ lame (Lame de surface)	< 1	0
Flore totale/ lame (Lame de surface)	25	2

m = critère Règlement CE 2073/2005 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 8 février 2017

Sandrine VIARD
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) = Analyses sous-traitées / (CT) = Analyses co-traitées par un laboratoire du groupe Qualtech

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@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier
2017.04.25.0176.0002

Identification de l'échantillon : ECUMOIRE APRES ND

Lieu de Prélèvement : ZONE DE STOCKAGE MATERIEL PROPRE

Analyses à réaliser : API_PSUL

Heure de Prélèvement : 9H55

Date de nettoyage : 02/05/2017

Prise en charge :

Prélèvement : AGROBIO (DELABERRURIERE P)

Transport : AGROBIO (TRANSPORTEUR)

Date (température) de prélèvement : 03/05/2017 ()

Date (température) de réception : 04/05/2017 (3.5 °C)

Date d'analyse : 04/05/2017

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

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Recherche de Listeria monocytogenes (AES 10/3 - 09/00)	Absence	Absence

m = critère Règlement CE 2073/2005 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 6 mai 2017

Sandrine VIARD
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) = Analyses sous-traitées / (CT) = Analyses co-traitées par un laboratoire du groupe Qualtech

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@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2017.08.01.0042.0002

Identification de l'échantillon : PLAN DE TRAVAIL INOX APRES ND

Heure de Prélèvement : 10H15

Date de nettoyage : 07/08/2017

Lieu de Prélèvement : ZONE DE PREPARATION CHAUDE

Analyses à réaliser : API_LS

Prise en charge :

Prélèvement : AGROBIO (DELABERRURIERE P)

Transport : AGROBIO (TRANSPORTEUR)

Date (température) de prélèvement : 07/08/2017 ()

Date (température) de réception : 08/08/2017 (3.4 °C)

Date d'analyse : 08/08/2017

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

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Coliformes/ lame (Lame de surface)	< 1	0
Flore totale/ lame (Lame de surface)	25	0

m = critère Règlement CE 2073/2005 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 9 août 2017

Sandrine VIARD
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) = Analyses sous-traitées / (CT) = Analyses co-traitées par un laboratoire du groupe Qualtech

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@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2017.11.07.0150.0002

Identification de l'échantillon: PLAN DE TRAVAIL APRES ND
Lieu de Prélèvement: ZONE DE PREPARATION FROIDE
Analyses à réaliser: API_PSUL
Heure de Prélèvement: 10H50
Date de nettoyage: 15/11/2017

Prise en charge:
Prélèvement: AGROBIO (DELABERRURIERE P)
Transport: AGROBIO
Date (température) de prélèvement: 15/11/2017 ()
Date (température) de réception: 16/11/2017 (2.3 °C)
Date d'analyse: 16/11/2017

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

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Recherche de Listeria monocytogenes (AES 10/3 - 09/00)	Absence	Absence

m = critère Règlement CE 2073/2005 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 20 novembre 2017

Sandrine VIARD
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) = Analyses sous-traitées / (CT) = Analyses co-traitées par un laboratoire du groupe Qualtech

Annexe 5

AUDIT LOCAUX ET AUDIT FONCTIONNEMENT

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@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier
2017.06.27.0159.0001

Réalisé par : **DELABERRURIERE P**
Date de réalisation : **06/07/2017**

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

AUDIT LOCAUX

Resultats :

28 Réponses satisfaisantes sur	36	points contrôlés soit	78 %
7 Réponses acceptables sur	36	points contrôlés soit	19 %
1 Réponses non satisfaisantes sur	36	points contrôlés soit	3 %
4 Points non applicables soit	10 %		

Résultats de l'année précédente :

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 :

1. LOCAUX

1.13. Capacité de stockage des locaux

- Capacité de la chambre froide positive pour les produits finis insuffisante

1. LOCAUX

1.16. Propreté et rangement des locaux (Sols, murs, plafonds, vitres)

-Présence de chaussures personnelles et professionnelles hors des armoires dans les vestiaires femme -propreté visuelle du plafond de la zone de préparation chaude insuffisante (tâches au plafond)

1. LOCAUX

1.2. *Sectorisation des locaux*

- Absence de séparation (porte) entre les zones de préparation chaudes et froides

1. LOCAUX

1.3. *Aptitude au nettoyage et à la désinfection*

- Plafond inadapté au nettoyage et à la désinfection (dalles amovibles non lessivables)

1. LOCAUX

1.4. *Maintenance des locaux*

-Présence de dalles amovibles manquantes au plafond au niveau des chambres froides positives de stockage

1. LOCAUX

1.6. *Température des locaux*

- Température de la zone de préparation froide non maîtrisée

1. LOCAUX

1.7. *Prévention de l'introduction de nuisibles*

- Absence du contrat de sous traitance du plan de lutte contre les nuisibles - Plan de lutte contre les nuisibles non disponible en cuisine

2. EQUIPEMENTS

2.1. *Postes lave-mains et autres équipements de nettoyage et désinfection en nombre suffisant et approvisionnés*

-Présence d'un lave-mains encombré en zone légumerie

2. EQUIPEMENTS

2.23. *Métrologie sur l'ensemble des sondes de température de la cuisine : Ecart supérieur à +2°C
Non Satisfaisant*

- L'ensemble des thermosondes a été demandé au personnel. Deux sondes ont été présentées. Toutes les sondes sont conformes.

Conclusions :

L'audit effectué le 6 juillet 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 :

Présence d'affaires personnelles et professionnelles hors des armoires dans les vestiaires femme;

Absence du plan de lutte contre les nuisibles en cuisine;

Manque de place en chambre froide positive pour le stockage des produits finis.

Validé le 11 juillet 2017
Sandrine VIARD
Responsable administrative



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 cageots	X			
1.16. Propreté et rangement des locaux (Sols, 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 (Rideaux, 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-boites, 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	X			

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

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@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier
2017.06.27.0158.0001

Réalisé par : DELABERRURIERE P
Date de réalisation : 06/07/2017

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

AUDIT DE FONCTIONNEMENT

Resultats :

38 Réponses satisfaisantes sur	40	points contrôlés soit	95 %
2 Réponses acceptables sur	40	points contrôlés soit	5 %
0 Réponses non satisfaisantes sur	40	points contrôlés soit	0 %
7 Points non applicables		soit	15 %

Résultats de l'année précédente :

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 :

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

2.3. Sectorisation des denrées par catégorie, en économat, en chambres froides ou autres enceintes réfrigérées

-Présence de produits finis (salade, légumes tranchés) en chambre froide positive ovoproducts et viandes

4. TRACABILITE

4.1. Identification des produits

-Présence d'un produit d'épicerie (riz) entamé dont la date d'ouverture n'est pas mentionnée

Conclusions :


L'audit effectué le 6 juillet s'est déroulé dans de bonnes conditions et a permis de constater le bon fonctionnement de la cuisine.

Des non-conformités ont toutefois été décelées et nécessitent d'être prises en compte :

La présence de produits finis stockés en chambre froide positive viandes et ovoproduits;

La présence d'un produit d'épicerie entamé dont la date d'ouverture n'est pas mentionnée.

Validé le **10 juillet 2017**
Sandrine VIARD
Responsable administrative



S A NS NA

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 protection 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 crudités 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 Satisfaisant - A Acceptable - NS Non Satisfaisant - NA Non Applicable

	S	A	NS	NA
4.8. Respect des procédures de traçabilité	X			
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 au 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			

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

Annexe 6

RESULTATS
AUDITS HYGIENE 2017



AUDIT QSE

GRILLE

MAJ 09/14

SERVICE-QUALITE-SECURITE-ENVIRONNEMENT

N° de gestion : 6705

Région : Alsace

Chef de secteur : Patrick SCHIPFER

Formateur: Etienne ANTOINE

Service : **Midi** Cuisine centrale : **Liaison froide** : Repas mixé : **Oui** Classeur Nutrition: **Oui**

Nombre de repas fabriqués : 400

Activité : Entreprise

Nom du site: Hôtel du département du Bas-Rhin

Ville : Strasbourg

Interlocuteur: Franck WURTZ

Nombre de personnel API : 10

Soir Liaison chaude : Non Non

Consommés sur place : 400 Livrés : 0

Date de l'audit : 01/06/2017

Résultats N-I

nc

CONFORME**19,80**

BONNE PRATIQUE D'HYGIENE		CONFORME	PARTIELLEME CONFORME	NON CONFORME		
EC	1 Emargement du livret BPH	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME	
CG/CS	2 Présence du kit visiteur	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME	
EC	3 Respect de la sectorisation et de la marche en avant	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME	
CS/C	4 Présence de lave-mains correctement approvisionnés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	NON CONFORMITE MINEURE	
F/EC	5 Existence d'un plan de nettoyage et de désinfection affiché et à jour	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME	
EC	6 Réalisation de la validation écrite du nettoyage	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME	
EC	7 Hygiène du personnel	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME	
EC	8 Rangement et propreté :	Vestiaires/Sanitaires	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	NON CONFORMITE MINEURE
		Zones de stockage	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME
		Légumerie/Déboitage	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME
		Préparation Froide	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME
		Préparation Chaude	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME
		Allotissement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	NC
		Plonge/Local Poubelle	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME
CS/CG	9 Conformité des locaux et du matériel	Distribution	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME
		Vestiaires/Sanitaires	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME
		Zones de stockage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	NON CONFORMITE MINEURE
		Légumerie/Déboitage	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME
		Préparation Froide	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	NON CONFORMITE MINEURE
		Préparation Chaude	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME
		Allotissement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	NC
Plonge/Local Poubelle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	NON CONFORMITE MINEURE		
CS/CG	Distribution	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME	
EC	10 Respect des protocoles spécifiques	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME	



AUDIT QSE

GRILLE

MAJ 09/14

SERVICE-QUALITE-SECURITE-ENVIRONNEMENT

HACCP		CONFORME	PARTIELLEME CONFORME	NON CONFORME	
EC	11 Enregistrement du contrôle en réception	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME
EC	12 Enregistrement du suivi des températures des enceintes réfrigérées	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME
EC	13 Enregistrement du contrôle systématique de suivi cuisson refroidissement	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME
EC	14 Enregistrement du contrôle de la remise en température	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME
EC	15 Enregistrement du contrôle des températures lors de la distribution des plats (chauds et froids) - (service sur place)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME
EC	16 Enregistrement du contrôle des température lors de l'expédition	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	NC

PMS		CONFORME	PARTIELLEME CONFORME	NON CONFORME	
Q/F	17 Présence de la fiche d'indentification du site, et pour les cuisines centrales de la dérogation d'agrément ou l'attestation d'agrément	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME
Q/F	18 Formation à l'hygiène datant de moins de deux ans	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	NON CONFORMITE MINEURE
RG	19 Visite médicale du personnel à jour (certificats classeur suivi hygiène) ou convocation en cours	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME
EC/CG	20 Présence du cahier de linge avec nombre de tenues au porteur rendues (nombre de vestes, pantalons, tabliers et blouses)	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	NC
EC/CG	21 Présence des bons de livraison hebdomadaire prestataire linge	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	NC
RG	22 Présence du plan de lutte contre les nuisibles	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME
CS/C	23 Présence du plan HACCP (Diagramme + Analyse des risques adaptés au site)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME
F/CS	24 Présence d'un PMS à jour	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME
F/CS/RG	25 Présence de l'analyse d'eau	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	NON CONFORMITE MINEURE
Q/CS	26 Présence des résultats d'analyses produits finis et prélèvements de surface	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME
Q/CS	27 Présence d'un plan de maintenance	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME



AUDIT QSE

GRILLE

MAJ 09/14

SERVICE-QUALITE-SECURITE-ENVIRONNEMENT

TRACABILITE		CONFORME	PARTIELLEME CONFORME	NON CONFORME	
EC	28 Repas témoins : présence des prélèvements pour chaque élément du menu sur les 5 derniers jours	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME
EC	29 Respect du grammage des repas témoins (80-100 gr)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME
EC	30 Identification des repas témoins	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME
EC	31 Conservation et archivage correct des éléments de traçabilité	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME
EC	32 Gestion des produits entamés	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME
EC	33 Gestion des produits en cours de décongélation	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME
EC	34 Gestion des produits finis	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME
EC	35 Dépassement de DLC	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	CONFORME
EC	36 Dépassement de DLC résiduelle	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	CONFORME
EC	37 Dépassement de DLUO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME
EC	38 Absence de produits auto congelés	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	CONFORME
EC	39 Information du consommateur sur l'origine des viandes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME
EC	40 Information sur les allergènes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME

Contrôle et vérification		CONFORME	PARTIELLEME CONFORME	NON CONFORME	
CS/CG	41 Présence du rapport d'audit de l'année n-1	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	NC
CS/CG	42 Mise en place d'un plan d'action formalisé suite à l'audit n-1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	NC
CS/CG	43 Vérification du PMS par tour d'horizon mensuel	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME
CS	44 Archivage des rapports d'inspection DDPP	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	NC



AUDIT QSE

GRILLE

MAJ 09/14

SERVICE-QUALITE-SECURITE-ENVIRONNEMENT

SECURITE		CONFORME	PARTIELLEME CONFORME	NON CONFORME		
CS	45 Présence du document unique (DU) signé de moins d'un an sur le site	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME	
CS	46 Présence du compte-rendu causerie année en cours	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME	
CS	47 Présence du compte-rendu causerie trancheur	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME	
CS	48 Conformité du matériel par tour d'horizon matériel	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME	
CS/RG	49 Emargement de la fiche d'accueil et formation à la sécurité des salariés (vidéo SSE)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME	
C/CS/EC	50 Présence des fiches techniques et données sécurité (FDS) des produits d'entretien	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME	
CG/EQ	51 Bonne pratique d'utilisation des produits d'entretien	Utilisation de fournisseurs référencés	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME
		Absence de DLU	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME
		Identification des produits et des emballages	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME
EC/RG/CS	52 Présence des EPI :	Gants anti-chaueur	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME
		Gants anti-coupure	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME
		Masque FFP2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME
		Lunettes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME
		Chaussures de sécurité	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME
		Gants de nettoyage	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME
CS/EC	53 Présence d'une trousse de secours à jour	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME	

ENVIRONNEMENT		CONFORME	PARTIELLEME CONFORME	NON CONFORME	
C/CS	54 Récupération des huiles et graisses alimentaires	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME
EC	55 Valorisation des bio-déchets	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFORME



AUDIT QSE

GRILLE

MAJ 09/14

SERVICE-QUALITE-SECURITE-ENVIRONNEMENT

OBSERVATIONS DIVERSES

Bonne pratique d'Hygiène

N°	NC	Commentaire
4.	NON CONFORMITE MINEURE	<p><u>Présence de lave-mains correctement approvisionnés:</u> Au niveau de la légumerie et de la zone de préparation chaude, aucune poubelle à commande non manuelle n'est présente à proximité des postes de lave mains.</p> <p>Pour rappel, un poste de désinfection des mains est composé d'un lave-main à commande non-manuelle, d'un distributeur de savon, d'un distributeur de papier à usage unique correctement approvisionnés, et une poubelle à commande non-manuelle. Veillez à effectuer une demande de dotation en poubelle auprès de votre client.</p>
8.	NON CONFORMITE MINEURE	<p><u>Rangement et propreté des vestiaires:</u> Les tenues professionnelles sont stockées sur une étagère non protégée dans le local rangement vaisselle par manque de place. Il est nécessaire que cette étagère soit protégée afin de ne pas risquer de souiller les tenues propres.</p>
9.	NON CONFORMITE MINEURE	<p><u>Conformité des locaux et du matériel:</u> En zone de réception, des placards en bois intégrés au mur sont gondolés sur la partie basse des portes et de la rouille est présente à certains endroits. Ces derniers sont peu voir pas utilisés. Le bois est interdit en restauration collective car c'est une matière poreuse et difficilement nettoyable. Veillez à effectuer des demandes de réparation afin de faire réaliser au minimum une remise en peinture.</p> <p>Dans le local des produits d'entretien, 7 carreaux de carrelage au dessus de l'encadrement de porte sont enlevés. Veillez à effectuer une demande de réparation.</p> <p>Dans le local rangement vaisselle, la plaque en inox posée sur le bas de porte est décollée. Veillez à la faire remplacer.</p>
9.	NON CONFORMITE MINEURE	<p><u>Conformité des locaux et du matériel:</u> Au dessus des chambres des préparations froides, des plaques au plafond sont enlevées. L'intrusion des nuisibles est alors facilitée, ainsi que le risque de contaminations résiduelles des denrées en préparation. Veillez au remplacement de ces plaques.</p> <p>Deux maryses en zone de préparation froide sont à remplacer. Ces dernières sont abimées, Il y a alors un risque important de contamination par corps étrangers des denrées en préparation.</p>



AUDIT QSE

GRILLE

MAJ 09/14

SERVICE-QUALITE-SECURITE-ENVIRONNEMENT

9.	NON CONFORMITE MINEURE	<p><u>Conformité des locaux et du matériel:</u> Dans le local poubelle, le plafond ne peut être nettoyé correctement, des tuyaux sont apparents. La pose d'un faux plafond doit être envisagée. Des répartitions doivent être envisagées afin de combler l'ancien trou de prise au mur.</p> <p>Faute de place au mur, certaines raclettes et quelques balais sont posés à même le sol. Ces derniers peuvent être souillés et doivent au minimum être surélevés sur caillebotis. En effet, nettoyer avec un balai ou une raclette souillée est inefficace et source de contaminations.</p> <p>En plonge, des plaques au plafond sont enlevées. L'intrusion des nuisibles est alors facilitée, ainsi que le risque de contaminations résiduelles de la batterie propre. Veillez au remplacement de ces plaques.</p>
----	------------------------	---

HACCP

PMS

18	NON CONFORMITE MINEURE	<p><u>Formation à l'hygiène de moins de deux ans:</u> Une formation hygiène à été réalisée il y a moins de 2 ans. En revanche, à part pour Franck WURTZ, aucune attestation de formation BPH n'est archivée. Nous ne sommes donc pas en mesure de prouver que la formation a été réalisée.</p> <p>Nous vous rappelons que les attestations de formation seront à récupérer sur l'intranet et à archiver dans votre classeur suivi hygiène pour le personnel ayant suivi la formation.</p>
----	------------------------	---

25	NON CONFORMITE MINEURE	<p><u>Présence de l'analyse d'eau:</u> Une copie de mail en date du 13/01 m'a été montrée concernant une demande d'analyses d'eau pour le site. En revanche, vous êtes en mesure de vous procurer par vous même une analyse d'eau de la ville datant de moins d'un an directement sur internet. Veillez à en archiver une copie dans le classeur suivi hygiène.</p>
----	------------------------	---

Traçabilité

Contrôle et Vérification

Sécurité

Environnement

Autres Observations



AUDIT QSE

GRILLE

MAJ 09/14

SERVICE-QUALITE-SECURITE-ENVIRONNEMENT

Les points n°20 et 21 sont laissés non concernés car le prestataire pour le linge est l'Adapei.

Une copie de mail en date du 13/01 m'a été montrée concernant une demande d'analyse d'eau pour le site ainsi qu'une demande concernant les documents relatifs à la lutte contre les nuisibles.

La note de ce premier audit est très satisfaisante. Les non conformités relevées sont mineures. Veuillez à faire le nécessaire pour améliorer au mieux la conformité des locaux.

Nous vous encourageons à poursuivre vos efforts pour maintenir au mieux l'hygiène et la propreté de la cuisine.

C: CLIENT; CS: CHEF DE SECTEUR; EC: EQUIPE DE CUISINE; F: FORMATEUR; Q: SERVICE QSE; RG: AGENCE REGIONALE

Signature du chef de cuisine :

Signature de l'auditeur :

Annexe 7

LES ANIMATIONS



ÉPIPHANIE



*Lundi 9 janvier
Galette des Rois*

*Pour fêter les Rois, un verre de cidre
vous sera offert le lundi 9 janvier.*



Lundi 23 janvier

**Journée
Franco-
Allemande**

Votre Restaurant vous propose à cette occasion des spécialités allemandes :

Currywurst

**Filet
de poisson
au paprika**

**Soupe
crémeuse
aux salsifis**

**Maultaschen
in der Brühe**

**Mohn-Käse
Kuchen**

**Boule
de Berlin**

**Forêt
Noire**

Mardi 14 février
Menu de la Saint Valentin

Une rose offerte à
chaque demoiselle

Cappuccino de Potiron
Tartine de Magret Fumé

Saumon rôti sur Peau
Risotto Verde
Velouté Noilly Prat

Gros Macaron Framboise
et sa Crème Vanille Bourbon

api



Menu de Pâques

Ille flottante au paprika sur coulis de tomate

Oeuf poché dans son nid de céleri frit

Gravélaux de saumon et pain noir

Gigot d'agneau cuit au foin à la crème d'ail et au cerfeuil

Dos de cabillaud aux légumes printaniers

Risotto aux crevettes et fèves

Pain de Pâques maison

Tartelette pêche, miel et romarin

Soupe de fruits façon pina colada

Tarte chocolat mendiant



Api Cuisiniers d'Alsace
et l'Hôtel du Département,

1 an déjà !

*A cette occasion,
tentez de
remporter
votre repas
en un coup
de dés !*

421



*Obtenez un 421 en un
lancé de dés, et API vous
offre votre repas
(entrée, plat, dessert)
Bonne chance !*

Les îles

s'invitent dans votre
Restaurant

Du lundi 26 au
vendredi 30 juin



api



api



Du 20 au 24 novembre

FESTIVAL DES PÂTES D'ALSACE

Une valisette de pâtes

Grand'Mère par jour à gagner

En plus de son jeu concours, API Cuisiniers d'Alsace vous permet de gagner chaque jour une valisette garnie de Pâtes Grand'Mère. Il vous suffit de glisser votre ticket de caisse dans l'urne prévue à cet effet et un tirage au sort par jour désignera le gagnant.



Vente de Bredeles



Le sachet de 250 gr. 7,50 €
Le sachet de 500 gr. 15,00 €

30,00 € le kilo

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 !

Jeudi 7 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 4 ans, le dessert solidaire a permis de reverser 22 593 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



Communication C.A.F.A.M.

est partenaire de





Repas de Noël

Jeudi 21 décembre

Apéritif

Foie gras de canard maison
et confits d'oignons 2,20 €

ou

Saumon fumé Norvégien
et crème de citron vert 2,20 €

Magret de canard snacké,
purée de butternut au citron
Polenta grillée, salade de roquette
Sauce cassis 4,20 €

Dôme passion au chocolat noir
façon tartelette 2,20 €

Hôtel du Département
du Bas-Rhin

api












Annexe 8

FAISONS LE TOUR MATERIEL

Recké au 18.12.2017

N° du SITE : 6705 HDD
 CONTRÔLE PAR: [blanc]
 Date : 18/12/2017

ZONE	DESIGNATION	MARQUE	MODELE	N° SERIE	ANNEE	Société d'appartenance API/CLIENT	Certificat de conformité			Présence notice d'utilisation	Conformité de la machine		Affichage de l'instruction d'utilisation et de nettoyage matériel	ACTIONS	ECHEANCE
							OUI/NON	OUI/NON	OUI/NON		correct	à réparer			
Poste froid	TRANCHEUR 	Mathieu	DE 300	3308D	2001	CLIENT				NON		X		Mise en reforme et information personnel	Immédiat
Légumerie	COUPE-LEGUMES 	Dito ElectroLux	TRS	9frj603955010940008		CLIENT				NON	X			Changement de machine	Nov/Dec
Poste froid	CUTTER / EMULSIONNEUR (K) 	Robot Coupe	R4			CLIENT				NON	X			Plus d'etiquette pour le N° de serie	
Poste chaud	BATTEUR-MELANGEUR 	VMI	BU42	135291	27/11/2003	CLIENT				NON	X				
Service	MACHINE A PAIN 	Dito Sama	CPX	197930032017		CLIENT				NON	X				
Poste chaud	MIXEUR PLONGEANT 	Dito ElectroLux	Bermixer 450w B 3000	9fr621940006280002	2006	CLIENT				NON	X				
Légumerie	ESSOREUSE 	Dito Sama	EL 40 auto	1151169905011		CLIENT				NON	X				
Légumerie	EPLUCHEUSE A LEGUMES 	Dito Sama	T155	1193789913019		CLIENT				NON	X			Changement de machine	Nov/Dec
Poste froid	TURBO BROYEUR 	Dito Sama	K55E	194720030006		CLIENT				NON	X				
Service	Centrifugeuse	Robot coupe	J80 Ultra	J9200295901		API				NON	X				
Légumerie	COUPE LEGUMES (NOUVELLE)	Dito Sama	TR 210 2V	9frj6000820672410002	2017	CLIENT				OUI	X				
Légumerie	EPLUCHEUSE A LEGUMES (NOUVELLE)	Dito Sama	TI 25	9frj6035171874410001	2017	CLIENT				OUI	X				
Poste chaud	MIXEUR PLONGEANT (nouvelle)	Dito Sama	B3000	9frj6003360174910001	2017	CLIENT				OUI	X				

POUR LE CLIENT :
 NOM ET FONCTION DU SIGNA...
 Cachet et signature

POUR API :
 NOM ET FONCTION DU SIGNATAIRE : SARAH MERYL, CHEF DE SECTEUR
 Cachet et signature




Annexe 9

FONDATION DE LA
NATURE ET DE L'HOMME

API RESTAURATION, PARTENAIRE DE LA FONDATION POUR LA NATURE ET L'HOMME

CUISINIER RESPONSABLE DEPUIS 1956, API RESTAURATION S'ENGAGE TOUJOURS PLUS POUR UNE RESTAURATION DURABLE EN SOUTENANT AUJOURD'HUI LA FONDATION NICOLAS HULOT.



CUISINIER RESPONSABLE,
NOUS RÉAFFIRONS AUJOURD'HUI
NOTRE VOLONTÉ D'ALLER PLUS
LOIN ET D'ÊTRE AU COEUR DU
CHANGEMENT AUJOURD'HUI...
POUR DEMAIN !

SOUTENIR LA FONDATION NICOLAS HULOT, ÇA CONSISTE EN QUOI ?

Soutenir la Fondation Nicolas Hulot, c'est soutenir la transition écologique en marche ! Lutte contre le gaspillage alimentaire, respect de la saisonnalité des fruits et légumes, limitation des impacts de la restauration collective sur l'environnement, promotion des circuits courts, respect du bien-être de chacun,... autant d'actions et d'ambitions qui nous inscrivent dans une dimension éco-consciente.

API, PARTENAIRE ET ACTEUR DU CHANGEMENT !

Sur la base d'une collaboration inédite, nous partageons des expériences complémentaires, mutualisons des savoir-faire et des bonnes pratiques autour d'un objectif commun : protéger la planète, cultiver la vie !



FONDATION
NICOLAS HULOT
POUR LA NATURE
ET L'HOMME

api



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

UNE RESTAURATION
COLLECTIVE PLUS RESPONSABLE,
C'EST POSSIBLE !
REJOIGNEZ LE MOUVEMENT
" MON RESTAU RESPONSABLE® "

MON RESTAU RESPONSABLE® :

le pari de la restauration collective Responsable

FORT DE CETTE NOUVELLE
COLLABORATION
DE SON ENGAGEMENT
ENVIRONNEMENTAL,
API RESTAURATION DÉPLOIE
AU SEIN DE PLUSIEURS
RESTAURANTS LA DÉMARCHÉ
" MON RESTAU RESPONSABLE® "
CRÉÉE PAR LA FONDATION
NICOLAS HULOT
ET LE RÉSEAU RESTAU'CO.

MON RESTAU RESPONSABLE®, UNE GARANTIE PARTICIPATIVE

Reposant sur une démarche de progrès, " Mon Restau Responsable®", gratuit et accessible à tous, s'appuie sur un volontarisme et une implication de l'entreprise et de ses parties prenantes (collaborateurs API, convives, producteurs, clients...) gages d'une conscience collective "Responsable".

UN OUTIL PORTEUR DE SENS

Faire évoluer notre agriculture et notre manière d'appréhender l'alimentation, améliorer nos pratiques vers une cuisine plus saine, de qualité et respectueuse de l'environnement... Tels sont les défis que nous vous proposons de relever ensemble !

Pour cela, API Restauration vous accompagne à chaque étape vous menant à la garantie " Mon Restau Responsable®".

Plusieurs restaurants de tous les secteurs, de la crèche à la maison de retraite, se mobilisent d'ores et déjà avec nous et adoptent cette démarche.



1 HEURE pour évaluer
votre restaurant

12 AXES de progrès



JUSQU'À 2 ANS
pour vous améliorer
et obtenir la garantie



FONDATION
NICOLAS HULOT
POUR LA NATURE
ET L'HOMME

