



« Hygiène alimentaire »

*Votre meilleur atout pour booster
votre réputation
et fidéliser vos clients*

umih ²¹



Non *l'hygiène alimentaire n'est pas une contrainte,
c'est un atout !*

Objectif



Garantir la sécurité sanitaire pour
renforcer la confiance de vos clients



« Chaque année, une part importante des intoxications alimentaires est liée à des pratiques d'hygiène insuffisantes lors de la préparation ou de la conservation des aliments. »

(source : ANSES)



Pourquoi l'hygiène c'est stratégique ?

Importance de la réputation digitale

Les avis en ligne et les réseaux sociaux influencent fortement la fréquentation et le chiffre d'affaires des restaurants.

Exemple :

- *88% des consommateurs font autant confiance aux avis en ligne qu'aux recommandations personnelles* (BrightLocal, 2020)



Pourquoi l'hygiène c'est stratégique ?



Conformité et confiance client

- Le respect des normes d'hygiène est vital pour éviter sanctions et conserver la confiance des clients.



Pourquoi l'hygiène c'est stratégique ?

Réduction du gaspillage alimentaire

- Gérer les durées de vie des produits permet d'économiser , réduire le gaspillage et respecter l'environnement.



Pourquoi l'hygiène c'est stratégique ?

Hygiène comme avantage marketing

- Une démarche proactive en hygiène fidélise les clients et valorise l'image de l'établissement.



Points clés



- **Impact des contrôles et avis**

- Les inspections sanitaires et avis clients influencent la fréquentation et performance économique des restaurants

- **Gestion des durées de vie**

- Maîtriser les DLC et DDM réduit les pertes alimentaires et améliore la rentabilité du restaurant

- **Valorisation de la démarche hygiène**

- Afficher des certificats d'hygiène sur menus et sites rassure les clients et booste la crédibilité



Hygiène et rentabilité : valoriser sa marge



- **Réduction du gaspillage alimentaire**

Optimiser les durées de vie des produits réduit le gaspillage, entraînant d'importantes économies sur les coûts d'achat.

=> attention au-delà de 3 jours il faut valider ou vérifier les DLC

- **Sécurité et hygiène irréprochables**

Maintenir une hygiène parfaite limite les risques d'intoxication alimentaire et protège la réputation de l'établissement.

=> Une bonne hygiène des mains limite le risque d'intoxication au Staphylocoque par exemple

- **Confiance et fidélisation des clients**

La communication sur les bonnes pratiques d'hygiène renforce la confiance client et augmente la fréquentation.

- **Hygiène comme avantage concurrentiel**

L'hygiène devient un argument commercial fort, transformant une contrainte en opportunité économique et marketing.




Solutions pratiques



Consignes ciblées

Des consignes clairement affichées sensibilisent et forment les équipes aux bonnes pratiques d'hygiène essentielles.


Lavage des mains  *Bonnes Pratiques d'Hygiène*

Comment ?


1. Se mouiller les mains,
2. Prendre du savon,
3. Se frotter les mains et les avants bras,
4. Se rincer abondamment à l'eau,
5. S'essuyer les mains avec du papier à usage unique,
6. Jeter le papier dans la poubelle prévue à cet effet.

Quand ?

- Après passage aux toilettes,
- avant chaque prise de poste,
- après chaque pause,
- après s'être mouché, recoiffé...
- entre une opération "sale" (ex : manipulation de cartons) et une opération "propre" (ex : manipulation matière première),
- et chaque fois que nécessaire.



www.sclqualite.com

Le rangement en chambre froide  *Bonnes pratiques d'hygiène*

Le plus sensibles

Desserts, hors d'œuvres ...

Sauces ...

Préparations semi-finis


Viandes crues

Légumes oeufs

Le plus contaminant

Rien au sol !

Tout doit être **PROTÉGÉ !**
(Filmé, emboîté, les produits en saumure complètement immergés...)
Tout doit être **DATE, IDENTIFIÉ !**



www.sclqualite.com



Solutions pratiques

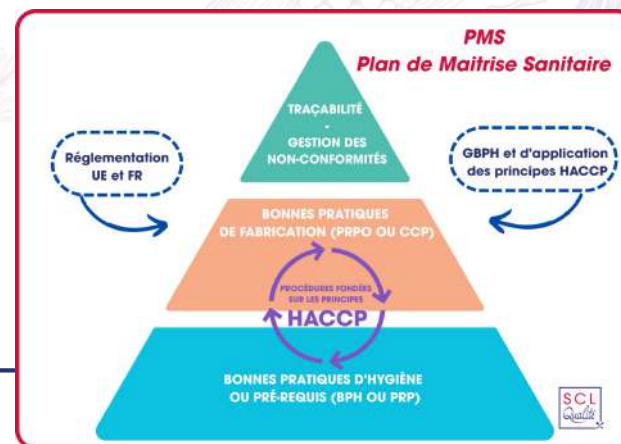
PMS et outils digitaux

Chaque restaurant doit avoir son propre Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)

⇒ Formaliser votre PMS



Chaque PMS est **unique**, spécifique à l'entreprise et à ses process de fabrication



Solutions pratiques



Autocontrôles et outils digitaux

Les outils digitaux simplifient la traçabilité et la gestion des contrôles, réduisant erreurs et charge administrative.

**L'allié hygiène
des métiers de bouche
et restaurateurs**

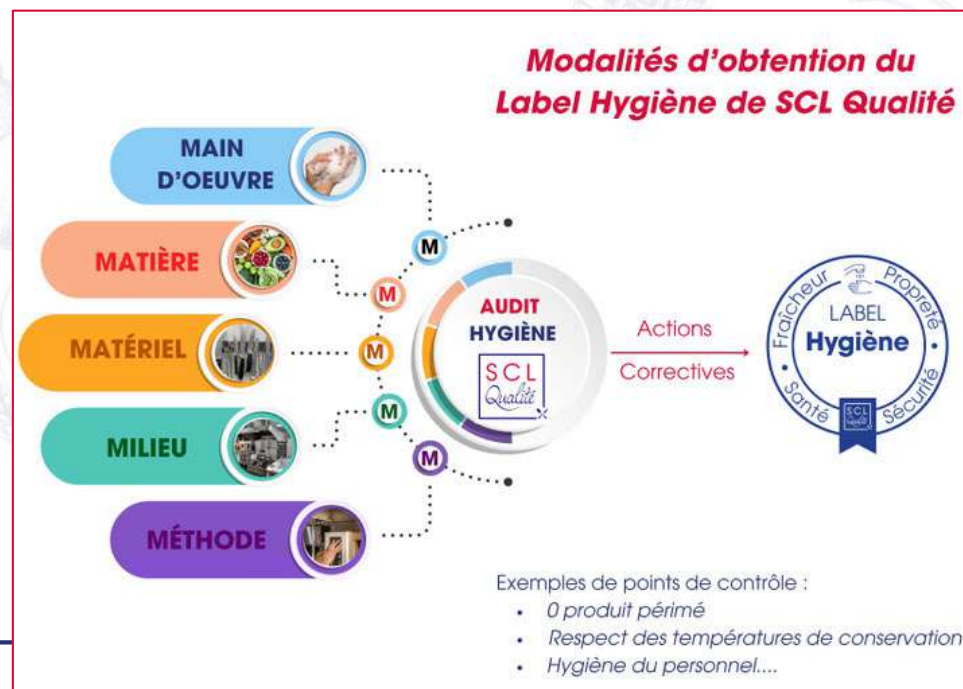
**Respect des normes
Tranquillité d'esprit de vos clients**

Solutions pratiques



Audits personnalisés

Des audits sur mesure évaluent la conformité et identifient les axes d'amélioration pour les restaurateurs.



Avantages stratégiques

=> Ces solutions améliorent la sécurité, la communication, la fidélisation client et transforment l'hygiène en levier de performance.





Checklist Hygiène et Rentabilité :

7 actions simples pour booster votre réputation et vos marges



Hygiène et Rentabilité :

7 actions simples pour booster votre réputation et vos marges

☐

1. **Affichez** votre engagement hygiène

☐

2. Contrôlez vos **températures** chaque jour

☐

3. Gérez vos **DLC/DDM** avec rigueur

☐

4. Réduisez le **gaspillage** pour augmenter vos marges

☐

5. **Sensibilisez** vos équipes régulièrement

☐

6. **Digitalisez** vos autocontrôles

☐

7. Préparez vos contrôles officiels et prévenez les intoxications :

formalisez votre PMS





*Merci
de votre*

participation



« Meilleur Ouvrier de France »
Classe conseil et expertise
en sécurité alimentaire

Tél. : 03 45 21 48 04

contact@sclqualite.com

www.sclqualite.com

