

La newsletter

Pour vous abonner et recevoir toutes les actualités de la Pizza, utilisez notre formulaire d'inscription

Je m'abonne

Forums pizza.fr

→ 5169 membres

Rejoignez tous les passionnés de la plus grande communauté de la pizza sur le web !

J'y vais



LE MAG

ACTUALITÉS

FORUMS

EXPERTS

ANNUAIRE FOURNISSEURS

ANNONCES

ÉVÉNEMENTS

RECETTES

OK

Accueil > Nouveautés produits > Label hygiène par Vericlean

NOUVEAUTES PRODUITS



+ Service, conseils

Label hygiène par Vericlean

DETAILS PRODUIT :

Véricane propose le premier service professionnel d'évaluation de l'hygiène et de la propreté des restaurants repérable en vitrine et consultable sur smartphone.

Symbolisée par la Cloche attribuée aux établissements ayant été évalués avec succès par les experts de Véricane, cette nouvelle marque de qualité répond à une demande forte des

restaurateurs désireux de mettre en avant leurs bonnes pratiques autant que des consommateurs souhaitant des garanties dans ce domaine. Celle-ci change de couleur chaque année, afin de garantir que l'expertise est renouvelée régulièrement.

Il s'agit d'une démarche volontaire : pour obtenir la Cloche, les professionnels demandent à être expertisés. Le cahier des charges Véricane a une grille d'évaluation exhaustive dirigée aussi bien du côté cuisine que du côté salle. Sa check-list répertorie les critères tels que l'état des lieux des zones d'activité, la propreté de chaque unité de travail, l'organisation et les méthodes de travail ou encore la coordination des équipes pour assurer un service de qualité.

Véricane est partenaire officiel de l'Association française des maîtres-restaurateurs et se donne pour objectif d'expertiser 3000 établissements la première année.

Par ailleurs, des visites complémentaires sont possibles en cours d'année. Véricane a également développé un site Internet qui fonctionne actuellement comme vitrine pour les professionnels (www.vericlean.fr) et une application mobile active au cours du premier semestre, permettant aux consommateurs d'identifier et de géolocaliser immédiatement et simplement les restaurants expertisés. Ils ont ainsi à tout moment la possibilité de sélectionner leur table parmi une liste d'établissements irréprochables.

FOURNISSEUR :

VERICLEAN

Tél :

CONCEPTS EN IMAGES



Contemporaniser sans dénaturer

Geranio, harmonie de la nouveauté et de la tradition

Forts de leur succès, les gérants de la boutique, implantée depuis 1927 à Paris de ...

Tous les concepts

PAROLES D'EXPERTS



La formation de pizzaiolo

Comment gagner en qualité et en temps de préparation ?

Tous les dossiers

RECETTES



Bitter Land

Déposez dans un shaker 1 cl de sirop d'agave, 2 cl de MARTINI® Bitter et ...

Toutes les recettes





Liens

- Mentions légales
- Publicités
- Contact

Partenaires

- Pizzanet
- Pizza.it
- PMQ's Pizza magazine
- Leaders Club
- Salon Parizza
- Boites à pizza

Plan du site

Le magazine France Pizza

- Qui sommes-nous
- Lire France Pizza
- Abonnez-vous
- Votre compte abonné

Actualités

- Toute l'actualité

Concepts

- Tous les concepts en image

Paroles d'experts

- Tous les dossiers experts

Guide

- Guide fournisseurs
- Nouveautés produits

Evènements

- Calendrier des évènements

Annonces

- Les petites annonces



Unique plateforme dédiée au monde de la pizza, francepizza.fr est un portail moderne qui émane de notre savoir-faire et de nos connaissances du marché de la pizza, de la pasta et de la restauration italienne à travers le magazine France Pizza que nous éditons, le salon PARIZZA que nous organisons chaque année mais aussi du partenariat étroit existant avec l'APF.

© 2012 PMQ