

Vériclean garantit l'hygiène et la propreté de votre restaurant aux yeux des consommateurs

jeudi 14 janvier 2016 09:08

Blagnac (31) Vériclean est un outil novateur pour le restaurateur et une marque de qualité visible par le consommateur, qui garantit l'hygiène et la propreté de l'établissement. Rencontre avec la fondatrice de la société, Karine Gerson, et son frère, David Gerson, président de Vériclean.



Karine et David Gerson

Qu'est-ce que Vériclean ?

C'est une marque de qualité, qui garantit aux consommateurs l'hygiène et la propreté des établissements. C'est effectivement quelque chose de totalement nouveau, qui vient en complément de la méthode HACCP et de la prochaine réglementation sur la transparence de l'hygiène dans les restaurants. Aucune distinction ne valorisait jusqu'à maintenant les établissements vertueux sur le plan de l'hygiène et de la propreté.

Comment procédez-vous ?

Un expert en qualité vient dans l'établissement le matin ou l'après-midi, au moment de la mise en place et procède à une évaluation de l'hygiène et de la propreté de la cuisine et de la salle. La check-list que nous avons établie porte sur 300 à 400 points de contrôle selon le type de restaurant et qui reflètent le quotidien de l'entreprise. Nous abordons aussi bien la manière dont sont réceptionnées les marchandises que la gestion des stocks, le respect de la marche en avant, l'assemblage des préparations, la coordination des équipes, la connaissance de la carte et des suggestions... Est-ce que le personnel est capable de parler de la liste des allergènes ? Y-a-t-il un archivage des menus du jour, très important en cas de problème ? Nous regardons l'état de la vaisselle, des verres, des carafes... Tous les éléments évalués correspondent aux besoins d'un restaurant. Nous sommes dans la réalité de l'entreprise. C'est un cahier des charges qui lui ressemble. Tout type de restaurant est concerné, du gastronomique à la pizzeria, du restaurant traditionnel au food-truck.

Quelle visibilité ensuite ?

Les restaurants qui passent l'évaluation avec succès se voient attribuer la Cloche Vériclean. C'est un symbole facilement reconnaissable et dont la vocation est fédératrice. Pour le restaurateur, c'est la reconnaissance de la bonne tenue de son établissement et sa maîtrise. Pour le client, c'est un repère de qualité. Le consommateur qui va entrer dans un établissement qui affichera la Cloche Vériclean pourra être totalement confiant dans l'hygiène et la propreté appliquées par le professionnel. Nous avons développé un site qui fonctionne actuellement comme une vitrine pour les restaurateurs. Dans le courant du premier semestre, une application mobile active sur smartphone sera lancée. Elle permettra aux

consommateurs d'identifier et de géolocaliser immédiatement les restaurants expertisés Vériclean. La Cloche Vériclean va s'emparer des réseaux sociaux. Pour que la démarche du restaurateur, qui choisi de se faire expertiser, porte ses fruits, il faut qu'elle soit connue du grand public et c'est ce qui va se passer ! La Cloche est attribuée pour un an. Le logo est millésimé et va changer de couleur tous les ans. Tout le monde peut prétendre à son obtention, mais tout le monde ne l'aura pas. Après le passage de l'expert, une commission valide ou non le dossier. Certains points sont éliminatoires. Dans certains cas, nous faisons une deuxième visite. L'hygiène et la propreté sont des enjeux importants en restauration. Nous donnons au restaurateur le moyen de montrer qu'il est irréprochable et qu'il correspond aux attentes des consommateurs.

Sylvie Soubes

www.vericlean.fr

L'Hôtellerie Restauration Copyright © - REPRODUCTION INTERDITE