

Publié sur *La Lettre M* (<http://www.lalettrem.fr>)

[Accueil](#) > Vériclean lance un label d'hygiène et propreté des restaurants

Haute-Garonne | Hôtellerie - Restauration | 9/02/2016

Vériclean lance un label d'hygiène et propreté des restaurants



Karine Gerson (formatrice en hygiène alimentaire) et David Gerson (gérant de la société DSI Certification-Formation), fondateurs de Vériclean.

L'entreprise blagnacaise Vériclean cherche des investisseurs pour son programme d'expertise d'hygiène et propreté des restaurants (salle et cuisine). En route depuis novembre 2015, ce projet a été mis en place par Karine Gerson (formatrice en hygiène alimentaire) et David Gerson (gérant de la société DSI Certification-Formation), pour « *permettre une reconnaissance des restaurateurs qui respectent les normes, mais aussi assurer une confiance chez la clientèle* ». Grâce à des fonds personnels et une équipe de 4 experts, Vériclean propose ses services à la restauration rapide, la restauration traditionnelle et la boulangerie, gratuitement et sur demande. La vérification, faite d'une façon inopinée, est renouvelée tous les ans avec une adhésion de 49 € par mois. Le lancement national arrivera avant le début de l'été : une application permettant de géolocaliser les établissements labellisés sera disponible pour le grand public. Et Vériclean vise l'expertise de plus de 1000 restaurants pour l'année 2016.

Camille Bigo