

Restauration collective



Au menu de votre management, la restauration collective !

Comment éviter que vos employés désertent leur lieu de travail entre midi et deux heures ? La mise en place au sein de votre entreprise d'un service de restauration collective peut s'avérer être la solution pour freiner ces déjeuners de vos collaborateurs qui se prolongent à l'extérieur. Cela peut être aussi un bon outil de cohésion sociale au sein de votre entreprise, en réunissant, le temps d'une pause déjeuner, la majorité de votre personnel dans un même lieu et dans un cadre convivial. Ce dossier spécial « Restauration Collective » vous ouvre quelques pistes de réflexion sur la mise en place de ces services au sein de votre entreprise.

A l'heure du déjeuner, de nombreuses entreprises marocaines sont totalement désertées par leurs employés qui, soit rentrent chez eux pour se restaurer, soit prennent leur collation du midi dans des restaurants avoisinants, soit s'isolent dans des espaces publics ou sur leur bureau pour savourer leurs « doggy bag » préparés, la veille, à la maison. Mais aujourd'hui, force est de constater

que cette situation perturbe le fonctionnement de l'entreprise car, pendant près de deux heures, cette dernière n'est plus opérationnelle à 100%. D'où ces réflexions qui sont menées, de plus en plus fréquemment, au sein du management pour la mise en œuvre d'un service de restauration collective. Une démarche qui est également partagée par Mouna Fassi Daoudi, directrice générale de Sodexo Maroc (lire



Au menu de votre management, la restauration collective !



Deux exemples de branding de restaurant collectif : à gauche du « Self Lycéen » de l'école Massignon à la Ville Verte - Bouskoura, et à droite du restaurant d'entreprise au siège social DELL à Casablanca

entretien page 7): « Notre vocation est d'offrir aux entreprises des services qui contribuent directement à améliorer la qualité de vie de leurs collaborateurs. A ce titre, nous opérons une large gamme de services dont la restauration, un de nos métiers historiques. La restauration d'entreprise revêt un caractère social que nous respectons, mais il ne s'agit pas de cantonner celle-ci à une restauration «standardisée». Chez Sodexo, nous avons développé depuis de nombreuses années une veille et une expertise consommateurs afin de suivre les tendances de consommation, de comprendre les habitudes alimentaires et de nous imprégner des besoins et attentes de nos convives et clients. Notre approche est de faire évoluer nos offres en répondant toujours au plus près aux attentes clients et convives. Ainsi, nos services de restauration sont de plus en plus différenciés, par exemple les offres de restauration en milieu industriel sont différentes de celles que nous offrons à nos clients du secteur tertiaire car elles n'adressent pas les mêmes besoins (par exemple : recettes traditionnelles pour les premiers versus recettes plus internationales et proches de la restauration commerciale pour les seconds) ». On le voit ici, les opérateurs du secteur de la restauration collective ont avant tout le souci de répondre aux attentes de leurs clients et d'adapter leurs offres

aux besoins de l'entreprise comme nous le confie également M. François Bonnot, Président Directeur Général de Ansamble Maroc : « Pour les entreprises qui souhaitent mettre en place un restaurant d'entreprise, nous proposons du clé en main de la recherche d'information jusqu'à l'ouverture du restaurant. Pour cela nous procédons à la réalisation d'un audit interne complet. D'abord, un audit social, pour savoir s'il s'agit d'ouvriers, de cadres, d'une population mixte, d'un travail de nuit, de plusieurs « shifts », du travail le week-end ou autres. Nous avons aussi un rôle de conseil technique pour assurer la conception même du service de restauration à travers la proposition des plans, le choix des équipements, de l'emplacement du restaurant d'entreprise, définition des flux, etc. Ensuite, nous réalisons un audit commercial où nous étalons une palette de prestations (service à table, service en self, snacks, repas complets...) qui, évidemment, auront une incidence sur le prix du repas et sur l'organisation de la cuisine. Ainsi, pour mettre en place le concept de restauration, il est important de considérer tous ces paramètres pour remettre à l'entreprise un plan clé en main de l'importation du matériel, la définition des espaces, le choix des équipements, le suivi du chantier jusqu'à l'exploitation». Alors, lorsque vous avez décidé d'offrir à

vos salariés un service de restauration collective, quelles sont les recommandations des professionnels du secteur ? La réponse de M. Bonnot de la société Ansamble Maroc : « Premièrement, ce que nous pouvons conseiller aux entreprises, c'est de privilégier la cuisine sur place et ne pas avoir recours à des repas livrés pour des raisons de coûts, d'hygiène, de qualité et de flexibilité. Notre deuxième conseil est de veiller à la sécurité alimentaire en respectant les normes d'hygiène car cela relève de notre responsabilité en tant que prestataire et de celle de l'entreprise de garantir des repas sains aux convives. Troisièmement, l'entreprise doit réfléchir sérieusement à la prise en charge en tant qu'employeur de tout ou une partie du prix des repas : tout système de restauration collective sans subvention de l'employeur, est voué à l'échec par définition ! Dernier conseil, choisir des équipements de qualité correcte et non pas du matériel artisanal puisque le restaurant est créé pour durer. Pour ce qui est de la taille de l'entreprise et du nombre des salariés, il n'y a pas de taille minimum. Mais dans la réalité, en dessous de 50 couverts par jour, le client préfère ne pas créer de restaurant d'entreprise en raison des investissements que cela peut engendrer. Mais nous avons des exemples de clients connus qui font moins de 50

couverts et dont le restaurant fonctionne très bien ». Dans la majorité des cas que nous avons étudiés, il a apparaît également nécessaire de faire appel à des compétences externes pour assurer ce service de restauration collective au sein de l'entreprise. A chacun son métier, en quelque sorte, comme le souligne M. Michel Voron, Directeur des Opérations de Proxirest : « Pour une solution viable et à long terme, nous conseillons aux entreprises de faire appel à des sociétés structurées, ayant une expérience dans le domaine, et avec de sérieuses références sur le marché. La réussite d'implantation d'une restauration collective au sein de l'entreprise ne se limite pas simplement à la production de repas et à la prestation de service, mais également aux conseils sur la conception de la cuisine, à savoir : les locaux (le respect des circuits, le respect de la marche en avant, etc.), les installations techniques (circuit des différents fluides, évacuation des eaux usées, extractions des fumées grasses, etc.), le choix des équipements et matériels de cuisine. La localisation de l'entreprise est aussi un élément à prendre en considération. La taille de l'entreprise et le nombre de salariés sont effectivement importants pour la mise en place d'une restauration collective. Les charges fixes du prestataire seront mieux réparties sur un plus grand nombre de convives, à l'inverse, le prix du repas sera forcément impacté ». Il convient aussi de souligner que le fait de faire appel à une société spécialisée dans la restauration collective vous évite bien des soucis en matière de respect des normes d'hygiène et sanitaire et aussi de stockage des denrées alimentaires. Une sécurité alimentaire que les professionnels de la restauration collective respectent scrupuleusement comme nous le souligne M. Voron de Proxirest: « Nous attachons une grande importance à l'hygiène, la sécurité et la protection de l'environnement. C'est ainsi que nous assurons des formations continues pour l'ensemble de nos collaborateurs et une équipe HSE effectue des contrôles réguliers sur l'ensemble des sites, pour s'assurer du respect de la politique HSE et établir les plans d'action nécessaires en cas d'anomalie. Le contrôle HSE est consolidé par des analyses microbiologiques mensuelles effectuées par des laboratoires accrédités



pour s'assurer de la sécurité sanitaire des produits servis. Les résultats de ces analyses sont communiqués régulièrement à nos clients. Chez Proxirest, les cantines scolaires et les restaurants d'entreprise font l'objet d'un contrôle sanitaire régulier et très rigoureux, en se basant sur les principes HACCP dès le choix de la matière première jusqu'au service.

Pour Proxirest, la qualité est un moyen impératif de développement, de compétitivité et de pérennité de la société. La société a d'ailleurs lancé cette année, le projet de la certification ISO 9001 version 2015 pour l'ensemble de ses sites ». Enfin, on le disait en ouverture de ce dossier, la restauration collective constitue aussi un facteur de cohésion sociale au sein de l'entreprise. Comme le souligne Mme Fassi Daoudi de Sodexo Ma-

roc, le management doit ainsi s'impliquer dans cette démarche car il y gagnera en productivité et améliorera le climat social au sein de son entreprise : « La restauration d'entreprise constitue dans la majorité des cas un avantage aux salariés. C'est un levier de plus en plus important dans le cadre des politiques RH. C'est la raison pour laquelle un grand nombre d'entreprises subventionnent totalement ou en partie le repas aux collaborateurs. Au-delà de l'avantage social, c'est un signe de reconnaissance de l'employeur, mais aussi un facteur d'efficacité et de productivité au travail. Enfin, il représente une composante tangible de la culture d'entreprise ». D'autres aspects de la restauration en entreprise à découvrir dans les autres articles de ce dossier spécial « Restauration Collective ».

Titre Restaurant, salariés et pause déjeuner

Le choix du “ **BON REPAS** ”

Si pour la majorité des salariés le déjeuner est un moment incontournable de la journée de travail, les repas équilibrés, eux, ne sont pas accessibles à tous. C'est ce que révèle une étude d'envergure lancée auprès des salariés marocains par Opinionway pour l'Association marocaine des émetteurs de titres (ASMET). Quelques chiffres clés et un retour sur la solution du « bon repas » (Titre restaurant) pour une meilleure alimentation des salariés marocains.



« Comprendre les habitudes et le comportement alimentaires des travailleurs du Royaume », tel était l'objectif de l'étude réalisée par Opinionway pour l'Association Marocaine des Emetteurs de Titres (ASMET), sur un échantillon de 1000 individus, représentatif des salariés travaillant au Maroc. Elle révèle que pour 91% des salariés, le déjeuner est une tradition bien ancrée à laquelle près de 8 répondants sur 10, y consacrent au moins 30 minutes, parmi eux, 22% y consacrant 60 minutes ou plus. Et l'accélération du rythme de vie n'y change rien : pas de journée de travail sans une pause déjeuner !

Tradition et bien-être VS pouvoir d'achat

Dans le même temps, l'étude souligne que l'accès à un repas équilibré et complet est de plus en plus difficile pour les salariés. La grande majorité des sondés (80%), déclare que le budget dédié à l'alimentation a, selon eux, augmenté ces deux dernières années. Face à la hausse du coût de la

“
Selon les salariés interrogés, le prix d'un repas équilibré serait de 48DH en moyenne, tandis qu'actuellement le budget moyen consacré par repas est entre 10 et 30 DH pour près des deux tiers des salariés”

vie et la cherté des aliments, la principale difficulté pour les salariés est leur pouvoir d'achat. Une difficulté qui conduit le salarié à chercher à manger à bas prix. L'étude révèle que 31% des salariés marocains déclarés à la CNSS, ramènent leur « Boîte à lunch » de chez eux. Parmi les 40%

qui mangent à l'extérieur, ils se font livrer ou déjeunent dans un restaurant d'entreprise. Près de 2/3 (63%) déclarent dépenser entre 10 et 30 Dirhams par repas lors de la pause déjeuner.

Dans le même temps, certains résultats mettent en lumière la prise de conscience des salariés autour de l'impact d'une bonne alimentation sur leur productivité. Presque 8 salariés sur 10 estiment qu'« une alimentation équilibrée contribue au bien-être au travail » et deux tiers de ceux qui ne déjeunent pas tous les jours constatent des effets négatifs sur leur performance. Ainsi, ils estiment le montant nécessaire pour bénéficier d'un repas équilibré à environ 48 dirhams.

Au cœur du bien-être des salariés et de la performance des entreprises

Pour pallier le gap entre le budget moyen alloué au déjeuner et celui nécessaire à un repas sain et équilibré, l'étude révèle que la grande majorité des salariés (75 %) considèrent que leurs

employeurs doivent contribuer financièrement à leur déjeuner.

Une considération légitime qui devrait être perçue comme une question essentielle puisqu'elle est au cœur de la performance dans l'entreprise. Selon l'Organisation Internationale du Travail (*), les salariés qui ont accès à une alimentation saine et suffisante peuvent être jusqu'à 20% plus productifs et moins enclins aux accidents du travail.

Le « bon repas », au service de l'économie nationale

Parmi les dispositifs à la portée de l'employeur pour répondre aux attentes de ses salariés, le système des « bons repas » répond simplement et spécifiquement à ce besoin social, en toute transparence. Introduit au Maroc en 2003, cet outil né il y a un demi-siècle, a fait ses preuves dans plus de 40 pays à travers le monde.

Le « bon repas » est une alternative pour les entreprises qui ne peuvent mettre en place des restaurants d'entreprise. Il correspond à un avantage social attribué de manière égalitaire à tous les salariés d'une même entreprise et indépendamment du salaire. Il est octroyé par l'employeur et donne accès à un réseau d'enseignes dédié à l'alimentation et clairement identifié, offrant ainsi aux salariés la possibilité de varier les plaisirs et de manger équilibré. Il permet aussi à l'employeur d'avoir une garantie que l'aide octroyée servira bien à se restaurer. *In fine*, le « bon repas » a un impact positif sur trois acteurs majeurs de la paix

Description de l'échantillon de l'étude

L'étude a sondé un échantillon de 1000 individus représentatif des salariés travaillant au Maroc, déclarés à la CNSS, âgés de 18 à 60 ans, classés par genre et selon les :

- Catégories d'âge : Moins de 29 ans ; 30-39 ans ; 40-49 ans ; 50-60 ans.
- Secteurs d'activités : Services ; Industrie ; Construction BTP ; Commerce ; Agriculture, Pêche & Forêts.
- Revenus individuels : Moins de 1647 DH ; De 1648 à 2334 DH ; De 2335 à 3000 DH ; De 3001 à 5000 DH ; 5001 DH et plus.
- Régions : Casablanca ; Rabat-Salé ; Marrakech ; Fès-Boulmane ; Agadir-Laâyoune ; Meknès-Tafilalet ; Kénitra-Khémisset ; Chaouia-Doukkala ; Oujda ; Tanger-Tétouan.
- Critères d'observation : Taille de l'entreprise ; Catégorie socioprofessionnelle ; Activité professionnelle ; Nombre de personnes dans le foyer.
- La marge d'erreur associée à un échantillon de n=1000 est de plus ou moins 3,1%. Avec un seuil de confiance de 95%.

sociale : l'employeur, l'employé et l'économie dont le secteur de la restauration et la distribution alimentaire. (voir infographie).

Revalorisation nécessaire

Le montant maximal de la valeur faciale du « bon repas » est aujourd'hui établi par la loi à 20 dirhams par jour travaillé. Ce montant, qui n'a pas bénéficié d'augmentation depuis près de 10 ans, ne correspond plus à la réalité quotidienne. L'ASMET, face aux indicateurs significatifs révélés par l'étude, souligne la nécessité d'une révision du cadre réglementaire. Ainsi, le plafond de l'exonération devrait être augmenté de 20 à 50 dirhams, garantissant un pouvoir d'achat aux salariés adapté à leurs besoins, et encourageant le développement d'un accès équitable à l'alimentation.




>> Contact pour recevoir l'étude complète : asmet.maroc@gmail.com

Association marocaine des émetteurs de titres (ASMET)

L'ASMET regroupe les professionnels émetteurs de titres de service de restauration. Elle est composée de Edenred Maroc, Hotelys - Cartes & titres de Services, Sodexo Pass Maroc et Le Chèque Déjeuner. Quatre entreprises qui proposent des « bons repas ».

LE « BON REPAS »

Un dispositif Win-Win-Win

Le bon repas contribue à la fois au bien-être des salariés , à la performance des entreprises , et au développement de l'économie  locale et nationale en général, et du secteur de la restauration en particulier.

Exonération de charges sociales et fiscales aussi bien pour l'employeur que pour le salarié



Outil moderne et efficace de gestion de la restauration des salariés



Augmentation du pouvoir d'achat des salariés



Garantie d'une allocation de fonds strictement dédiée à l'alimentation



Outil de lutte contre l'économie informelle



Garantie de transparence



Amélioration de la qualité des repas des salariés



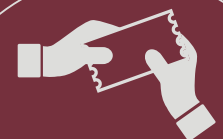
Amélioration de la collecte des impôts sur les sociétés



Apport de recettes supplémentaires au Budget national



Utilisés dans des réseaux d'affiliés, les « bons repas » permettent aux salariés de répondre à leur besoin alimentaire.





Quel équipement pour une restauration collective ?

Spécialisés dans les équipements de cuisine, les Etablissements Zitouni nous apportent aussi quelques précisions sur les moyens à mettre en œuvre au sein de votre entreprise pour réussir votre expérience de restauration collective. Entretien avec M. Abdelouahed Rochdi, Directeur Général de la Société Etablissement Zitouni

K.D. : Comment évaluer ses besoins en matière d'équipements pour une entreprise de taille moyenne (environ 50 employés) ?

M. Abdelouahed Rochdi : Toute entreprise désirant faire bénéficier ses employés des services de restauration collective se doit de faire appel à un spécialiste d'équipements de cuisine. Ce dernier, et sur instructions d'un bureau d'études BET spécialisé, se basant sur le type et le standard du menu envisagé par l'entreprise, étudiera et déterminera au mieux le besoin en équipement de cuisine, notamment en tenant compte de l'effectif à servir, de la superficie du local dédié au service de la cuisine, et aussi du budget alloué par l'entreprise.

K.D. : Quels sont les équipements indispensables pour assurer, au sein de l'entreprise, un service de restauration collective ?

M. Abdelouahed Rochdi : Pour cuisiner dans de bonnes conditions, il faut un certain nombre d'équipements, que ce soit frigorifique, de cuisson ou autres. Toute cuisine professionnelle a besoin d'un équipement spécifique, que ce soit un équipement de snack, de pizzeria, etc. Il faut des armoires réfrigérées et des chambres froides dans le restaurant. Ceci est indispensable pour avoir une bonne conservation des aliments et ainsi assurer une bonne qualité des produits. Il faut également un lave-vaisselle standard. Un four standard est indispensable, et pourquoi ne pas penser à un four à micro-ondes, en fonction de votre type de restaurant. Selon ce que propose le menu, il faudra sans doute aussi un ou plusieurs pianos de cuisson afin de pouvoir vraiment cuisiner (des cuisinières, des friteuses, des marmites, des plaques à grillade, etc.). Il faudra également acquérir tout ce qui est basique comme des bacs à plonge en inox, des plans de travail réfrigérés, des hottes en inox. Evidemment, il faudra aussi acheter toute la batterie de casseroles, de poêles et d'ustensiles nécessaires au bon déroulement des tâches dans la cuisine.

K.D. : Quelle est aujourd'hui la tendance du marché de l'équipement pour la restauration collective ? Est-ce un marché en croissance ?

M. Abdelouahed Rochdi : La restauration collective est un secteur en plein développement au Maroc. Vu les expériences réussies d'externalisation de la restauration, ce secteur affiche un dynamisme qui ne cesse d'évoluer. Il est promis à un bel avenir.

K.D. : Quels sont les avantages à avoir recours à un professionnel de l'équipement de cuisine ?

M. Abdelouahed Rochdi : Avoir recours à un professionnel de l'équipement de cuisine peut vous faire bénéficier de son savoir-

faire et de son expérience accumulés. Un professionnel de l'équipement se doit de fournir le conseil adéquat pour permettre à l'entreprise ou le client de mener à bien l'expérience de la restauration collective.

K.D. : Peut-on évaluer le budget nécessaire en termes d'équipements de cuisine pour une entreprise de 50 salariés ?

M. Abdelouahed Rochdi : Selon le type et le standard du menu adopté, équiper une cuisine collective pour 50 salariés peut nécessiter un budget allant de 50 000 à 1,2 million de dirhams.

Sécurité alimentaire: L'ONSSA veille au grain

Lors de la COP22 organisé du 7 au 18 novembre dernier à Marrakech, la gestion du volet relatif à la sécurité sanitaire des produits alimentaires a été assurée par l'ONSSA.

La démarche adoptée par l'ONSSA depuis sa création en 2010 repose sur une approche moderne basée sur le pré-requis et sur l'analyse des dangers et la maîtrise des points critiques (HACCP) au niveau des établissements alimentaires, ainsi que la responsabilisation des opérateurs, la maîtrise de la traçabilité et le respect de l'étiquetage. En pratique, et comme nous le précise Mohamed El Belkacemi, Docteur Ingénieur en Chef et Directeur Régional de l'ONSSA Marrakech-Safi, «les activités agro-alimentaires sont classées par niveau de risque et lorsque celui-ci est élevé, l'établissement après satisfaction des exigences requises, se voit accordé un agrément sanitaire et applique un programme d'autocontrôle basé sur le système HACCP. Lorsque le risque est moindre l'unité agro-alimentaire, après satisfaction des exigences requises, se voit attribuée l'autorisation sanitaire, et applique un manuel de procédures fondé sur un guide de bonnes pratiques sanitaires relatif à l'activité concernée.

En s'approvisionnant uniquement et exclusivement auprès des unités agréées ou autorisées, selon les cas, par le mi-

nistère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime (ONSSA, la DIP) ou par le Président de la Commune Urbaine ou Rurale, les entreprises de restauration collective s'assurent de traiter et préparer des plats à partir de produits alimentaires ou ingrédients conformes de points de vue sanitaire et hygiénique». Il revient à l'autorité compétente en matière d'hygiène et de salubrité de la Commune ou de l'Arrondissement de délivrer l'autorisation ou l'agrément sanitaire des entreprises de vente au détail et de restauration collective, où les services de l'ONSSA sont membres pour donner leurs avis sanitaires.

Par ailleurs, comme cela est spécifié à l'article 42 du décret 2-10-473 pris pour application de la loi 28/07 et notamment son article 9, les analyses prévues par les systèmes d'autocontrôle peuvent être effectuées dans des laboratoires internes propres à l'entreprise ou externes avec lesquels elle dispose d'un contrat aux fins desdites analyses. Ces laboratoires internes ou sous contrats doivent être reconnus. Par ailleurs et conformément à l'article.

KD

Sodexo Maroc l'exigence de la qualité

Leader mondial de la restauration collective, le groupe Sodexo a développé aujourd'hui une expertise reconnue au Maroc basée notamment sur le respect strict des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Entretien avec Mouna Fassi Daoudi, directrice générale de Sodexo Maroc.

K.D. : Quels conseils pourriez-vous prodiguer à une entreprise qui voudrait mettre en place une restauration collective?

Mouna Fassi Daoudi : « La particularité de notre métier est que nous produisons nos services au sein des infrastructures de nos clients. Pour une restauration de qualité, l'accent est mis sur 3 composantes essentielles et indissociables : la qualité de l'assiette, celle du service et enfin celle de l'environnement. C'est la raison pour laquelle nous insistons auprès de nos clients pour qu'une attention particulière soit portée aussi bien aux espaces de cuisine, qu'aux salles de restauration en termes d'aménagement, de matériel et d'ergonomie. Pour les nouveaux projets, nous accompagnons nos clients dès les premières phases de la conception et les guidons dans leur choix d'aménagement de cuisine, selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Nous leur conseillons le matériel le plus approprié, et contribuons à rendre les espaces de restauration conviviaux avec une mise en place d'une signalétique adaptée. Nous respectons les exigences de variété et de saisonnalité dans la construction de nos menus quelle que soit la taille de l'entreprise. Néanmoins, le nombre de convives servis quotidiennement a une influence sur le dimensionnement d'une offre, en nombre de choix de composantes de menus (entrées, plats, desserts), de comptoirs de distributions, de corners à thème, et de nombre de caisses.

K.D. : Quels sont les menus que vous conseillez aux entreprises? Est-ce que la diététique entre en ligne de compte dans la confection de vos repas?

Mouna Fassi Daoudi : L'enjeu de la nutrition est très prégnant dans nos services. En collaboration avec certains



Mouna Fassi Daoudi directrice générale de Sodexo Maroc.

de nos clients, nous sommes à même de proposer des recettes allégées en matière grasse, en sel et en sucre. Nous disposons d'une plateforme d'expertise au sein de notre groupe avec, entre autres, des responsables nutrition qui nous accompagnent dans les déclinaisons régime, dans l'évolution des modes de cuisson, et dans l'expertise culinaire.

K.D. : Quels sont les critères d'hygiène et de sécurité alimentaire que vous avez mis en place? Des contrôles sont-ils régulièrement effectués et par qui?

Mouna Fassi Daoudi : Le risque premier dans notre métier est celui lié à la sécurité alimentaire. Les standards Sodexo sont très stricts à cet égard. Nous respectons rigoureusement les principes d'hygiène et de sécurité alimentaire selon la méthode HACCP. Nous disposons d'une direction qualité indépendante des opérations. La directrice qualité est membre du comité de direction, son équipe est composée de responsables hygiène, sécurité et qualité. Ces derniers effectuent des audits réguliers sur l'ensemble des sites clients et sont en charge de la formation de l'ensemble de nos collaborateurs. Par ailleurs, nous travaillons avec un laboratoire indépendant et accrédité qui procède à des analyses microbiologiques selon un plan prédéfini annuellement et qui réalise des audits inopinés en plus de ceux réalisés par nos propres responsables hygiène et qualité. Notre politique en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire est non seulement fondée sur un principe de contrôles rigoureux, mais aussi sur une démarche de reconnaissance des collaborateurs. Ainsi, nous avons développé un programme de motivation qui récompense les équipes opérationnelles ayant obtenu les meilleurs scores en matière d'hygiène et de sécurité alimentaires. Enfin, notre certification ISO 9001 apporte une forme de caution complémentaire à l'ensemble de nos actions préventives et aux processus qualité mis en place.

Sodexo Maroc opte pour « le multiple service »

Pionnier de la restauration collective, Sodexo Maroc est aussi l'unique acteur du marché à être intégrateur de services. Cela se traduit concrètement par la capacité à gérer, pour un même client, des services aussi diversifiés que la restauration, le nettoyage, l'accueil, la gestion des espaces verts, et d'assurer toute la maintenance technique des bâtiments et équipements.



CUISSON | FROID | LAVERIE | BUANDERIE | SELF | APPAREILS MÉCANIQUES



CONSEIL
ETUDE
INSTALLATION
SERVICE APRÈS-VENTE



ETS ZITOUNI

• Equipement Grandes Cuisines - Buanderie

Au pays de l'Art de Vivre, la Grande Cuisine a sa Griffes...

7 & 22, rue Benzert, la Gironde, 20500 – Casablanca

Tél : 0522 44 13 56 – Fax : 0522 44 42 31

etablissementzitouni@menara.ma