

Hygiène et VAE pour les fêtes



traqfood

TASTYCLOUD
créateur de menus digitalisés

SOMMAIRE

Introduction

1. Qui sont les établissements concernés ?

> 5 points clés pour réussir

2. Comment valoriser une offre de produits frais en vente en ligne ?

> 5 points clés pour optimiser les ventes

3. Conclusion



Introduction :

Maîtriser l'hygiène sur place et en vente à emporter simultanément est un challenge. Ce livre blanc va vous permettre de mettre en place une hygiène efficace pour assurer la sécurité sanitaire des plats, de la production à la livraison. Quel que soit le contexte (crise sanitaire ou pas), la vigilance s'impose au sein des équipes et doit se transmettre jusqu'au client final. C'est un élément de la chaîne de valeurs de votre établissement. Pour cela, le restaurateur est soumis à des obligations réglementaires afin d'assurer ses démarches HACCP. Marche continue, liaison froide, liaison chaude, stabilisation des températures, emballage, désinfection des locaux et hygiène du personnel.

Comment faire pour suivre au plus près la réglementation ? Retrouvez ici les 10 points clés pour mener à bien un plan sanitaire irréprochable ainsi que des conseils pour assurer sur sa vente à emporter ou le click and collect.

Tastycloud & Traqfood s'associent pour vous proposer le livre blanc de la bonne démarche à suivre pour une vente à emporter en toute simplicité. Plusieurs conseils et astuces vous y attendent afin d'assurer la sécurité sanitaire optimale pour vos consommateurs.



[Traqfood est l'application HACCP](#) de référence qui permet de gérer l'ensemble de vos démarches d'Hygiène en cuisine. Allant de la traçabilité alimentaire, les relevés de températures, l'organisation du plan de nettoyage jusqu'au contrôle à réception, et bien d'autres fonctionnalités, votre Plan de Maîtrise Sanitaire se trouve simplifié, en quelques clics seulement par jour !



Créateur de menus digitalisés, [Tastycloud](#) accompagne les restaurateurs sur la valorisation de leurs menus sur différents supports digitaux avec une solution clé en main et sans commission : menu sur tablette tactile, menu pour la commande en ligne et la commande à table.

La vente à emporter :

Qui sont les établissements concernés ?

Ce système de restauration/vente concerne principalement les secteurs de la restauration rapide telle que :

- Fast-food,
- Pizzeria,
- Drive-in,
- Sandwicheries,
- Cafétérias,
- Libre-service,
- Supermarchés,
- Épiceries.



Toutefois, 2 catégories sont bien à prendre en compte concernant la VAE* :

La vente à emporter directe dans le cadre où le client commande sur place et rentre avec sa commande directement et le **click and collect** dans le cas où la commande se fait depuis un navigateur web du restaurant.

* VAE : vente à emporter

Les 5 points clés à retenir pour une hygiène réussie dans un restaurant à emporter

Pour éviter toute contamination certains nombres de règles sont à prendre en compte :

• Une bonne hygiène corporelle et vestimentaire du personnel

Avant toute chose, le personnel doit veiller à respecter des règles d'hygiène strictes au travail.

La tenue recommandée	<ul style="list-style-type: none">• en production charlotte obligatoire.• en service toque ou casquette tolérés.• un tablier, ou une veste avec un pantalon professionnel adapté.• des chaussures de sécurité bien propres.• bien attacher ses cheveux et bien tailler ses ongles courts pour réduire les risques de transmission de bactéries.• plus le masque sanitaire obligatoire avec le covid à changer toutes les 4h.
-----------------------------	---

<p>Ce qu'il faut faire quotidiennement</p>	<ul style="list-style-type: none"> • un bon lavage des mains pendant 30 secondes en tout. <p>NB: Ceci est à faire plusieurs fois par jour.</p> <ul style="list-style-type: none"> • dès la prise du travail. • avant toute manipulation des produits alimentaires. • après s'être mouché. • après avoir été aux toilettes. • après avoir touché des objets sales ou souillés. • changer de tenue quotidiennement avant chaque service. • porter des gants pour toute manipulation spéciale des denrées ou des produits ou encore se laver les mains entre chaque manipulation. • en fin de service, penser à placer vos affaires dans les corbeilles à linge sale. • Les vestiaires doivent être propres et rangés quotidiennement.
<p>A éviter !</p>	<ul style="list-style-type: none"> • veiller à ne pas mélanger vos affaires dans les casiers de vos coéquipiers. • pas d'accessoire (montres, boucles d'oreilles, bracelets ...). • pas de chaussures de ville autorisées en cuisine.
<p>En cas d'exception</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pour toutes coupures ou éraflures un port de pansements étanches est obligatoire.



• Un bon plan de nettoyage et de désinfection conforme



Le principe d'un plan de nettoyage est de définir en amont :

- Le périmètre d'intervention : il s'agit de définir une zone de tout ce qui doit être nettoyé et désinfecté,
- L'identification des produits à utiliser pour chaque situation,
- La qualité du nettoyage et de la désinfection dépendra de 4 facteurs clés, un moyen mémotechnique : nettoyer avec TACT
- La température,
- L'action mécanique,
- La concentration,
- Le temps d'action,
- Les fréquences des opérations qui seront réalisées chaque jour, 2 fois par jour ou par semaine.

Quoi	Fréquence	Produit adapté	Méthode						Contrôles	Qui
Plan de travail 	Après chaque utilisation	A définir Produit mixte	Éliminer les déchets	Appliquer le produit nettoyant/ désinfectant	Laisser agir	Frotter	Rincer	Sécher		
Ustensiles 			Éliminer les déchets	Plonger les ustensiles dans une solution nettoyante/désinfectant	Laisser agir	Brosser	Rincer à l'eau chaude	Sécher et ranger		
Machines 			Éliminer les débris	Démontez Plonger les ustensiles dans une solution nettoyante/désinfectant	Laisser agir	Brosser	Rincer à l'eau chaude	Sécher et protéger		

• Un bon plan de nettoyage et de désinfection conforme



De la fourche à la fourchette, il faut garder une trace de toutes les informations d'un produit, allant de l'achat, stockage, production, jusqu'à la remise au consommateur final. Une identification rapide des produits doit être possible grâce à la traçabilité en cas de contrôle par les services d'hygiène ou de retrait/rappel produit.

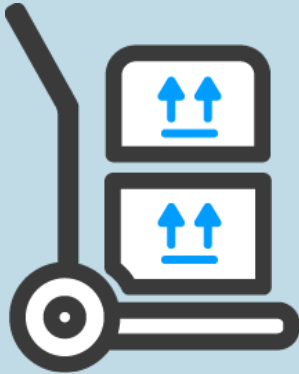
- Les informations clés à conserver :
- Le nom du fournisseur,
- Le nom du produit,
- La date à réception du produit,
- Les quantités reçues,
- La DLC primaire et secondaire,
- Le N° de lot.



• Une marche en avant bien délimitée en cuisine

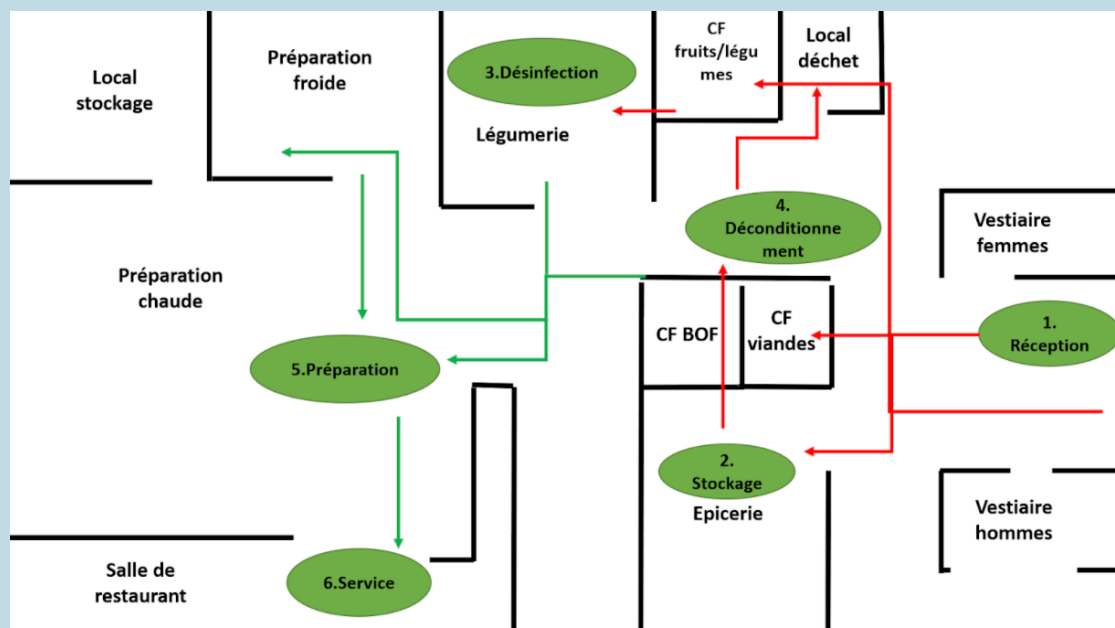
C'est avant tout, une question d'organisation en amont.

L'objectif de cette démarche est d'éviter le croisement entre les denrées sales, les déchets et les produits propres dits finis.



Pour y parvenir nous vous conseillons :

- De bien aménager votre espace de travail et votre cuisine dès la réception des produits jusqu'au service de vos clients.
- D'adopter un flux logique, rapide et efficace entre chaque zone (zone de réception, zone de stockage, zone de préparation, zone de cuisson et zone de conservation)
- D'identifier en amont les sources de contaminations croisées pour faciliter votre démarche de la marche en avant.



• Une bonne maîtrise de la chaîne du chaud et du froid

La chaîne du chaud comme la chaîne du froid est une mesure de sécurité alimentaire à assurer au maximum. Pour éviter tout risque de contamination et d'insalubrité des aliments.

Voici donc quelques notions et réflexions à adopter rapidement :

Le principe de la chaîne du froid

Respecter la chaîne du froid est primordial pour assurer le maintien constant des aliments frais, surgelés, à une température négative ou positive selon la nature du produit. Ce processus limitera la prolifération des bactéries et des micro-organismes qui peuvent être à l'origine d'intoxications alimentaires.

Températures maximales de conservation	Produits
+ 6°C	<ul style="list-style-type: none">• Produits laitiers frais autres que lait pasteurisés• Beurres et matières grasses• Desserts frais à base de substituts de lait• Produits stables à base de viande tranchée
+ 4°C	<ul style="list-style-type: none">• Denrées animales ou végétales cuites ou précuites• Viandes froides, pâtes farcies, sandwiches• Salades composées, fonds de sauce• Volaille, lapin• Découpes de viandes• Produits de la pêche fumés ou saumurés• Produits frais au lait cru• Fromages découpés ou râpés préemballés• Végétaux crus prédécoupés et leurs préparations• Produits décongelés
+ 3°C	<ul style="list-style-type: none">• Préparations culinaires élaborées à l'avance
+ 2°C	<ul style="list-style-type: none">• Produits de la mer
- 18°C	<ul style="list-style-type: none">• Glaces, crèmes glacées, sorbets et tout aliment congelé

Le principe de la chaîne de chaud

Tout comme la démarche de la chaîne du froid, les préparations chaudes doivent être conservées à une température égale ou au-dessus de 63°C. Pensez donc à vérifier régulièrement la température à l'aide de thermomètre alimentaire.

Comment valoriser une offre de produits frais en vente en ligne ?

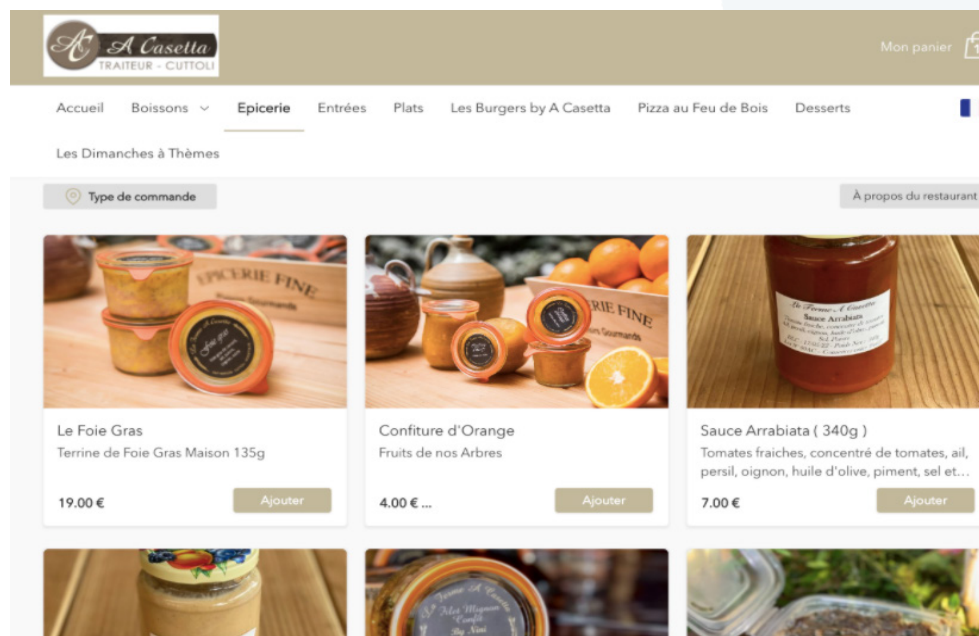
Au-delà, de l'élaboration de votre carte spécifique pour la vente à emporter, il faut prévoir un espace dans votre cuisine pour préparer les plats et les conditionner pour la livraison dans de bonnes conditions. C'est l'une des clés de la réussite de votre démarche.

Vous êtes prêt maintenant pour parler de votre proposition ?

Voici quelques conseils pour mettre en place une vente à emporter de qualité à promouvoir auprès de vos clients.

Vous devez suivre 5 points clés pour réussir votre vente en ligne :

- **Favorisez les produits frais et de saison** en premier lieu, ce sont des produits qui fonctionnent bien en vente à emporter ! Mais surtout pensez à un emballage alimentaire approprié si vous les conservez au frigo à l'avance pour assurer une qualité continue et un beau visuel au moment de la dégustation à l'arrivée chez le client.



- **Optez pour un sourcing local en circuits courts et locaux** : ces produits voyagent moins et ont donc moins de risques d'altération.
- **Mettez en avant l'origine de vos produits** : avec votre carte digitale, vous pouvez ajouter des tags : AOP, IGPN, Label rouge, Bio... C'est un gage de qualité pour vos clients !



- **Mettez en place la pré-commande** : grâce à la pré-commande sur votre vente en ligne, les clients commandent à l'avance. Vous pouvez organiser plus sereinement vos achats et la production des produits. Vous gérez au plus près vos achats pour garantir au mieux la fraîcheur et le goût des produits cuisinés



- Un dernier conseil et pas des moindres, vous avez opté pour la livraison de vos plats par une société externe, pensez à vérifier impérativement que les sacs de transport soient bien isothermes et garantissent la chaîne du froid.

TASTYCLOUD
créateur de menus digitalisés

[TastyCloud](#) accompagne de très nombreux restaurateurs sur la digitalisation du menu et la commande en ligne avec une solution clé en main et sans commission. Depuis 4 ans, avec une expertise acquise auprès de ses clients, un constat s'impose : la vente à emporter permet d'avoir des ventes additionnelles, d'augmenter le ticket moyen à hauteur de 17%, de toucher de nouveaux clients et de fidéliser plus durablement sa clientèle dans et hors zone de chalandise.

CONCLUSION

La transition de votre restaurant au digital devient un véritable argument commercial pour faciliter le parcours du consommateur tout en garantissant sa sécurité. Sensibiliser et former vos équipes sur le potentiel de ces outils vous feront gagner en confort, en temps et en sécurité sanitaire !

Un guide réalisé par

TASTYCLOUD
créateur de menus digitalisés



traqfood

