



À l'occasion des Jeux Olympiques de Paris 2024, WESSLING France distribue le sticker Hygiène Contrôle 2024

Communiqué de presse, juillet 2024 - Alors que l'excitation monte à l'approche des Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024, WESSLING France, membre d'ALS Limited, intensifie son soutien aux établissements de bouche pour garantir une qualité et une sécurité alimentaire irréprochables. En ce sens, le sticker Contrôle Hygiène 2024 de WESSLING aide les traiteurs et les restaurants à se démarquer de la concurrence et à attirer une clientèle étrangère.

WESSLING France, laboratoire d'analyses dédié à l'amélioration de la qualité de vie, propose une suite complète de services pour aider les établissements à se préparer à l'afflux de clients pendant les Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris tels que des audits, des analyses et des formations en hygiène alimentaire conformes aux normes les plus strictes. En plus de ces services essentiels, WESSLING France a également développé un programme d'étiquetage unique appelé Hygiène Contrôle. En 2024, cet autocollant est attribué aux établissements réalisant des analyses pour mieux répondre aux normes rigoureuses en vigueur. En prévision des Jeux Olympiques de Paris 2024, les contrôles étant à la hausse, ce type de label gagne en importance. Il certifie un haut niveau d'hygiène et de sécurité alimentaire et aide les restaurateurs à se distinguer et à garantir une expérience culinaire sûre et agréable aux visiteurs, notamment aux étrangers.



[Télécharger les visuels](#)

Le Sticker Hygiène Contrôle 2024 comme gage de qualité et de sécurité alimentaire auprès des touristes étrangers

C'est le cas du Mori Venice Bar situé dans le quartier de la Bourse dans le deuxième arrondissement de Paris. Ce restaurant gastronomique italien restera exceptionnellement ouvert cet été, à l'occasion des Jeux Olympiques. *“Nous avons choisi de maintenir nos portes ouvertes tout le mois d'août, période traditionnellement marquée par notre fermeture*

estivale. Cette décision stratégique vise à accueillir une clientèle internationale accrue et à promouvoir notre adresse auprès d'un public mondial", déclare Mathieu Mori, propriétaire du Mori Venice Bar. Le sticker Hygiène Contrôle 2024 est affiché sur la devanture de l'établissement, comme élément de démarcation auprès des touristes étrangers. "Nous sommes convaincus que l'hygiène et la sécurité alimentaire sont des critères de sélection pour ce type de clientèle. Si les touristes recherchent avant tout une expérience culinaire, la plupart sont attentifs au respect des normes en matière de qualité et de sécurité alimentaire", affirme Mathieu Mori.

Des analyses complètes pour répondre aux exigences spécifiques des événements internationaux

Les Jeux Olympiques de Paris 2024 sont des périodes intenses et cruciales pour les traiteurs qui doivent maintenir la qualité de leurs produits et leurs services dans un contexte exceptionnel. Le Groupe MOMENSE (Maison Potel & Chabot et Maison Saint Clair le Traiteur), a fait appel à WESSLING France pour garantir l'excellence de ses produits et offrir une expérience client irréprochable. *"Nous organisons avec WESSLING, des passages réguliers dans nos laboratoires de production afin de prélever une multitude de produits, mais aussi sur les différents sites d'évènement, comme le Parc des Princes, assurant ainsi un contrôle de qualité constant pour rassurer nos clients",* déclare Saloua Benmoussa, Directrice Qualité du Groupe MOMENSE. Les analyses réalisées couvrent une gamme étendue, de la durée de vie des produits sous vide et surgelés aux études de vieillissement en passant par les analyses microbiologiques générales et quotidiennes. WESSLING France va même jusqu'à tester des conditions extrêmes afin de démontrer l'efficacité de leurs solutions de conservation.

À propos de WESSLING France, membre d'ALS Limited.

WESSLING, qui fait partie d'ALS Limited depuis 2024, est une société internationale et indépendante de laboratoires d'analyses et de conseils représentée sur 22 sites en Europe et en Chine. Fondée en 1983, WESSLING a acquis une réputation d'excellence auprès de ses clients nationaux et internationaux. Notre équipe de 1200 employés hautement qualifiés se consacre à l'amélioration continue de la qualité, de la sécurité et de la protection de l'environnement. Nous examinons, analysons et mettons en œuvre des projets pour l'amélioration durable de la qualité de vie.

