



Gérer efficacement sa traçabilité et renforcer la sécurité alimentaire de sa cuisine, c'est le pari réussi de la cuisine centrale de Crépy en Valois.

La cuisine centrale de Crépy en Valois (60), qui dessert près de 1000 repas/jour, se donne les moyens de renforcer la sécurité alimentaire de son établissement par une gestion totale de sa traçabilité. Monsieur ROUSSEAU, Responsable de la cuisine choisit un outil de traçabilité simple, convivial et performant : Qualiboo. Ce système permet d'enregistrer chaque produit entrant dans la composition des repas, depuis son arrivée en réception jusqu'à la distribution des repas dans les différents restaurants.

Une bonne définition du besoin client indispensable à une traçabilité efficace

Après une phase de pilotage de trois mois, pendant laquelle les ingénieurs Qualiboo ont su répondre efficacement aux attentes du client et créer toute la base de données fournisseurs, Monsieur ROUSSEAU nous confie ses impressions sur la solution Qualiboo :



« La solution Qualiboo a été très facilement acceptée par nos treize agents car nous avons immédiatement une bonne prise en main du logiciel. C'est une solution souple qui permet d'avoir une vision globale et très précise de la traçabilité, aussi bien en réception des marchandises qu'à la distribution des plats dans nos cinq restaurants. Et surtout, je gagne du temps et je réduis considérablement les risques d'erreurs que j'avais régulièrement avec une

traçabilité manuelle ».

Une solution qui répond aux contraintes réglementaires

Aujourd'hui, les cuisines collectives doivent se soumettre à de nombreuses contraintes réglementaires émis par les règlements 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, et 853/2004 fixant les règles spécifiques applicables aux denrées alimentaires, au règlement 178/2002 « Food Law », au paquet hygiène...

Monsieur ROUSSEAU souhaitait donc, se doter d'un outil qui soit non seulement, conforme à la législation, mais, qui lui apporte aussi un gain de temps en cas de problème sanitaire.

« Avant l'installation de la solution Qualiboo, la traçabilité se faisait manière peu pratique et assez fastidieuse. Toutes les étiquettes de mes produits étaient conservées pendant 5 ans, et aucune visibilité n'était possible. Aujourd'hui, nous gérons la traçabilité de nos produits de A à Z et, nous avons une visibilité de nos stocks nous permettant de faire aussi des économies ».



Qualiboo, une technologie de pointe pour un partage d'informations

Cela fait plusieurs mois que les treize agents de la cuisine centrale de Crépy en Valois ont intégré Qualiboo dans leur processus de travail et le résultat est probant. Qualiboo contribue à la sécurité alimentaire, avec une meilleure gestion des stocks de marchandises et une restitution immédiate des informations en cas de besoin (retrait, rappel, ...) grâce à son système de codes à barres. De plus, l'hébergement de la base de données à distance permet un partage d'informations entre chaque restaurant.

En effet, la solution Qualiboo a été développée sous SaaS (*software as a service*), une technologie qui permet un partage d'informations par le biais d'Internet et non plus dans le cadre d'une application client-serveur. Ainsi, la traçabilité devient une obligation simple à traiter, à un prix totalement compatible avec les réalités budgétaires actuelles. Les cuisines centrales qui disposent de plusieurs cuisines satellites peuvent consolider et partager la même base de données. La gestion des produits peut donc être faite en temps réel, assurant ainsi un meilleur management de la qualité.



A propos de la cuisine collective de Crépy en Valois :

Gérée par Monsieur ROUSSEAU, la cuisine collective de Crépy en Valois est située dans le département de l'Oise et, réalise près de 1000 repas/jour. La cuisine dessert aujourd'hui cinq restaurants et compte treize agents collaborateurs. Toujours soucieux de la qualité de ses produits, Monsieur ROUSSEAU s'œuvre quotidiennement au respect de la traçabilité et à la sécurité alimentaire dans son établissement.