

DIAGNOSTIC HYGIENE ALIMENTAIRE DES RESTAURANTS ET METIERS DE BOUCHE



SOLUCCIO
Création-Reprise-Transmission

*Vous envisagez de céder votre établissement ?
Vérifiez sa conformité aux règles d'hygiène en vigueur*

Objectifs

- Attester de la conformité de votre entreprise à la réglementation en vigueur
- Identifier les adaptations à envisager pour mettre votre établissement en conformité aux règles d'hygiène des denrées alimentaires

Vous pouvez ainsi mettre à disposition de vos repreneurs un diagnostic complet, pour les aider dans leur processus d'achat de votre entreprise.

Notre Proposition

Réalisation d'un diagnostic de votre établissement selon une méthode de la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL).

Éléments analysés :

- Les locaux de préparation de traitement et transformation
- Le stockage (denrées et déchets alimentaires, enceinte réfrigérée)
- Les équipements : plonge, vestiaires, sanitaires, réfrigérateurs...
- La salle de restaurant

Les +

Un rapport détaillé accompagné d'un plan et de photos est fourni à l'issue du diagnostic.



PUBLIC

Restaurateurs
Traiteurs
Professionnels des
métiers de bouche



TARIF

Sur devis



POUR ALLER PLUS LOIN

« Concrétisez votre
cession »