



Qualité et variété dans l'assiette

Le Siplarc impose à ses fournisseurs un cahier des charges rigoureux. En particulier, toutes les denrées alimentaires ont une qualité nutritionnelle optimum garantie. Il assure également la transparence sur l'origine des produits, certifiés sans OGM.



L'élaboration des menus se fait au rythme des saisons afin que le goût, un sens à éveiller, soit toujours à l'honneur. Un choix parmi les plats est offert aux usagers, toujours dans le respect de l'équilibre alimentaire. Enfin, la variété des produits et les repas à thème renforcent la curiosité alimentaire des plus jeunes.

Le Siplarc emploie des cuisiniers diplômés, et tous ses magasiniers connaissent également les produits alimentaires. Ses chauffeurs, au-delà de la livraison des repas, assurent la communication entre la cuisine centrale et le personnel des offices. Impliqués et rigoureux, ces professionnels de la restauration savent se remettre en cause et se forment régulièrement pour améliorer leurs prestations.

Les quatre "S" : Sécurité, saveur, santé, service

Sécurité : un plan de maîtrise sanitaire (PMS) reconnu conforme aux prescriptions réglementaires européennes

Ce PMS fondé sur l'engagement de tous les acteurs du Siplarc est composé de :

- un guide de bonnes pratiques d'hygiène rédigé avec l'ensemble des acteurs de l'unité de production
- un plan HACCP structuré et progressif impliquant toutes les nouvelles évolutions managériales.
- une traçabilité informatisée des produits, par code barre a été mise en place. Elle permet un suivi en temps réel des marchandises.
- chaque marchandise livrée est rentrée dans le système informatique grâce aux terminaux mobiles et une étiquette de traçabilité y est apposée.

Santé : la qualité nutritionnelle

Dans sa démarche de santé publique, le Siplarc met en œuvre une approche « nutrition engagée ».

- Les exigences du GEMRCN sont au cœur des préoccupations du Siplarc.
- Sa démarche nutritionnelle ne s'arrête pas à la rédaction des menus.
 - Un engagement au quotidien dans le choix de produits de qualité nutritionnelle optimale
 - Une analyse nutritionnelle des recettes.

Saveur : le goût

Au-delà de l'aspect nutritionnel et sanitaire, le Siplarc veille à présenter un choix de produits et de recettes afin de guider ses petits convives à la variété sur le chemin de la découverte du goût à travers :

- des menus à thème
- l'introduction de produits bio (toutes les céréales issues du blé) et/ou locaux (fruits et yaourts)
- des ateliers ludiques : éveil au goût

Service : nos partenaires et nos convives

- Accompagnement de nos partenaires dans l'application des normes sanitaires et nutritionnelles
- Partenariat étroit avec les villes
- Réponse à des demandes particulières : régimes du portage à domicile
- Etude de satisfaction des usagers, commission des usagers