



Excellenc'Hy

Communiqué de presse

Contact presse : Elisa Lesieur Delannoy

06 63 58 23 02

elisa.delannoy@gmail.com

www.excellenchy.com

Excellenc'Hy : l'excellence en sécurité alimentaire au service du Camion qui Fume

Excellenc'Hy, société de conseil en hygiène et sécurité alimentaire, vient de signer un accord par lequel Le Camion qui Fume, le premier Food Truck Parisien, lui confie la responsabilité du contrôle et de la gestion de son hygiène alimentaire.

Une exigence qualité de la part du Camion qui Fume

« En tant que pionniers sur le segment du Food Truck à Paris, et face à la progression spectaculaire que connaît ce mode de restauration dans la capitale, nous voulons aussi montrer la voie pour un développement structuré de la street food, respectueux de l'hygiène et des lois. Depuis le démarrage du Camion qui Fume, nous avons toujours voulu offrir la meilleure qualité à chacun de nos clients, aussi, le choix de travailler avec le cabinet d'audit Excellenc'Hy s'inscrit dans une volonté de garantir une hygiène parfaite et constante à nos clients », déclare Kristin Frederick.

Cet engagement comprend le contrôle des restaurants tant au niveau des locaux que des manipulations, la formation du personnel, les analyses bactériologiques sur les produits et les surfaces, la gestion des alertes et réclamations clients ainsi que le plan de maîtrise sanitaire.

Excellenc'Hy réalisera 4 audits par an dans les restaurants du Camion qui Fume (les deux camions et le Freddie's Deli) et les analyses bactériologiques seront réalisées par un laboratoire indépendant.

Une évolution des mentalités depuis la législation de 2011

« Nous sommes fiers d'accompagner le Camion qui Fume dans son exigence sanitaire. Cette démarche illustre une avancée quant à la sensibilisation des restaurateurs et du grand public au niveau des normes d'hygiène » analyse Vanessa Lentilus. En effet, depuis l'entrée en vigueur de la loi obligeant tous les établissements relevant de la restauration, y compris de la restauration rapide, d'avoir dans ses effectifs une personne ayant été formée à l'hygiène, la prise de conscience des problématiques sanitaires s'est accrue. Nous étions avant dans une situation paradoxale où seuls les grands et restaurants et les chaînes bénéficiaient d'un accompagnement dans la gestion de ces problématiques. Aujourd'hui, de plus en plus de petits restaurateurs font appel à des cabinets de conseil spécialisés pour se former, auditer leur restaurant et mettre en place des plans de maîtrise sanitaire.



Excellenc'Hy

Communiqué de presse

Contact presse : Elisa Lesieur Delannoy

06 63 58 23 02

elisa.delannoy@gmail.com

www.excellenchy.com

À propos de Excellenc'Hy : www.excellenchy.com

Excellenc'Hy est une société de conseil qui propose des services d'audit et de formation adaptés aux restaurateurs pour que ceux-ci puissent offrir à leurs clients un service irréprochable. Les services d'audit comprennent, la vérification de la conformité des locaux, la mise en place d'un plan d'amélioration, le contrôle par client mystère et des enquêtes de satisfaction. Les formations sur l'hygiène incluent l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), les bonnes pratiques d'hygiène (BPH), les dangers bactériologiques et la désinfection. La branche formation de Excellenc'Hy propose des formations complémentaires au secteur alimentaire telles que l'accueil client, la connaissance des produits et les techniques de vente.

Excellenc'Hy est une société fondée par Vanessa Lentilus qui dispose d'une solide expérience dans le secteur CHR. Elle détient un Master 2 en Management Qualité et Conduite d'Affaires, une Maîtrise de sciences et technique "le goût et son environnement », une Licence Professionnelle en Hygiène et un BTS Agronomie.