

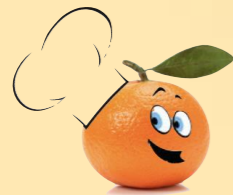
Une charte qualité pour les restaurants d'entreprise

Mandarine restauration

Sept 2019

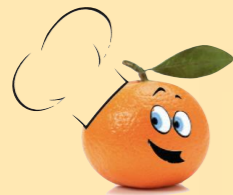
Charte de Qualité

Nos engagements



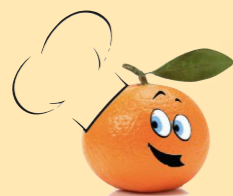
Accueil

Une tenue propre.
Port de la coiffe.
Le sourire.
L'écoute.
La disponibilité.
L'affichage visible et propre.



Hygiène

Respect de la procédure HACCP.
Vaisselle propre.
Points de distributions propres.



Prestation

Au minimum:
3 fois du poisson frais par semaine.
4 Légumes frais par semaine.
2 Desserts maison tous les jours parmi 10.
2 hors d'œuvre différents tous les jours parmi 10.
1 Animation produit les 3^{ème} jeudi du mois.

Le respect de la saisonnalité.
La fraîcheur.
La couleur.

