

QUI SOMMES NOUS ?

**QUALITIS EST UN BUREAU DE CONSEIL, D'AUDIT ET DE FORMATION ACTIF
DANS LE DOMAINE DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE**

NOS ATOUTS

- Notre **expérience** des situations concrètes
- Notre capacité à adapter nos services aux **attentes du client**
- Notre **disponibilité** pour répondre à vos questions
- Problem solving**: analyser le problème, trouver les causes et mettre en place les actions correctrices et préventives
- La mise à disposition gratuite d'un **dossier BPH/HACCP** adapté à vos besoins
- La mise à disposition gratuite d'un **module de formation** « Sensibilisation aux bonnes pratiques d'hygiène »
- La mise à disposition gratuite pour nos clients de notre **carnet d'adresses** (fournisseurs food et non-food, vente de matériel, entretien des équipements et des locaux, sociétés de nettoyage, ...)
- Rentabilité**: taux horaires compétitifs et adaptés

VOS AVANTAGES

- Satisfaction** du client
- Amélioration de la **qualité** de vos produits
- Eviter les **réclamations** et les **non-conformités**
- Diminution** des pertes
- Gestion du stress, **optimisation** de vos process
- Réussir les audits** de l'Etat et respect de la **législation** en vigueur
- Mise en avant de votre certificat de contrôle volontaire = **atout commercial**



Gsm +352 621 37 62 34

Mail info@qualitis.lu

47 rue A&E Mayrisch
L - 8528 Colpach-Haut

Web www.qualitis.lu
Web www.allergenes.lu

N° TVA LU25972220

RCS Lux A 39597

Autorisation d'établissement N° 10035137/1

Qualitis

Votre partenaire en sécurité alimentaire

AUDIT | CONSULTING | FORMATION | ALLERGÈNES | OPTIMALISATION D'ÉTABLISSEMENT | LABORATOIRE | RECRUTEMENT



AUDIT

POURQUOI SE FAIRE AUDITER?

- ✓ Réussir les audits de l'Etat.
- ✓ Atout commercial. La mise en avant du certificat de contrôle volontaire reflète le sérieux de la société!
- ✓ Satisfaction du client. Une mauvaise pratique d'hygiène peut nuire à votre identité.
- ✓ Amélioration de la qualité de vos produits et diminution des pertes.
- ✓ Eviter les réclamations et les non-conformités synonymes de perte de valeur.



QUALITIS VOUS ACCOMPAGNE DANS DE NOMBREUX DOMAINES:

- ✓ Réalisation d'études HACCP
- ✓ Mise en place de référentiels : IFS, BRC, ISO 22000
- ✓ Documentation : dossier HACCP/BPH, fiches techniques, cahiers des charges, étiquettes, ...
- ✓ Problem Solving : réclamations clients et/ou fournisseurs? Analyses microbiologiques non satisfaisantes? Nous vous aiderons à trouver la root cause. Nous analyserons et corrigerons ensemble votre process afin d'éviter de nouvelles récurrences.
- ✓ Besoin d'assistance suite à un audit réalisé par les autorités?
- ✓ Vous recherchez des fournisseurs food et non-food (emballage, vêtements, ...) fiables?
- ✓ Vous rénovez, vous agrandissez? Nous vous conseillerons dans la réalisation de vos locaux et sur le choix de vos équipements.
- ✓ Méthodes de conservation : pasteurisation, stérilisation, filtration, refroidissement, atmosphère modifiée, ...
- ✓ Valeurs nutritionnelles : nous vous aidons à appliquer la nouvelle législation sur l'étiquetage.



CONSULTING

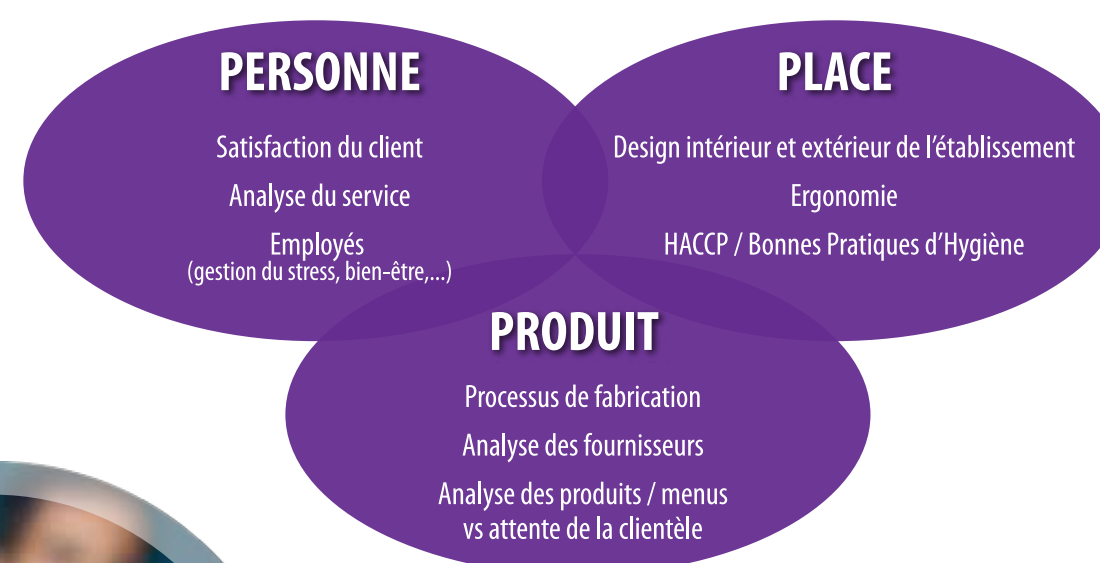


FORMATION

- ✓ Nos formations se déroulent en intra ou en inter-entreprises. Nous vous expliquerons la législation en vigueur et nous vous formerons sur les bonnes pratiques d'hygiène et sur la sécurité sanitaire des aliments.
- ✓ Nos modules abordent les thèmes suivants: qualité, nettoyage, contamination, conservation des aliments, HACCP, réception des matières premières,...
- ✓ Nous réalisons également des vidéos-training pour former votre personnel sur des pratiques bien précises. Ces formations sont de courte durée. Elles se veulent pédagogiques et permettent d'améliorer directement une situation. (ex.: nettoyage d'un tunnel de plonge, réception des matières premières,...)

OPTIMALISER LE RENDEMENT DE VOTRE ÉTABLISSEMENT

- ✓ Nous agissons sur les 3 axes suivants:



OPTIMALISATION D'ETABLISSEMENT



ALLERGÈNES

NOUVELLE REGLEMENTATION

- ✓ A partir de décembre 2014, nouvelle réglementation permettant de vous mettre en ordre vis-à-vis de cette nouvelle législation.
- ✓ Obligation de déclarer les allergènes dans les denrées non-emballées (vrac).
- ✓ Les établissements concernés sont notamment les restaurants, boulangeries, usines de transformation, restaurants d'entreprise, cantines scolaires, crèches, hôpitaux, grande distribution, maisons de retraite, stations-services,...
- ✓ QUALITIS vous offre un package à prix abordable vous permettant de vous mettre en ordre vis-à-vis de cette nouvelle législation.
- ✓ Découvrez nos solutions et les avantages de notre concept unique basé sur le QR code en visitant nos sites: www.qualitis.lu www.allergenes.lu
- ✓ Notre démarche se focalise sur la santé du consommateur et sur le rendement de votre établissement. Cela vous permet de continuer à vous consacrer pleinement à vos produits et au service de votre clientèle.

NOUVELLE REGLEMENTATION SUR L'ETIQUETAGE ET SUR LES ALLERGENES

Le nouveau règlement européen sera applicable à partir de fin décembre 2014. Il souhaite donner plus de « droits » aux consommateurs en obligeant les professionnels de la filière alimentaire à indiquer un certain nombre d'informations sur les aliments dont les denrées vendues en vrac. Les établissements de restauration, les boulangeries, les boucheries,... sont concernés par cette nouvelle législation!

Les informations sur les allergènes devront en effet accompagner les denrées alimentaires non emballées dont notamment les plats préparés par les restaurants et les cantines. Les restaurateurs devront connaître parfaitement les ingrédients de leurs plats et indiquer sur la carte ou par tout autre moyen si ces derniers contiennent des allergènes.

Règlement UE 1169/2011