

## INSTALLATION ET MAINTENANCE

## Le label Qualicuisines, une garantie de qualité

Cent quatre-vingts installateurs répartis sur toute la France le possèdent aujourd'hui. Un bon moyen de s'assurer de compétences techniques lorsqu'on souhaite s'équiper en matériels et bénéficier d'un service de maintenance efficace.

Qualicuisines poursuit sa croisiade pour proposer aux restaurateurs dans tous les départements une liste d'installateurs dûment sélectionnés et certifiés. Ils sont déjà 180 à pouvoir arborer ce label de qualité et le maillage devrait se densifier au fil des mois. Objectif : réunir dans ce réseau 250 entreprises. Reste que les critères d'obtention de ce certificat demeurent très rigoureux. Qualicuisines ne délivre son label qu'après un audit approfondi des compétences tech-

niques du personnel et de la solidité de l'entreprise, audit qui est renouvelé tous les deux ans. Une procédure qui vient d'être renforcée par l'association afin d'offrir un maximum de garanties aux restaurateurs notamment en matière de service après-vente.

### Organiser la filière malgré les inquiétudes

Les entreprises sont par ailleurs classées selon le type d'activité (restauration commerciale, gastronomique, hôtellerie, restaura-

tion collective, etc.). L'originalité de Qualicuisines, qui vient de tenir son assemblée générale, est de fonctionner grâce à la participation de l'ensemble de la filière (fabricants, prescripteurs, pouvoirs publics, etc.). Les deux membres fondateurs, le Syneg (Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines) et le Snecca (Syndicat national des entreprises du froid, d'équipements de cuisines professionnelles et du conditionnement de l'air), confrontent ainsi leurs expériences avec les membres asso-

ciés. Des inquiétudes naissent cependant, devant une réglementation européenne de plus en plus tatillonne, comme par exemple l'obligation d'élimination des matériels électriques et électroniques usagés (ce qu'ignorent encore la plupart des restaurateurs) ; devant l'évolution technologique, avec l'apparition encore controversée de nouveaux inox ferritiques bistabilisés, alternatives crédibles au traditionnel 18/10 (voir encadré) ; ou encore devant l'importation sur le marché de matériels non conformes aux normes de sécurité : **Thierry Brener**, pour le Syneg, résume la nécessité pour tous les professionnels de s'unir pour promouvoir la garantie du label Qualicuisines.

Patrice Fleurent

### QUALICUISINES

TÉL. : 01 42 61 81 16  
FAX : 01 40 20 07 90  
QUALICUISINES.FR

### De nouveaux inox en cours d'évaluation

Le Syneg a mandaté le Cetim (Centre d'études techniques des industries mécaniques) pour évaluer les caractéristiques des nouveaux inox ferritiques qui pourraient être utilisés dans la construction des matériels de cuisine. Première conclusion du Syneg : "Les nouveaux matériaux présentent un réel intérêt et ont de vraies caractéristiques d'inoxidabilité du fait de leur teneur en chrome et de leur bistabilisation (titane niobium, titane molybdène...)"

Il est tout aussi vrai, ajoute le Syneg, "que l'absence de nickel pose question vis-à-vis de la durabilité de ces inox dans les applications les plus exposées, que ce soit aux produits alimentaires, aux produits de nettoyage, aux agressions mécaniques, voire aux atmosphères particulières (milieu marin...)" Des expertises complémentaires sont en cours. Mais d'ores et déjà, on connaît l'avantage majeur de ces nouveaux aciers : ils devraient être moins chers.

### POUR ASSURER LE SUIVI DE L'ACTIVITÉ ET LES PLANNINGS

## Targeteasy, des logiciels de gestion innovants

Mis au point par Jérôme Leroy et Philippe Sourisseau, diplômés d'écoles hôtelières, ces logiciels, destinés aux administrateurs de l'hôtellerie et de la restauration, permettent d'améliorer la gestion et l'administration des CHR en toute simplicité.



Jérôme Leroy et Philippe Sourisseau.

fiés en vue d'une nouvelle manière de gérer l'entreprise et de planifier les personnels. Le logiciel de gestion commerciale propose une nouvelle méthode permettant d'assurer dans sa globalité le suivi de l'activité. Il suffit d'un clic pour obtenir un rapport de gestion détaillé, des indicateurs de rentabilité, la marge brute ainsi que les soldes d'encours et de débiteurs.

### Tout un planning

Grâce au logiciel de planification, il devient possible, à l'issue d'un simple paramétrage, de réaliser et d'éditer les plannings, suivre les présences, d'archiver les récapitulatifs hebdomadaires d'heures complémentaires et supplémentaires (Urssaf, loi Tèpa) et de sortir ou d'exporter les variables de salaire. Targeteasy planning s'interface avec les principaux logiciels de paye.

Avec, d'une part, targeteasy gestion commerciale et, d'autre part, targeteasy planning, les gestionnaires de l'hôtellerie et de la restauration peuvent disposer d'outils simpli-



Retrouvez les précédents articles 'Équipement et nouvelles technologies' :

- sur [lhotellerie-restauration.fr](http://lhotellerie-restauration.fr) : tapez le mot-clé **EN0607**
- recevoir les articles imprimés : voir l'encadré à la fin du journal

Pour plus de confort, le concept s'enrichit de modules additionnels gratuits aidant à la gestion et au partage des documents en ligne ou à la remise des titres de restaurant. Par ailleurs, le module multisite, destiné aux groupes hôteliers et de restauration, permet la hiérarchisation des données, par marque ou zone géographique.

Un petit monde novateur, proposé par la société Ganica, à découvrir sur le site [targeteasy.com](http://targeteasy.com)

Sonia Delzongle

### La société Ganica en bref

La société Ganica a été créée en janvier 2006 par **Jérôme Leroy et Philippe Sourisseau**, diplômés de l'école hôtelière de Lausanne en Suisse et directeurs d'établissements hôteliers en France et à l'étranger. Située à Bron en banlieue

lyonnaise, Ganica regroupe informaticiens, ingénieurs et spécialistes en développement de solutions internet, extranet et intranet. La société propose un suivi personnalisé des projets, une réalisation technique, une maintenance corrective

et évolutive, l'installation de serveurs, la création de sites, de chartes graphiques et de plaquettes commerciales. Souplesse et polyvalence seraient les deux termes appropriés pour définir le fonctionnement de cette entreprise.

robot coupe

Contactez-nous par email : [nouveau@robot-coupe.fr](mailto:nouveau@robot-coupe.fr) ou tél. : 03 85 69 50 10