

Votre utilisation du froid est-elle optimale ?

PUBLIC CONCERNÉ

- Distribution alimentaire, surfaces de vente, rayons frais et surgelés, rayon marée :
 - Magasins,
 - Super et hypermarchés,
 - Magasins spécialisés produits frais ou surgelés,
 - Enseignes.
- Restauration commerciale et collective :
 - Restaurants,
 - Cuisines centrales,
 - Points de vente...

OBJECTIFS

- Identifier les situations à risque pour la chaîne du froid et les potentiels d'optimisation.
- Diagnostiquer les problèmes et leurs causes.
- Proposer des solutions et un plan d'action fixant les priorités.
- Évaluer les coûts et délais des opérations à réaliser.
- Noter la performance de la chaîne du froid du magasin.

MOYENS ET ORGANISATION

L'expertise est réalisée par un expert frigoriste du Cemafrroid qualifié et expérimenté dans le domaine de la distribution.

L'expert utilisera du matériel de mesure étalonné par le laboratoire du Cemafrroid.

DÉROULEMENT DE L'EXPERTISE

1. Audit sur site.
2. Analyse, Diagnostic, Notation et Rapport.
3. Synthèse enseigne.

