



ZEST'US#7-juillet2024

SPÉCIAL JEUX OLYMPIQUES



ÉVITEZ LES PÉPINS

Construisez votre registre allergènes pendant les JO !

Le règlement du code de la consommation et INCO de l'union européenne définit un certain nombre de règles d'affichage obligatoires des allergènes pour les restaurants et les industriels de l'agroalimentaire. Notamment la mise en place d'un registre allergènes à destination de votre clientèle.

Vous vous apprêtez à accueillir un nombre important de touristes pendant les JO. Voici donc un mémo pour vous aider à mettre en place ce registre.

Pensez à le traduire en **anglais** !

Tout d'abord la liste des 14 Allergènes à Déclaration Obligatoire (rappels)

1. Céréales contenant du gluten **(Cereals containing gluten)**
2. Crustacés **(Crustaceans)**
3. Œufs **(Eggs)**
4. Poissons **(Fish)**
5. Arachides **(Peanuts)**
6. Soja **(Soybeans)**
7. Lait **(Milk)**
8. Fruits à coque **(Nuts)**
9. Céleri **(Celery)**
10. Moutarde **(Mustard)**
11. Graines de sésame **(Sesame seeds)**
12. Anhydride sulfureux et sulfites **(Sulphur dioxide and sulphites)**
13. Lupin **(Lupin)**
14. Mollusques **(Molluscs)**

Puis un exemple de registre pour vous aider :

La **X** signifie que l'allergène est présent

La **(X)** signifie que l'allergène est présent sous forme de trace

Une case blanche indique que l'allergène n'est pas présent

LES ALLERGENES CONTENUS DANS NOS PLATS ET SUGGESTIONS DU JOUR

A notre aimable clientèle, chaque case cochée correspond à la présence d'un allergène dans le plat que vous avez choisi. Nous vous remercions d'apporter la plus grande attention au registre suivant avant de passer votre commande. Document établi en application du Décret n°2015-447 du 17 Avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, complété par l'annexe II du règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, provoquant des allergies ou des intolérances, et encore présent dans le produit fini, même sous forme modifiée.

	Gluten	Crustacés	Œuf / Ovo prods	Poissons	Arachide	Soja	Prods laitiers	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite (E220)	Lupin	Mollusques
	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A10	A11	A12	A13	A14
Nos plats	PLATS													
Salade Caesar	X		X	X			X			X				
Burger du chef	X						X							
Coupe Dame blanche			X		(X)		X	(X)						

Ce registre doit être modifié à chaque changement de carte, de recette ou de produit fournisseur.

N'oubliez pas vos plats du jour ! et lisez bien vos étiquettes pour démasquer tous les allergènes.

Retrouvez notre article ici : <https://after-all.fr/gestion-des-allergenes-au-restaurant-respect-des-normes-et-enjeux-de-sante-publique>

Téléchargez ici un registre vierge que vous pouvez remplir :

Registre allergènes

JUS'TE ATTITUDE



**Pratiques Écoresponsables pour les
Emballages à Emporter : Préparez-
vous pour les Jeux Olympiques
Paris 2024**

[En savoir plus](#)

PORTRAIT ACIDULÉ



Florian PERON

Avec 15 ans d'expérience en restauration, Florian est formateur en bartending/mixologie et techniques de salle, partageant ses astuces et ses compétences pédagogiques assurées.

[Découvrez sa recette du "Paloma"](#)

LIMONADE DU SAVOIR

Actualité réglementaire sur la prise en charge financière des contrats d'apprentissage : des changements opérés dès le 15/07.

3.grands axes :

- Évolution des conditions de prise en charge
- Prise en charge des contrats transfrontaliers
- Nouveaux niveaux de prise en charge

Pour plus de détails consultez notre article ici :

[Lire l'article](#)

Du nouveau sur le portail Espace Formation d'Akto

Objectif : Amélioration de la lisibilité et de l'intuitivité du moteur de recherche.

Les changements suivants font leur apparition :

- Un nouveau filtre intitulé « démarrer la formation » sur la page de recherche permet de sélectionner des périodes de formation : dans les 2 mois, dans les 3 mois, dans les 6 mois, ou dans une période précise.
- Ce filtre est également visible dans la fiche en cliquant sur « voir les autres sessions » ; il est donc possible d'affiner le lieu de formation directement dans la fiche et de préciser d'avantage les résultats.
- L'ouverture de la fiche garde en mémoire les filtres présélectionnés sur la page de recherche.
- L'acronyme SST (pour Sauveteur Secouriste du Travail) est désormais détecté

[En images](#)

CEDR' ACTUALITÉ



Les robots de services dans le milieu CHR

Les robots de services révolutionnent le secteur du Café, Hôtel, Restaurant (CHR).

Face à des défis comme la pénurie de main-d'œuvre et la nécessité d'améliorer l'efficacité, de plus en plus d'établissements adoptent des solutions robotiques pour offrir une expérience client exceptionnelle tout en optimisant leurs opérations.

Imaginez entrer dans un restaurant où un robot vous accueille chaleureusement et vous guide à votre table, ou séjourner dans un hôtel où un robot de réception vous assiste avec le sourire.

Dans cet article, nous allons explorer comment les robots de services transforment le milieu CHR, leurs avantages, défis, et des exemples concrets d'implémentation réussie.

[Lire l'article](#)



LE COCKTAIL "LE PALOMA"

DÉTRONNE "LE SPRITZ"

Le cocktail Paloma détrône le Spritz cet été 2024, devenant la boisson tendance par excellence. Rafraîchissant et délicieusement fruité, le Paloma séduit par sa simplicité et son goût unique,

Découvrez la recette en vidéo avec Florian, qui vous guide pas à pas dans la préparation de ce cocktail irrésistible. Ne manquez pas cette démonstration pour maîtriser le Paloma!

Découvrez sa recette du "Paloma"

CLÉMENTINE VOUS RÉPOND

Clémentine répond à un restaurateur ce mois ci :

Puis je installer ce que je veux sur ma terrasse tant que je respecte le périmètre qui m'a été autorisé par la préfecture ?

Tout d'abord il faut rappeler qu'on ne peut pas installer de terrasse sans demande préalable à la mairie ou à la préfecture (selon implantation)

Celle-ci devra comporter les caractéristiques du dispositif à installer (matériaux, dimensions, couleurs) ainsi qu'un photomontage afin de pouvoir évaluer la qualité visuelle du projet et son intégration dans l'environnement.

Cette autorisation vous permet d'occuper le domaine public devant votre commerce :

- elle est délivrée sous forme d'arrêté, précaire et révocable (limité dans le temps et pouvant faire l'objet d'un retrait à tout moment en cas de travaux sur le domaine public ou de non-respect du règlement) pour une durée déterminée ;
- elle est accordée dans le respect des différents usages du domaine public : accessibilité des piétons, secours etc. ;
- l'autorisation n'est pas reconduite tacitement et doit être renouvelée ;

- elle n'est pas cessible. En cas de changement de société ou de gérant, l'autorisation devient caduque. Il est donc nécessaire de refaire une demande écrite ;
- la surface utilisée devra faire l'objet de soins particulier en matière de propreté et de respect du périmètre alloué.

On comprend donc ainsi qu'on ne peut pas déposer ce qu'on veut sur une terrasse.

Une demande préalable doit d'abord être validée. Et si vous souhaitez changer l'aménagement de la terrasse il faudra donc refaire une demande.

Aciduleusement votre
Clémentine

Contactez-nous!

CITRON PRESSÉ

Les JO de Paris 2024 : Un Impact Inattendu sur la Restauration

Alors que les Jeux Olympiques de Paris 2024 étaient attendus comme une opportunité en or pour les restaurateurs parisiens, la réalité s'avère bien différente. Malgré les prévisions d'une affluence touristique massive, plusieurs établissements enregistrent une baisse notable de leur fréquentation.

Des grilles de protection installées autour des sites olympiques donnent l'impression d'être "en cage", dissuadant les clients de fréquenter les restaurants situés à proximité. Les autorités ont également instauré des QR codes pour réguler les déplacements dans les zones restreintes. Résidents et commerçants doivent se procurer un "Pass Jeux" pour circuler librement, compliquant ainsi la vie des restaurateurs et de leurs clients

Face à ces contraintes, certains restaurateurs ont choisi de fermer leurs établissements pendant les Jeux. La difficulté d'accès et la baisse de clientèle rendent leur fonctionnement économiquement non viable.

Malgré ces défis, certains s'adaptent en misant sur la livraison et les services à emporter.

Reste à voir si ces stratégies permettront de surmonter les difficultés actuelles et de tirer parti de l'événement olympique.

Nouveaux services de consigne chez les buralistes

Les buralistes diversifient leurs services en proposant désormais des consignes pour les voyageurs. Ces services permettent de déposer et récupérer des colis, offrant ainsi une

solution pratique pour ceux qui ont besoin de stockage temporaire. Une initiative qui répond à une demande croissante et renforce l'offre de proximité des buralistes. Durant vos vacances, pensez-y !

Pour en savoir plus, lisez l'article complet [ici](#).

Essai gratuit de Skeepit pendant les JO 2024



Pour célébrer les Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024, Skeepit, l'application de gestion numérique des files d'attente, est offerte gratuitement jusqu'à la fin août 2024. Habituellement proposée à 79€ par mois, cette offre vise à attirer les nombreux visiteurs présents pour l'événement.

Récemment acquise par Toolpad, une start-up de Tours spécialisée dans les solutions informatiques, Skeepit a été entièrement remaniée pour résoudre divers problèmes techniques signalés par l'ancienne équipe. Après trois mois de recherche et développement, Toolpad présente une version optimisée de l'application.

Skeepit élimine les files d'attente physiques en les remplaçant par un système numérique. Les clients peuvent scanner un QR code à l'entrée de l'établissement ou s'inscrire via un lien disponible sur le site Internet ou les réseaux sociaux de l'établissement. Une fois inscrits, ils rejoignent une file d'attente virtuelle, ce qui facilite la gestion des flux pour les restaurateurs. Les professionnels du secteur CHR peuvent suivre en temps réel le nombre de clients en attente. De plus, le système de notifications informe les clients dès qu'une table se libère, avec un délai de réponse ajustable selon les préférences de l'établissement.

Cette offre représente une opportunité unique pour les établissements de découvrir les avantages de la gestion numérique des files d'attente durant une période de forte affluence.

AGRUMEZ-VOUS

Le « plan de menus » du village olympique comporte pour les JO 2024 :

- 1) plus de 500 recettes différentes ?

- 2) plus de 750 recettes différentes ?
- 3) plus de 1000 recettes différentes ?

Retrouvez toute notre offre de formation sur notre site

[Nos formations](#)

Retrouvez-nous sur nos réseaux sociaux



Notre adresse postale est la suivante :
12 boulevard de Vincennes, 94120, Fontenay-
sous-Bois

Vous souhaitez modifier les paramètres pour ce
type d'e-mails ?

Vous pouvez [mettre à jour vos préférences](#) ou
[vous désabonner](#)