

Développer son entreprise et son territoire

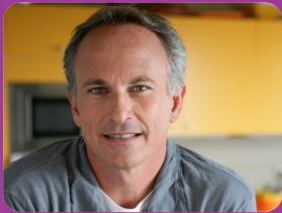
Restaurants
et d'hôtels

Pour les dirigeants

SUR
DEVIS

Diagnostic Hygiène & Sécurité en hôtellerie restauration

*Ce qu'en pensent
nos clients...*



« Bien que cuisinier de métier et propriétaire d'un restaurant, la réalisation du diagnostic en collaboration avec la CCI m'a permis d'anticiper et hiérarchiser les investissements à réaliser ainsi que d'améliorer les procédures de travail. »

Vous souhaitez faire un point précis sur la situation de votre établissement par rapport aux normes d'hygiène et /ou sécurité.

La CCI vous accompagne dans la réalisation d'un diagnostic hygiène et/ou sécurité.

■ Descriptif :

- Préparation du dossier avec la CCI
- Choix par le chef d'entreprise d'un laboratoire ou cabinet conseil parmi une liste répondant à un cahier des charges établi par la CCI
- Réalisation du diagnostic par le laboratoire
- Analyse des résultats avec la CCI pour d'éventuelles mesures correctives

■ Informations pratiques :

Possibilité d'obtenir une subvention accordée par le Conseil régional couvrant 80% du coût du diagnostic. (La CCI effectue pour vous les démarches auprès du Conseil régional)

Attention : ne pas engager le diagnostic avant accord.

Ces diagnostics peuvent sécuriser une transmission d'entreprise.

Philippe LEON 02 38 77 77 91
philippe.leon@loiret.cci.fr