

La vente à emporter et le sous-vide dans la restauration

Politec



Les points forts

- + Pratique pour les manipulations et le stockage
- + Commode pour les livraisons
- + Sûr pour l'hygiène

CLICK & COLLECT

Livraison à domicile



À savoir

La vente à emporter en remise directe et immédiate nécessite une déclaration de l'activité auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations (Cerfa n° 13984*06).

L'étiquette de l'emballage doit mentionner : la dénomination du produit, la présence éventuelle d'allergènes (règlement Inco 1169/2011) ainsi que la provenance de la viande bovine

Info

Sans test de vieillissement, les plats peuvent être conservés 3 jours au frais entre 0 et 4°C.

Source : lhotellerie-restauration.fr

Les avantages pour le client

- Rassurant pour l'hygiène
- Pratique pour la récupération, le transport et le rangement au frigo
- Réchauffage simple et pratique des préparations (bain marie, micro-ondes)



Une machine sous-vide peut également servir à :

- Réduire le gaspillage
- Optimiser l'organisation en cuisine
- Pratiquer la cuisine sous vide



politec.fr
contact@politec.fr
☎ 03 88 64 37 13