



# KLIVET

Vous accompagne dans la gestion de la qualité des aliments.



## Qualité des aliments :

<b>Sécurité</b>	Respect des exigences légales en matière d'hygiène
<b>Santé</b>	Amélioration santé par l'équilibre nutritionnel
<b>Technologique</b>	Techniques de conservation, transformation, conditionnement et distribution des aliments
<b>Éthique</b>	Etude des modèles alimentaires : Bio, circuits courts, développement durable, bien-être animal..
<b>Economique</b>	Amélioration du rapport Qualité/Prix



Des solutions modulables et adaptées à vos besoins

## Efficacité & rentabilité...

Chaque entreprise est unique, avec des besoins et des stratégies évoluant sans cesse, au fil de leur croissance et de leur vie économique.

KLIVET propose des offres de service qui accompagne, conseille, et forme tous les professionnels de l'agro-alimentaire :

- Artisans Métier de Bouche (Poissonniers, Boulangers, Pâtisseries, Bouchers, Charcutiers...)
- Cuisines collectives
- Restaurateurs
- Traiteurs
- Production à la ferme
- Grandes et moyennes Distributions
- Transporteurs
- Vétérinaires
- Etc ...



*« Parce qu'il est souvent difficile de faire simple »*

# La sécurité des aliments

La confiance des consommateurs envers l'alimentation est essentielle. Cette confiance ne pourra être atteinte que si le professionnel garantit l'hygiène et la sécurité des denrées.

Chaque professionnel doit disposer de procédures généralement imposées par la réglementation.

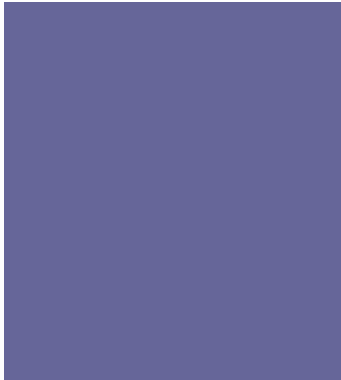
KLIVET vous accompagne dans la rédaction des documents et la mise en place des actions pour que votre entreprise soit conforme aux exigences légales (Plan de maîtrise sanitaire, mise en place des bonnes pratiques d'hygiène, traçabilité, autocontrôles selon les principes HACCP, ...).

KLIVET vous représente auprès des services extérieurs (services sanitaires, fournisseurs, chambre des Métiers, Centres de formation, Associations ...).



## Analyses microbiologiques

KLIVET prend en charge les autocontrôles microbiologiques et réduira les coûts liés à cette obligation (critères de sécurité, critères d'hygiène). Nous vous aidons dans l'interprétation et surtout dans la bonne utilisation des résultats d'analyses.



# Alimentation et santé

## La nutrition

Depuis le début des années 2000, et le premier Plan National Nutrition Santé, il est recommandé que les repas servis en restauration collective respectent certains critères nutritionnels.

La nutrition est d'application obligatoire pour les crèches et la restauration scolaire (maternelle, primaire, collèges et lycées).

KLIVET vous propose des formations adaptées et une aide à la rédaction des menus.



Consommer  
différemment



Mieux acheter

# Aliment éthique

Developpement durable, circuits courts,  
commerce local, Bio, Bien-être animal...

L'envie de consommer différemment est un choix guidé par des considérations diverses et justifiées compte tenu des connaissances et de la conjoncture actuelle.

KLIVET aide et conseille le professionnel à s'adapter aux nouvelles exigences du consommateur et du législateur (lois et décrets).



# Optimisation des achats

KLIVET démarche efficacement les fournisseurs en fonction de vos critères de qualité : objectifs sociaux et/ou environnementaux (circuits courts, approvisionnement local, ...).

Un groupement d'achat est proposé comme outil de négociation tarifaire et constitue un moyen efficace d'accroître la rentabilité pour chaque client.





# Formation continue et encadrement

KLIVET accompagne toutes les personnes en attente d'un perfectionnement ou d'une mise à jour de leurs connaissances.

Nous formons votre personnel avec des cas d'applications puisés dans votre entreprise.

Ces formations peuvent être généralistes ou adaptées spécifiquement à vos besoins

Les modules de formation sont organisés au sein même de votre entreprise :

- Qualité de l'aliment
- Bonnes pratiques d'hygiène
- Nettoyage et désinfection
- Méthode HACCP
- Traçabilité des denrées
- Gestion de crise
- Nutrition et Plan alimentaire
- Techniques culinaires
- Technologie de l'aliment
- Politique des achats
- Marchés publics
- ...

---

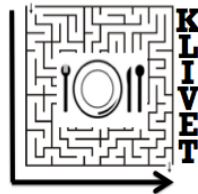
## L'expertise vétérinaire au service de la Santé Publique...

KLIVET engage des actions qui sont en rapport direct ou indirect avec les animaux, leurs produits et sous-produits, dès qu'elles contribuent à la protection de la santé de l'Homme, c'est à dire son bien-être, physique, moral et social.

Au service de tous les acteurs de la chaîne alimentaire : de la fourche à la fourchette, de la table à l'étable...



La Qualité  
totale



Dr LECLERCQ Marc

DMV, PH. D

Consultant agro-alimentaire

Clinique de BELLEVUE

32, rue de Navarre

72600 MAMERS

Tél : 02 43 97 61 65

06 78 99 92 32

Mail : [klivet72@gmail.com](mailto:klivet72@gmail.com)

---