

AG@P' professionnel

Le service avec passion

L'offre AG@P' professionnel

Nos services

NUTRITION



ACHATS



GESTION



HYGIENE



QUALITE



FORMATION



INFORMATION



LEGISLATION

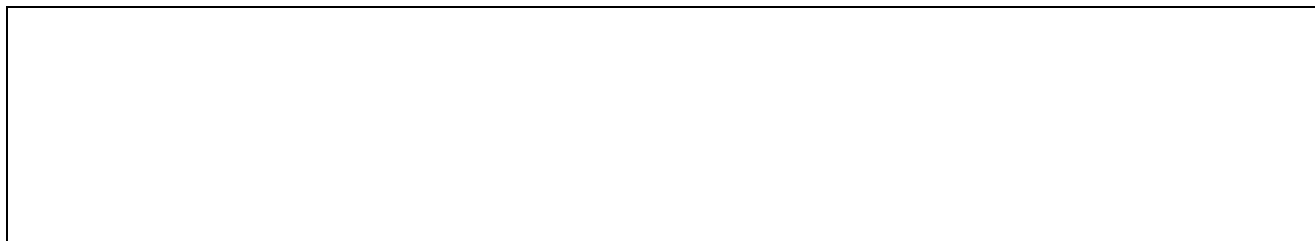


(Extrait Page accueil du site www.agap-pro.com)

Les conventions générales avec nos affiliés.

- L'affiliation simplifiée – le «pack Agap»
- L'affiliation globalisée
- L'assistance technique
- Le contrat de restauration

Avec les compliments de :



<http://www.agap-pro.com> - TEL. 05 56 40 69 99

AG@P' professionnel 12 avenue des Mondaults 33270 FLOIRAC

Présentation de

L'offre **AG@P'** professionnel

Ag@p'pro c'est avant tout **un choix** dans les services qui composent votre environnement restauration

- La Nutrition : (santé, scolaire, entreprise, cuisine centrale)
- L'animation (thématique, calendaire)
- Les achats (service de négociation)
- La gestion (assistance technique, menus budgétisés)
- Le Plan de Maitrise Sanitaire – HACCP
- La formation (HACCP- Nutrition - Gestion)
- L'information et la documentation (blogs - revue de presse - doc technique)
- Les normes qualité

C'est aussi la mise en place des procédures de cahiers des charges, d'accord cadre, d'engagement, de traçabilité, de garanties et bien d'autres services, adaptés à votre mesure, pour vous accompagner quotidiennement dans votre démarche qualité.

Nos clients

Principalement composés d'Établissements de restauration collective dans le secteur de la santé, le scolaire et l'entreprise.

L'Affiliation Simplifiée ou - le « Pack Agap »

Elle comprend l'ensemble des éléments **offerts** à tout affilié aux services d'AG@P'pro :

- La validation des menus par une de nos diététiciennes diplômées
- L'accès à l'espace Pro du site www.agap-pro.com
- Le bénéfice des conditions tarifaires négociées par le service achat
- La veille sanitaire et les informations techniques par courriel
- La mise à disposition du logiciel « **Mercudyn** »

L'Affiliation Simplifiée est matérialisée par la convention n°AS 109 disponible sur le site

L’Affiliation Globalisée

Elle est composée :

- Du « **Pack Agap** »
- D’une facturation unique de fin de mois pour l’ensemble des achats selon la formule dite du « *prix le prix* »

L’Affiliation Globalisée est matérialisée par la convention n°AG 209 disponible sur le site.

L’Assistance Technique

L’Assistance Technique correspond à un ensemble de **services particuliers** et **personnalisés** dans les domaines de :

- La nutrition (Plans Alimentaires)
- Les commissions de menus
- La gestion des stocks
- L’établissement des besoins qualitatifs et quantitatifs
- La gestion des approvisionnements
- Le suivi de production des repas
- Le suivi et contrôle budgétaire
- La mise en place et le suivi du Plan de Maitrise Sanitaire
- La facturation de fin de mois
- Le rapport de gestion

L’Assistance Technique est matérialisée par un modèle de convention n°AT 309 qui est adapté aux besoins personnalisés à chaque établissement.

Le Contrat de Restauration

Le contrat de Restauration est un contrat basé sur la convention d’Assistance Technique complet engageant le prestataire (AG@P’pro) à une garantie budgétaire en termes de coût de repas ou de journée alimentaire.

Le contrat de restauration nécessite une définition des **besoins de l’établissement** prenant en compte :

- Le nombre de repas jour et le nombre de composantes de chaque repas
- La fourniture éventuelle des boissons et du pain
- Le niveau de qualité
- Les alimentations particulières
- Les compléments santé éventuels
- Les particularités propres de l’établissement
- La fréquence d’accompagnement Technique

Nous sommes à votre disposition pour établir avec vous

le contrat de restauration qui convient à votre établissement.

Et votre programme de formation !!