

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Mai 2015

CERTIFICATION IFS À L'HORIZON 2015 !



Depuis 20 ans, *OCEANIQUES RESTAURATION* perpétue une longue tradition culinaire Bretonne dans le respect de l'environnement et de ses ressources. La société développe et **fabrique 100%** de ses produits dans son usine située à Carhaix, en Centre Bretagne. Adhérente depuis 10 ans de « **Produit en Bretagne** », elle contribue au rayonnement économique de la région. *OCEANIQUES RESTAURATION* n'utilise ni colorants, ni arômes, ni conservateurs. La cuisson sous vide suffit amplement à assurer la conservation et les saveurs des produits élaborés.

OCEANIQUES RESTAURATION distribue exclusivement aux professionnels de la restauration hors domicile, sur tout le territoire français et ponctuellement en Europe.

Les projets qualité : GEMRCN et certification IFS

L'entreprise est sensible aux enjeux de la nutrition et aux recommandations établies au niveau gouvernemental par la GEMRCN (Groupe d'Etudes des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition) et le PNNS (Plan nationale Nutrition Santé).

OCEANIQUES RESTAURATION propose à ses clients de les guider dans leurs choix et leur apporte toute l'information nécessaire en termes de valeur nutritionnelle des produits. Les outils de compréhension et d'aide à la décision en matière nutritionnelle pour ses gammes de produits sont sans cesse améliorés.

Son Plan de Maîtrise Sanitaire lui permet de garantir une qualité optimale et constante à ses clients. Soucieuse d'améliorer encore sa politique qualité et environnementale, *OCEANIQUES RESTAURATION* est en cours de certification IFS. Cette certification lui permettra par ailleurs de développer de nouveaux marchés européens car « c'est la prochaine étape de notre développement », indique Freddie FOLLEZOU, PDG d'*OCEANIQUES RESTAURATION*.

En matière de recherche et développement, *OCEANIQUES RESTAURATION* innove en menant **une politique de création participative** qui prend la forme d' « ateliers » avec des salariés volontaires !