



Réf : 3_la région_22_7_3_x157

Titre : La certification HACCP adoptée dans la restauration.

Oasis Café certifié HACCP et un menu revisité

La chaîne compte 42 restaurants

S B R

17 - 05 – 2010

La certification HACCP (Hazard analysis critical control) est la distinction dont vient de bénéficier Oasis Café, enseigne de restaurants des «Village Afrikaia», implantées dans les stations service nouvelle génération du distributeur pétrolier. La certification attribuée par le ministère du commerce et de l'industrie garantit la sécurité sanitaire des aliments en mettant l'accent sur le contrôle et l'amélioration en cours de fabrication. La démarche, pour l'obtenir, a été entamée depuis deux années dans l'ensemble des restaurants Oasis Café, et exige un audit annuel pour son maintien. L'enseigne est aussi certifiée selon la norme internationale ISO 22 000.

La chaîne de restaurants, Oasis Café Tafernout, spécialisée dans les plats marocains traditionnels, a revisité sa carte. «En standardisant nos plats, les clients pourront goûter à toutes les saveurs marocaines partout où ils s'arrêtent», a précisé Meryem Cherkaoui, maître cuisinier aux références internationales qui a revisité la carte. L'enseigne Oasis Café, lancée depuis plus de dix ans, a nécessité un investissement total de 150 millions de DH pour créer 24 restaurants répartis sur tout le Royaume.

SOURCE : La vie éco