

# SOVERIAL.FR

Pour accompagner  
vos **projets**



**SOVERIAL**

7, Quai d'Anjou - 75004 Paris

Olivier ABAFOUR

Tél. : 07 61 14 80 00

[soverial@boulangerie75.org](mailto:soverial@boulangerie75.org)

SIRET : 52930057600012 - APE : 7112B

SOVERIAL, c'est 20 années d'expérience en **hygiène alimentaire et en risques professionnels** et plus de 10 ans dans **l'expertise du matériel**, au service de la **boulangerie artisanale**.

Cette société est enregistrée par la DIRECCTE comme **IPRP sécurité et technique en boulangerie** et peut être mandatée par le tribunal de commerce comme experte dans des litiges de matériel lors d'une vente de fonds de boulangerie.

Tous nos points de contrôles pour les expertises, diagnostics et formations sont fondés sur les textes réglementaires.

### Expertise du matériel pour vente de fonds

- Éviter les litiges avec l'acheteur
- Permettre à l'acheteur de prendre connaissance de façon approfondie de son futur matériel (ou futurs équipements) et d'anticiper les investissements à venir
- Vérifier l'état d'usure, le dysfonctionnement et les sécurités (pétrins, enceintes réfrigérées...)
- Faire un point sur les contrôles périodiques (porte automatique, installation gaz frigorifique, extincteurs)

650 € HT pour Paris et grande région Île-de-France  
720 € HT pour les établissements situés entre l'Île-de-France et le trait bleu (voir carte ci-contre)  
800 € HT sur toute la France ou 650 € HT + frais de déplacement si frais supérieurs à 200 €

### Contre-expertise

- Pour s'assurer que les réparations prévues ont été réalisées

450 € HT pour Paris et l'Île-de-France  
600 € HT pour les établissements situés entre l'Île-de-France et le trait bleu (voir carte ci-contre)  
800 € HT sur toute la France ou 650 € HT + frais de déplacement si frais supérieurs à 200 €

### Formations Hygiène

- Répondent à la demande des services de l'État
- Prises en charge par vos OPCO (dans la limite de vos fonds de formation disponibles)
- Aide au montage du dossier : de la réalisation à la prise en charge
- Remise des documents : relevés de températures, plan de nettoyage, affiches de rappels à la réglementation, classeur allergènes...

1000 € HT par journée de formation pour Paris et l'Île-de-France si prise en charge par les OPCO  
800 € HT en direct avec mise en place de tous les documents du PMS

### Diagnostic hygiène des locaux & réglementations

- Vos locaux (conception, agencement, état conforme à la réglementation...)
- Vos équipements (système de lavage de mains, qualité de l'air, de l'eau)
- Vos pratiques liées à l'hygiène (traçabilité, procédures écrites, bonnes pratiques...)
- La réglementation magasin (allergènes, affichage prix du pain, produits préemballés/vrac...)
- Le rapport est rédigé avec des axes d'améliorations possibles

600 € HT pour Paris et l'Île-de-France

700 € HT pour les établissements situés entre l'Île-de-France et le trait bleu (voir carte ci-contre)

800 € HT sur toute la France ou 600 € HT + frais de déplacement si frais supérieurs à 200 €

Cette prestation sera de 300 € si elle est effectuée le jour de la vérification du matériel.

### Réalisation de classeur allergènes & étiquettes

- Étiquettes de prix réalisées sur-mesure avec plastique de qualité type « carte bancaire »
- Réalisation du classeur allergènes
- Affiches « Prix du pain » fournies
- Autres affichages obligatoires (caméra, interdiction de fumer...)

Classeur allergènes et création de la base de données pour l'impression + création sur-mesure des étiquettes adaptées à votre magasin + impression (jusqu'à 250 étiquettes maxi et 1 € HT par étiquette supplémentaire) + livraison à domicile des étiquettes + conseil pour fixation :

750 euros HT pour Paris et l'Île-de-France

840 € HT pour les établissements situés entre l'Île-de-France et le trait bleu (voir carte ci-contre)

900 € HT sur toute la France ou 650 € HT + frais de déplacement si frais supérieurs à 250 €

Pour la réalisation d'étiquettes gérée à distance sans déplacement, base de données informatique (Excel) des produits à compléter soi-même et livraison : 2 € HT l'étiquette avec un minimum de 200 étiquettes

### Document unique & affiches de prévention

- Identification des risques
- Accompagnement pour le plan d'intervention avec l'aide de solutions à la prise de décision (Solutions PTI boulanger (Protection Travailleur Isolé), oreillette anti-somnolence pour les trajets retour en voiture, masque FFP2...)
- Affichage obligatoire et de prévention (interdiction de fumer, sol glissant, posture pour charge lourde...) fournis

800 € HT pour Paris et l'Île-de-France

770 € HT pour les établissements situés entre l'Île-de-France et le trait bleu (voir carte ci-contre)

800 € HT sur toute la France ou 650 € HT + frais de déplacement si frais supérieurs à 200 €

### Informations tarifaires

- Il est possible de créer des prestations sur-mesure en associant diverses réglementations pour auditer intégralement une boulangerie (hygiène, code de la consommation, code du travail, règlements hygiène départementaux), ou former un responsable de site.
- Le règlement se fait le jour de la prestation.
- Remise de 30% sur les prestations supplémentaires réalisées le jour même.
- Carte avec la limite signalée en bleu pour les tarifs hors Île-de-France.

