

## *Mamie Régale c'est super chouette mais l'hygiène dans tout ça...?*

C'est parce que qualité, authenticité, gastronomie, partage et plaisirs sont au coeur de nos préoccupations que Mamie Régale est né. Les conditions sanitaires sont donc primordiales et tout à fait indissociables de toute activité culinaire. Bref, Chez Mamie Régale on ne plaisante pas avec l'hygiène ! Dans un souci d'excellence et pour accompagner au mieux nos cuisiniers retraités et toujours dans une logique de transparence, nous avons instauré une politique et établi une procédure stricte en collaboration avec la DDPP et les services d'hygiène.

### *Le guide hygiène*

Chaque Mamie et chaque Toqué reçoit un Guide Hygiène et de bonne pratique lors de son inscription chez Mamie Régale. Chaque Toqué, nos travailleurs indépendants en charge de livrer la matière première chez les Mamies et votre plat sur votre lieu de travail, se voit dispenser une formation durant laquelle nous nous assurons, via une évaluation (min 70% de bonnes réponses), que chaque Toqué aient pris connaissance et compris les principes de sécurité alimentaires que le guide dispense. Ce guide hygiène reprend tous les éléments nécessaires pour garantir une sécurité optimale. Du respect de la chaîne du froid, aux conditions de conservation, préparation, nettoyage, environnement... rien n'est laissé au hasard ! Pas de place pour les mauvais élèves, on vous l'a dit, chez Mamie Régale on ne blague pas avec votre sécurité et votre santé ! Concernant nos retraités cuisiniers leurs cuisines sont minutieusement vérifiées par les Toqués afin que celles-ci respectent les normes en vigueur. Nous distribuons également à chacun de nos cuisiniers un livret reprenant toutes les règles d'hygiène et de gestion d'une cuisine. En dehors de ces séances d'information, l'équipe Mamie Régale reste mobilisée et se tient à la disposition des Toqués et des Mamies pour toute question.

### *Chez Mamie Régale pas de gâchis et des bons produits*

Le système de précommandes mis en place par Mamie Régale permet aux Toqués de faire ses courses avec des produits frais, de saison et issus un maximum d'une agriculture raisonnée. Ce système permet également d'éviter le gâchis! Au moment d'aller faire leurs courses, ils sont en mesure de quantifier le nombre de menus que devront préparer les cuisiniers. Les stocks et les problèmes qui y sont liés sont donc réduits au maximum.

### *Commentaire anonyme*

Après chaque commande de menu, les utilisateurs peuvent déposer des commentaires anonymes sur la plateforme et recevoir une enquête de satisfaction nous permettant d'évaluer la qualité globale de la prestation. Ces commentaires spontanés nous permettent de nous améliorer constamment et c'est pourquoi l'équipe de Mamie Régale y est particulièrement attentive. Notre ambition est de faire de chaque repas Mamie Régale une expérience exceptionnelle qui satisfasse pleinement nos Gourmands et nous savons que l'écoute de notre communauté est notre meilleur outil pour tenir cette promesse.

### *Des Cuisiniers avec beaucoup de coeur et de saveur !*

Lorsque vous choisissez le menu d'un de nos cuisiniers, vous avez la possibilité de voir sa photo, de consulter son profil et ses différents menus sur la plateforme. Après chaque mise en ligne d'un nouveau menu, les Toqués testent les plats que vous allez manger afin de s'assurer de la qualité des plats qui vous sont proposés. Nos cuisiniers ne sont pas des professionnels mais ils s'attachent à vous faire de bons petits plats sains, simples et gourmands avec beaucoup d'amour et de générosité afin de faire de votre expérience Mamie Régale un bon moment de retour en enfance.

### *Une liste exhaustive des ingrédients et allergènes*

Tous les ingrédients et allergènes sont listés pour chaque menu sur notre site. Les clients ont ensuite la possibilité d'interagir directement avec le Toqué pour demander plus d'information en cas de doute.