



Pourquoi prendre notre contrat de maintenance ?

CONTRAT DE MAINTENANCE



3 TYPES DE CONTRATS DE MAINTENANCE :

Contrat F3 : 
Visite(s) d'entretien préventif.
Les dépannages (main d'œuvre et déplacements)
et les pièces détachées sont exclus.

Contrat F2 : 
Visite(s) d'entretien préventif. Les dépannages
(main d'œuvre et déplacements) sont compris.
Les pièces détachées sont exclues.

Contrat F1 : 
Visite(s) d'entretien préventif. Les dépannages
(main d'œuvre et déplacements) et les pièces
détachées sont compris ; hors exclusions définies
dans le contrat.

- F1** **CONTRAT DE MAINTENANCE « PREVENTIF ET CURATIF + PIECES »**
- F2** **CONTRAT DE MAINTENANCE « PREVENTIF ET CURATIF »**
- F3** **CONTRAT DE MAINTENANCE « PREVENTIF »**



1- Objectif d'un contrat de maintenance :



1) *Sécuriser l'environnement de ses équipes et de sa cuisine :*

- ✓ **Respecter la loi** (Gaz, équipements frigorifiques, hygiène...), les réglementations en cuisine sont nombreuses, contraignantes et évolutives.



Décret N°2007-237 du 07/05/2007 sur les fluides Frigorigènes

Arrêté du 28 mars 2007 pour l'entretien des installations gaz

- ✓ **Réduire les risques d'accident** (Brûleurs mal réglés, friteuse non entretenue...), les risques d'accident en cuisine sont multiples. Il ne faut jamais oublier que l'exploitant est responsable civilement en cas d'incendie et qu'il risque une sanction pénale si le sinistre a des conséquences corporelles. La vérification périodique des matériels concourt à la mise en place du plan d'évaluation des risques et à son efficacité sur le long terme.



- ✓ **Optimiser la gestion et l'environnement de travail.** Les pannes se produisent toujours au pire moment. Elles génèrent stress, heures supplémentaires et atmosphère de travail difficile. Bénéficiant de conditions de travail confortables, l'équipe peut pleinement se consacrer à fournir la meilleure prestation à la clientèle.



2) Entretien son outil de travail :



✓ **Réduire le risque de pannes** : un contrat de maintenance permet d'optimiser les performances des équipements et de réduire le risque de pannes intempestives. Les interventions d'entretien. (Détartrage, nettoyage des évaporateurs et condenseurs...), sont programmés au bon moment. A vous la diminution des coûts directs et indirects qui en résulte !



✓ **Accroître la durée de vie des équipements** en anticipant les détériorations (Excès de tartre, vannes fuyantes...) et en intervenant à bon escient pour prolonger la fiabilité et la durée de vie de vos équipements

✓ **Anticiper et budgéter le renouvellement des équipements**, ce qui vous permet d'identifier les matériels nécessaires à renouveler grâce au rapport annuel de maintenance. En anticipant vous prenez le temps d'une consultation contrôlée, de choisir le nouvel



3) Gérer son exploitation de manière responsable :

a. Eco gestion (quelques exemples) :

- ✓ **Trois mm de calcaire sur un thermoplongeur ?**
⇒ 23% de consommation énergétique en plus.
- ✓ **Des ralentis trop puissants ou des régulations non opérantes ?**
⇒ Augmentation du coût énergétique pouvant aller jusqu'à 20%.
- ✓ **Des doseurs mal réglés ?**
⇒ Consommation de détergents en hausse.
- ✓ **Un condenseur sale**
⇒ 30% de consommation énergétique en plus.



Une maintenance éco gérée et responsable diminue ces surcoûts d'exploitation et augmente l'écologie de votre établissement : un impératif de bonne gestion indispensable à l'heure du développement durable.



b. Générateur d'économies :



Alors que l'entretien et la maintenance correspondent à la cible N°7 du référentiel HQE®, l'Agence De



l'Environnement et de la Maitrise de l'Energie ne cesse de rappeler combien il est important de faire vérifier certains équipements pour les rendre plus sûrs, plus durables et énergétiquement plus performants.

Contrôlé et entretenus, les trois postes les plus énergivores que sont le froid, le chaud et la laverie autorisent d'importantes économies d'énergie.



Un contrat de maintenance associé à de bonnes pratiques permet d'identifier des sources d'économies supplémentaires et d'augmenter le cycle de vie des matériels de cuisine, induisant une répercussion positive sur la durée d'amortissement de vos investissements



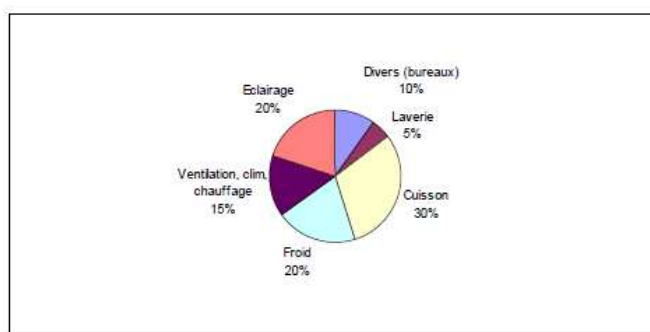
Faire la chasse aux surconsommations d'énergie, prolonger la durée de vie de vos équipements et garantir une meilleure sécurité pour vos équipes et votre exploitation, telle est notre raison d'être.

Nos études prouvent, qu'après souscription d'un contrat de maintenance, une brasserie ouverte 7j/7, et servant 400 couverts par jours, peut réaliser jusqu'à 2 200 Euros d'économies/an sur le coût de gestion de la cuisine.

Nos équipes sont à votre disposition pour vous en parler

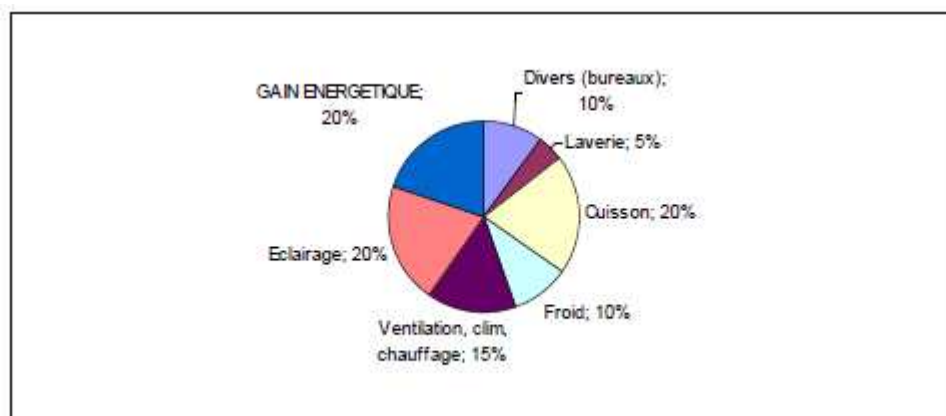
Consommation moyenne énergétique dans un restaurant de 100 couverts

Sans contrat de maintenance :



⇒ Durée de vie des équipements de 5 à 7 ans et les risques de pannes multipliés par 2.

Avec un contrat de maintenance :

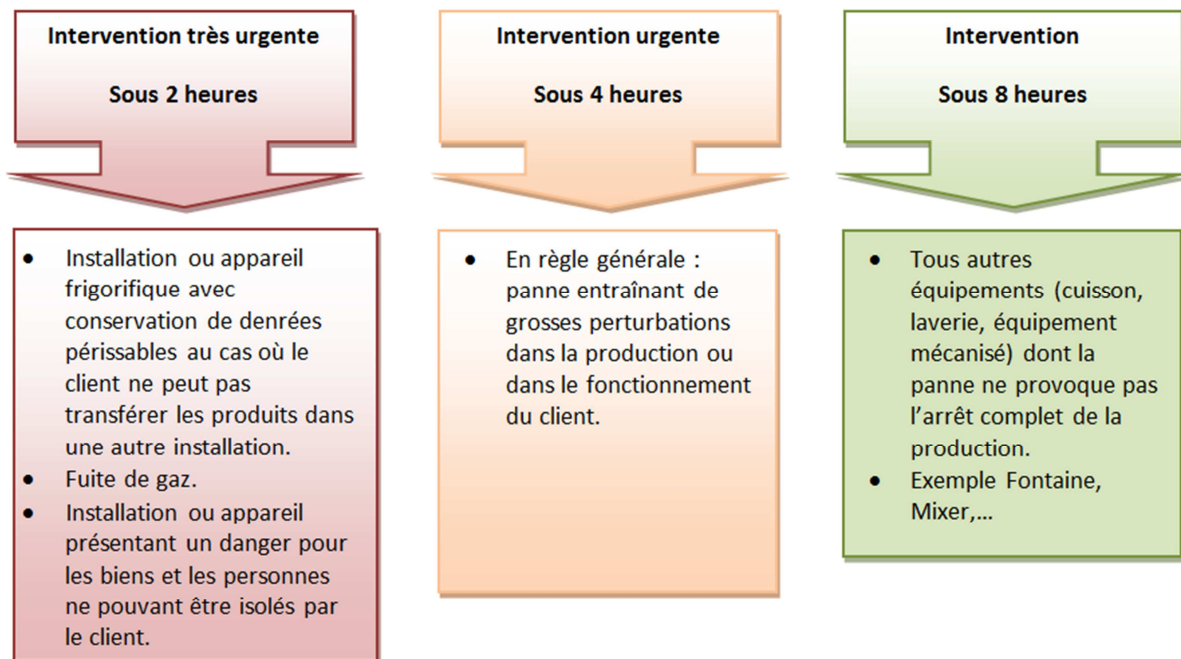


⇒ Durée de vie de vos équipements de 7 à 10 ans.



Chez Alliance Froid Cuisine, vous êtes un client privilégié et unique :

- ✓ Accueil téléphonique personnalisé.
- ✓ Tarifications privilégiées sur les pièces détachées.
- ✓ Délais d'intervention garantis sous 4 heures (en moyenne).
- ✓ Un service unifié et performant.
- ✓ Un SAV 7/7



✚ L'ensemble de nos techniciens sont équipés de tablettes et de Géocalisation

MOYENS MIS EN ŒUVRE EN ENTRETIEN OU DÉPANNAGE

EN PRÉVENTIF : MÉTHODE ET RIGUEUR

- Planification avec le client des dates d'intervention.
- Relevé et identification de tous les matériels concernés par le contrat de maintenance (marque, type, modèle, numéro de série, année de fabrication, puissance, tension...)
- Diagnostic précis sur l'état des matériels.
- Compte-rendu de conformité.
- Devis, si nécessaire, pour remise en état de certains matériels.
- Mise en place d'un suivi d'entretien avec listing détaillé de chaque élément à contrôler pour tous matériels de préparation, cuisson, froid, ventilation, climatisation, laverie, buanderie...
- Suivi informatique et traçabilité du matériel.

EN CURATIF : RAPIDITÉ ET TRAÇABILITÉ

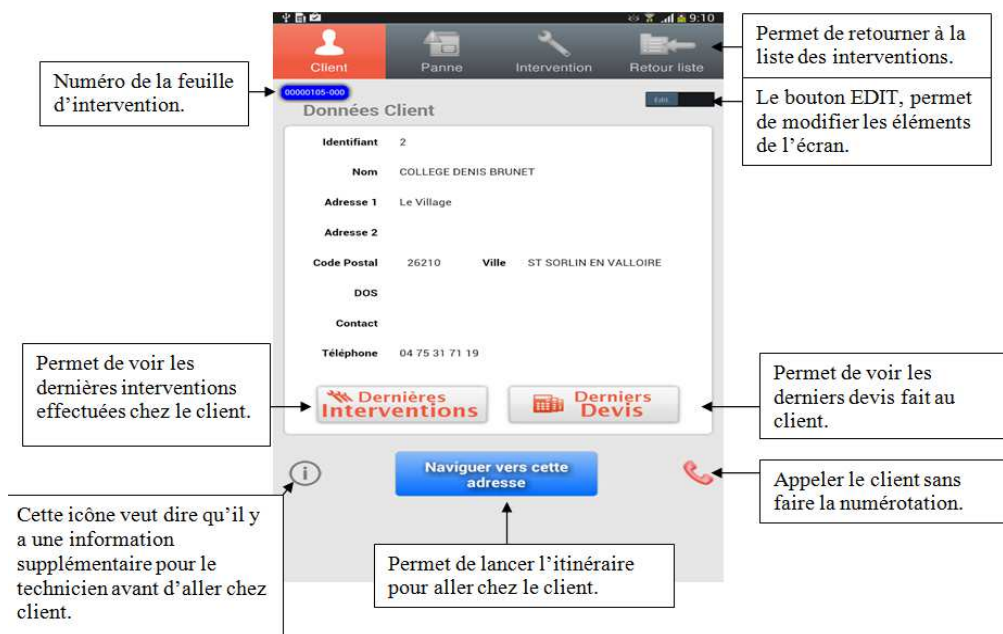
- Système de traçabilité GIF.
- Intervention en priorité pour les cas de première nécessité.
- Stock de pièces détachées de première urgence en atelier et dans nos véhicules.
- Devis pièces de remplacement avant réparation si nécessaire.
- Rapport d'intervention en temps réel pour chaque opération.
- Priorité d'interventions curatives pour client sous contrat.



Un suivi rigoureux en temps réel, de la feuille d'intervention à la tablette du technicien, apporte clarté, efficacité et gain de temps.



✚ L'historique des interventions est accessible dans les tablettes

Numéro de la feuille d'intervention.

Permet de retourner à la liste des interventions.

Le bouton EDIT, permet de modifier les éléments de l'écran.

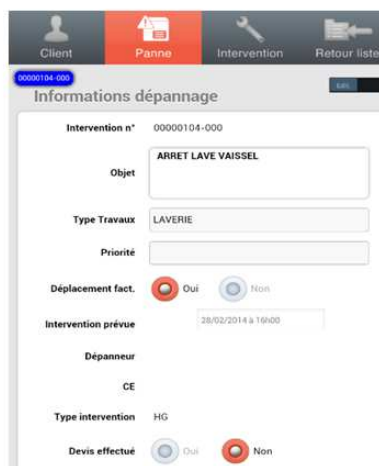
Permet de voir les dernières interventions effectuées chez le client.

Permet de voir les derniers devis fait au client.

Appeler le client sans faire la numérotation.

Cette icône veut dire qu'il y a une information supplémentaire pour le technicien avant d'aller chez client.

Permet de lancer l'itinéraire pour aller chez le client.



Informations dépannage

Intervention n° : 00000104-000

Objet : ARRET LAVE VAISSEL

Type Travaux : LAVERIE

Priorité :

Déplacement fact. : Oui Non

Intervention prévue : 28/02/2014 à 16h00

Dépanneur : CE

Type intervention : HG

Devis effectué : Oui Non



Informations matériel

Code article : FR1123456

Désignation : FOUR

Marque : FRANSTAL

Modèle :

Numéro de série :

Dernières Interventions

Derniers Devis

Permet de voir les dernières interventions effectuées sur le matériel.



✚ Votre appel, mail ou fax sera enregistré sur notre logiciel SUITCOM (voir ci-dessous)

SUITCOM ENTREPRISE

Fichier Edit Options Suicom Aide Utilitaires VCR

[APP] LES INFOS

AFFICHER LES INFOS ? Toutes Consultation des appels par Sélection CREER APPEL Quitter

NUMERO	DATE	349	INTITULE CLIENT	Fiche client	POUR	Act	Pri
5432	11/07/2013	349	COMMUNAUTE DES SOEURS DE L'IM	2	CH	7	1
5431	11/07/2013	269	RESTAURANT LE WELCOME	2	CH	7	2
5430	10/07/2013	18	MAISON DE RETRAITE CHATEAUGRO	2	FD	7	2
5429	10/07/2013	271	RESTAURANT LA RESERVE	2	DM	10	3
5428	10/07/2013	1249	KEBAB METROPOLITAIN	2	FD	7	1
5427	10/07/2013	82	RESTAURANT LE BISTRO PARISIEN	2	FD	7	1
5426	10/07/2013	254	HOTEL RESTAURANT LE LION D'OR	2	YB	7	1
5425	10/07/2013	270	CENTRE HOSPITALIER DE REDON	2	YB	7	1
5424	10/07/2013	831	CREPERIE LA PETITE BRETONNE	2	FD	7	1
5423	10/07/2013	347	RESTAURANT L'AMBASSADE	2	FD	7	1
5422	10/07/2013	1381	RESTAURANT LA CREE	2	BA	7	1
5421	10/07/2013	156	HOPITAL DE ST MEEN LE GRAND	2	CH	7	2
5420	10/07/2013	99999	KYRIAD-31 RUE BIGNON	2	CH	7	1
5419	10/07/2013	189	TRAITEUR CARUDEL	2	CH	7	2
5418	10/07/2013	162	RESTAURANT TERAINGA	2	FD	7	2
5417	10/07/2013	279	CONSEIL REGIONAL DE BRETAGNE	2	CH	7	1
5416	10/07/2013	264	IBIS STYLE - BRITANIA	2	CH	7	2

SAISIE / APPEL

N° APPEL: 5417

NATURE: []

POSTE: SJ JOURDAN SEVERINE

DATE & HEURE: 10/07/2013 09:04:34

Client ? 279 CONSEIL REGIONAL DE BRETAGNE Recherche avancée

INTERLOCUTEUR: PATON

Téléphone: 02.99.27.10.10

OBJET: GPE FROID PLAN PRESENTATION DE SSERT HS

-A SUIVRE

Qui: CH HAOUISEE Christophe

Action: 7 INTERVENTION DANS LA JOURNEE

Priorité: 1 TRES URGENT

Etat: O Clos Le 10/07/13 à 11:57 par SJ

VALIDER ANNULER CREER SUITE QUITTER

✚ Le technicien le plus proche sera envoyé sur site (tous nos techniciens sont mixtes)

GIF MOBILITY

les infos Pos. Vehicules Trajets Géolocalisation Administration

VEHICULES

- 1 - AR-372-BJ (GT)
- 2 - BD-628-JT (YB)
- 3 - BX-267-CZ (HM)
- 4 - CA-719-NY (FD)
- 5 - CA-735-NY (SP)
- 6 - CA-933-WR (SG)
- 7 - CH-936-NQ (VN)
- 8 - CV-423-GV (CH)
- 9 - DE-229-FB (BA)
- 10 - DL-637-FE (LL)
- 11 - DL-823-NY (JB)

Map showing locations in Brittany (Rennes, Saint-Malo, etc.) with numbered markers corresponding to the vehicle list.



✚ Présentation du technicien à votre accueil

↳ Diagnostique, réparation sur site, établissement d'un bon d'intervention, création d'une facture

ALLIANCE FROID CUISINE SAV 717

ALLIANCE FROID CUISINE
15 Rue de la Frébarrière
35000 RENNES
SIRET : 50456324800039
TVA INTRA : FR03504563248
Tel: 02 99 00 62 54

Durée de validité : 3 mois Date d'appel : 00/00/0000

RETOUR D'INTERVENTION N° 00034983-0 Intervention prévue le :

Adresse : COLLEGE FRANCOISE DOLTO PACE **N° Client :** 871

53 AVENUE LEBRIX
BP54232
35740 PACE

Objet de l'appel : **Matériel :** CELLULE DE REFOIDISSEMENT R
CHR160SG
ODIC

N° série :

**DEPANNAGE
TRAVAUX EFFECTUES**

Travaux suivant devis ci-dessus :
Recuperation fluide
Recharge en fluide frigorigene
Turage au vide
Soudage
Mise en service / Essais
Commentaire 1 À?change compresseur sur chambre froide nÂ@gative, Deshydrateur, essais ok

PIECES			MAIN D'OEUVRE			
REF	DESIGNATION	QTE	DEP	DATE	HR DEBHR	FIN LIEU
	DEVIS n° 08067166 du 08/09/2015		JB	24/09/15	13:32	17:00 CLIENT
G44AATE4450A	COMPRESSEUR	1.00				
SAVRECUP	RECUPERATION POUR RETRAITEME	1.00				
SAVPF2	TIRAGE AU VIDE	1.00				
SAVDESY	DESHYDRATEUR	1.00				
SAVPF3	SOUDURE A L'ARGENT	1.00				
SAVPF5	GAZ 404 A	3.00				
SAVH52	FORFAIT MAIN D'OEUVRE	1.00				
SAVZ03	DEPLACEMENT	1.00				

SUITE A DONNER

Intervention realisee

Forfait minimum de 30 minutes pour la main d'oeuvre

SIGNATURE DU CLIENT

volant
Le 24/09/2015 à 16:55



Diagnostic, établissement d'un devis en J+1 (après recherche de pièces détachées et réponse de nos fournisseurs)



Si vous validez le devis avant 15h00

Dans 75 % des cas, la pièce détachée sera livrée sous 24 h 00

(Possibilité de prêt gratuit de produits en cas de délais anormalement long)



Pose de la pièce dans la journée suivant la livraison,

Établissement bon d'intervention,

Création d'une facture

(*) Voir contrat de prêt

CONCEPTION - REALISATION - MAINTENANCE
Cuisine Professionnelle-Froid-Laverie-Inox-Climatisation-Buanderie-Mobilier

CONTRAT DE PRET GRATUIT

La société ALLIANCE FROID CUISINE s'engage à prêter gratuitement à la société :

Nom : _____

Adresse : _____

Représenté par : _____

Pour la période du : _____ au _____

Les marchandises suivantes :

- _____
- _____

Prêt gratuit pour un départ et retour de matériel chez Alliance Froid Cuisine
 Si livraison sur site par technicien ou représentant : Forfait déplacement : 100 €HT)
 Si installation et raccordement du matériel sur site : Travail en régie sur base tarif SAV

L'emprunteur reconnaît l'entière propriété d'ALLIANCE FROID CUISINE des marchandises prêtées & s'engage à les rendre propres (un forfait de 100 € HT sera appliqué pour tout matériel rendu non nettoyé),
 Toutes réparations liées à l'utilisation des marchandises prêtées restant à la charge de l'emprunteur.

Nom du représentant, technicien :	Nom du client :
Etat du matériel <u>départ</u> :	Etat du matériel <u>reprise</u> :
Signature :	Signature

ALLIANCE FROID CUISINE se réserve la propriété des marchandises désignées sur ce document, jusqu'au paiement intégral de leur prix en principal et intérêt. A défaut de paiement à l'échéance convenue, ALLIANCE FROID CUISINE pourra reprendre les marchandises, la vente sera résolue de plein droit et bon semble au vendeur et les acomptes déjà versés lui seront acquis en contrepartie de la jouissance des marchandises dont aura bénéficié l'acheteur. Transfert des risques et assurance : les marchandises resteront la propriété d'ALLIANCE FROID CUISINE jusqu'au paiement intégral de leur prix mais l'acheteur en deviendra responsable dès leur remise matérielle, le transfert en possession entraînant celui des risques. L'acheteur s'engage, en conséquence, à souscrire, dès à présent, un contrat d'assurance garantissant les risques de perte, vol ou destruction des marchandises désignées.

Date : _____
Signature de l'emprunteur (lu & approuvé): _____

Siège : ZI Sud Est - 15 Rue de la Frébardière
35000 RENNES
Tél : 02.99.00.62.54 – Fax : 02.99.00.53.28
Email : alliance.froid.cuisine@orange.fr

Agence : ZA de la Vallée Verte
53940 LE GENEST SAINT ISLE
Tél : 02.43.02.09.19 – Fax : 02.43.02.09.99
Site : www.groupegif.com

SAS au Capital de 100 000€ - SIRET 504 563 248 - APE 33.12Z - N° TVA intra FR03504563248



2–Nous assurons un service 7/7. Précision sur les dépannages en dehors des heures ouvrées de dépannage.

- + Notre SAV fonctionne 7/7 pour les prestations de dépannage, aux heures ouvrées indiquées dans le mémoire technique
- + En dehors des heures d'ouvertures, les appels sont transférés sur le portable des dirigeants d'Alliance froid cuisine
- + Pour information :
 - ✓ En 7 années d'existence, nous n'avons jamais eu le moindre problème lié à une « non » intervention de nuit
 - ✓ Nous travaillons en maintenance préventive, curative avec des sites sensibles tel que :
 - ✓ Le CHU
 - ✓ L'Hôpital Guillaume Régnier
 - ✓ Les hôpitaux de Vitré, Saint-Meen Le Grand, La Guerche de Bretagne, Bain de Bretagne, Redon, de Fougères, Laval....
 - ✓ Les Cliniques de La Sagesse, Saint Laurent, St Louis...
 - ✓ Le Conseil Régional (site de Patton et Courcil)
 - ✓ Les 7 casernes militaires du département, les CRS, la prison de Laval...
 - ✓ Les villes de Vitré, Fougères, Saint Meen Le grand...CCI St Malo
 - ✓ Nous sommes présents sur le secteur géographique de l'Ille et Vilaine et de la Mayenne, nous intervenons dans les meilleurs délais pour préserver votre sérénité
 - ✓ A ce jour, nous avons 2 adresses pour mieux vous servir,
 - ✓ Nous ouvrons une agence sur Saint Malo en janvier 2016



Alliance Froid Cuisine à 15 techniciens présents sur les départements 35&53 à votre service,



**L'ENSEMBLE DES TECHNICIENS SONT
REGULIEREMENT FORME AUPRES DE NOS FABRICANTS»**



Nos équipes sont à votre disposition pour de plus amples informations.

Yannick Bellanger, Nathalie & Arnaud Vayer



DEMANDE D'INTERVENTION

<p>Destinataire : Alliance Froid Cuisine Ecopôle Sud Est 15 Rue de la Frébardière 35000 RENNES</p> <p>☎ 02 99 00 53 28 ☎ 02 99 00 62 54 @ sav@alliancefroidcuisine.fr</p>	<p>Emetteur :</p>
<p>Nom du Correspondant :</p> <p>_____</p> <p>☎ / / / /</p>	<p>Date : / /</p>
<p>Objet de l'Intervention</p> <p><input type="checkbox"/> Froid <input type="checkbox"/> Chaud / Cuisine <input type="checkbox"/> Buanderie <input type="checkbox"/> Autres _____</p>	
<p>Localisation du matériel :</p> <p>Service : _____</p> <p>Salle : _____</p> <p>Etage : _____</p>	<p>Personne à contacter pour RDV:</p> <p>_____</p> <p>☎ / / / /</p>
<p>Matériel concerné</p> <p>Désignation : _____</p> <p>Marque : _____</p> <p>N° Série : _____</p> <p>Description de la Panne</p> <p>_____</p>	
<p>Horaires d'Intervention Souhaitée :</p> <p>Matin de _____ à _____</p> <p>Après Midi de _____ à _____</p>	
<p>Signature et Cachet de l'entreprise</p>	