



1.1. Introduction

La Charte Food Equipment Quality est une initiative du groupe Food Equipment d'Agoria. Le groupe Food Equipment représente les fabricants, importateurs et installateurs belges d'appareils et d'installations pour la production alimentaire dans l'horeca, les pâtisseries, les boucheries, chez les traiteurs, dans les entreprises, écoles, hôpitaux, maisons de repos et prisons, où des cuisines industrielles et de collectivité et des activités apparentées (stockage, conservation, vaisselle, traitement des déchets, ...) sont nécessaires. Le groupe Food Equipment a été créé dans le but de travailler sur la législation relative au secteur, la formation des installateurs et la valorisation de la profession.

L'objectif de la présente charte est de contribuer positivement à l'image du secteur.

L'industrie active dans ce secteur doit tenir compte de trois domaines spécifiques,

- Bâtiment : les cuisines industrielles et les activités apparentées font partie intégrante des bâtiments et participent à leur définition technique.
- Équipement : ce dernier permet de garantir une performance et une fiabilité optimales au client final.
- Exploitation : après la livraison des appareils, le client doit disposer d'un système intégral lui permettant d'organiser et de soutenir la cuisine de collectivité et la distribution des repas.

Le certificat Food Equipment Quality (FEQ) est une initiative du groupe Food Equipment d'Agoria mais peut être demandé par toute entreprise active dans le secteur.

2. Les différents domaines de compétence de la cuisine industrielle:

Trois domaines de compétence sont impliqués dans le processus de développement d'une cuisine industrielle et du domaine d'activité apparenté : ceux-ci concourent à offrir le niveau de technicité adéquat en fonction des besoins et attentes des clients, et ce conformément aux normes nationales et à la réglementation européenne. La présente charte s'inscrit dans le cadre d'une approche volontaire visant à évaluer les compétences et l'organisation technique, et ce par le biais d'un audit externe.

Les trois domaines de compétence en rapport avec les cuisines de collectivité et les domaines d'activité apparentés sont les suivants:

2.1. conseil

2.2. vente et installation

2.3. service lié aux équipements installés (appareils et installations)

3. Code de conduite :

En signant le code de conduite, les signataires s'engagent à appliquer les normes les plus strictes en matière d'éthique et de déontologie. Le but de ce code est d'accroître la confiance dans le secteur et d'offrir de meilleures garanties à tous ceux qui font appel aux entreprises signataires. Le code repose sur trois principes :

3.1. Intérêt du client :

L'intérêt du client prime sur tous les plans :

- Le membre ne fournira que des prestations pour lesquelles il est qualifié.
- Il renverra le client vers d'autres entreprises du secteur s'il n'est pas qualifié pour les prestations demandées.
- Il appliquera les règles de l'art en la matière et fera preuve d'honnêteté et d'intégrité dans son travail.
- Il évitera tout conflit d'intérêts

3.2. Intérêt général :

L'intérêt des consommateurs doit toujours être pris en compte :

- Le membre travaillera toujours conformément à la législation et à la réglementation applicables.
- Les appareils doivent satisfaire à la réglementation en vigueur.
- Des solutions optimales du point de vue de la sécurité, de l'hygiène et de la protection de l'environnement devront être recherchées.

3.3. L'intérêt de la profession :

Le signataire de la présente charte est garant des intérêts de la profession et contribuera positivement à la réputation et à l'image des (Cuisines de collectivité).

- Le membre se tiendra au fait des évolutions au sein des différents domaines de compétence (conseil, vente et installation et service lié aux équipements installés) dans lesquels il est actif.
- Le membre remplira ses obligations professionnelles vis-à-vis des autres membres de l'industrie.
- Dans le cadre de la promotion de son travail, de son entreprise et de sa profession, le membre fournira uniquement des informations objectives et utiles, non trompeuses et ne portant pas préjudice à d'autres membres.

4. Obligations

Par cet engagement volontaire, la profession entend garantir l'application des normes de qualité les plus strictes dans un environnement offrant un bon rapport coût-efficacité, axé sur la performance de l'installation pour le client final.

La présente charte a été signée le /..... /..... (date) à : (lieu)

Nom Entreprise : Signature :