

Comment optimiser l'utilisation des bacs de transport ?

Les bacs de transport sont des éléments essentiels pour un traiteur. Bien utilisés, ils garantissent la qualité des aliments, facilitent la logistique et optimisent le travail.

Voici quelques astuces pour en tirer le meilleur parti.

1. CHOISIR LE BON TYPE DE BAC.

- **Bacs isothermes** : Idéaux pour maintenir les plats chauds ou froids pendant le transport.
 - *Conseil : Investir dans des modèles avec une bonne isolation thermique pour une durée de conservation optimale.*
- **Bacs gastronomes (GN)** : Compatibles avec les normes de la restauration, ils s'adaptent à de nombreux équipements.
 - *Conseil : Privilégier l'inox pour une meilleure durabilité et un nettoyage facile.*
- **Bacs en plastique** : Légers et économiques, ils conviennent pour le transport de produits secs ou non fragiles.
 - *Conseil : Choisir des plastiques de qualité alimentaire, résistants aux chocs et aux variations de température.*

2. ORGANISER LE RANGEMENT DANS LES BACS.

- **Séparation des aliments** : Utiliser des séparateurs ou des couvercles intermédiaires pour éviter le mélange des saveurs et les contaminations croisées.
- **Empilage sécurisé** : S'assurer que les bacs sont empilables et stables pour éviter les chutes pendant le transport.
- **Identification claire** : Étiqueter chaque bac avec le contenu, la date de préparation et les éventuelles consignes de conservation.

3. OPTIMISER LE TRANSPORT.

- **Calage** : Utiliser des matériaux de calage (papier bulle, mousse, etc) pour protéger les plats fragiles et éviter les mouvements excessifs pendant le transport.
- **Répartition du poids** : Répartir uniformément le poids dans les bacs et dans le véhicule pour une meilleure stabilité et une conduite plus sûre.
- **Respect de la chaîne du froid/chaud** : Vérifier régulièrement la température des bacs isothermes et utiliser des plaques eutectiques si nécessaire.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

- **Nettoyage après chaque utilisation** : Nettoyer les bacs avec un détergent adapté et désinfecter régulièrement, en particulier les bacs ayant contenu des aliments crus.
- **Séchage complet** : S'assurer que les bacs sont parfaitement secs avant de les ranger pour éviter la prolifération des bactéries et des moisissures.
- **Contrôle régulier** : Vérifier l'état des bacs (fissures, déformations) et les remplacer si nécessaire pour garantir leur étanchéité et leur sécurité.

5. CONFORMITÉ AUX NORMES HACCP.

- **Traçabilité** : Enregistrer l'utilisation de chaque bac (contenu, date, client) pour faciliter le suivi en cas de problème sanitaire.
- **Formation du personnel** : Former le personnel aux bonnes pratiques d'hygiène et de manipulation des bacs.
- **Auto-contrôles** : Mettre en place des procédures d'auto-contrôle régulières pour vérifier le respect des normes HACCP.

En suivant ces astuces, vous optimiserez l'utilisation de vos bacs de transport, assurant ainsi la qualité et la sécurité de vos prestations traiteur.

Nos différents bacs de transport :

