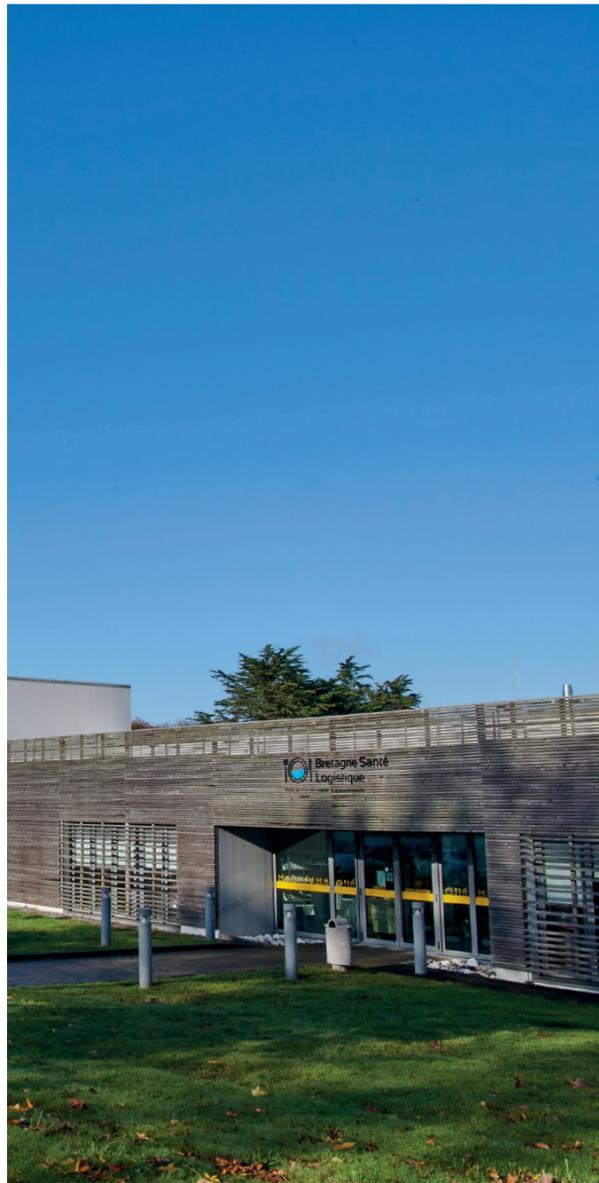


Ils nous font confiance



Bretagne Santé Logistique



Le Poteau Rouge - Route de Calan

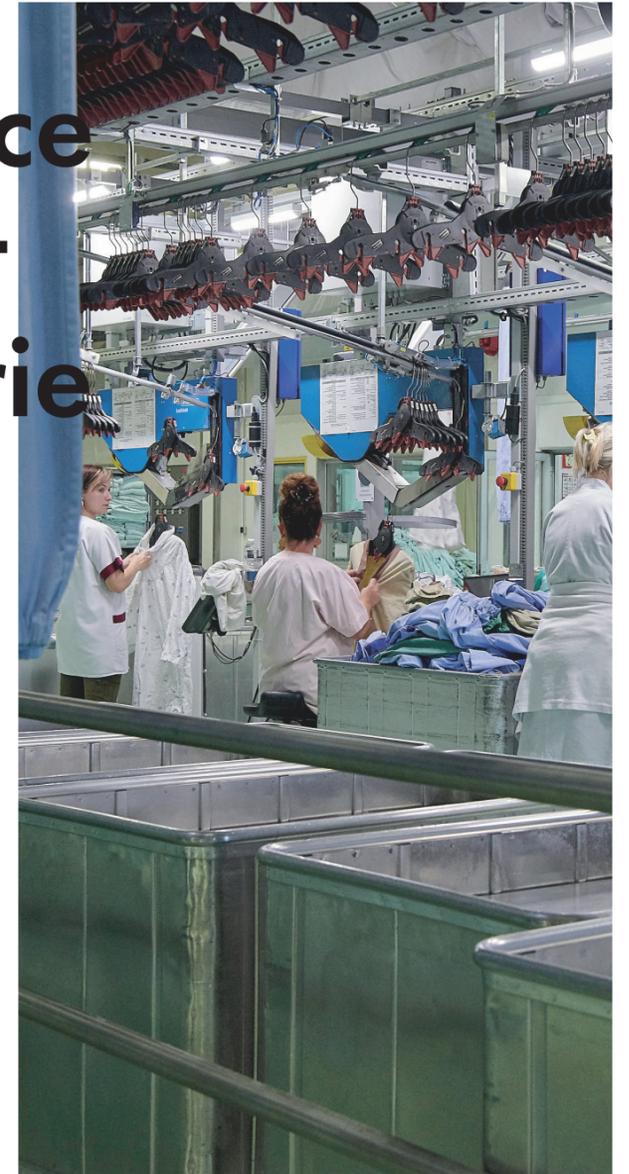
56850 CAUDAN

02 97 80 59 80

secretariat@bsl.bzh



Votre service de repas et blanchisserie



agence-smoc.com - Crédits photo : Yann Zeiddo

12 tonnes
de linge traité par jour

48 agents
de production et logistique

1 parc
équipé d'installations techniques
performantes et régulièrement
renouvelées

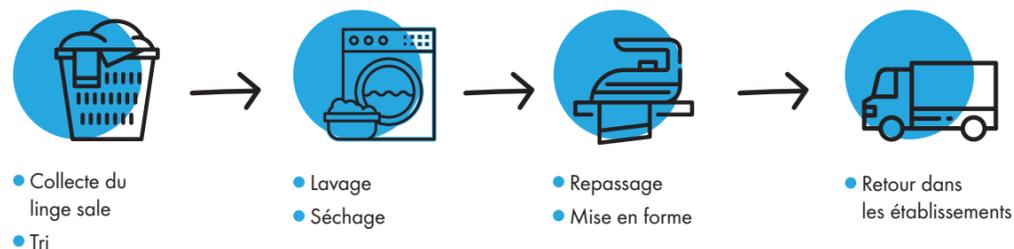
13 établissements
de santé ou médico-sociaux,
publics et privés, nous font
confiance

Blanchisserie

Votre linge en toute traçabilité

Nous assurons quotidiennement l'achat et le traitement de votre linge pour offrir à vos usagers un confort inégalé.

Grâce à la mise en place d'un système d'identification des vêtements par puce RFID vous pouvez, à tout moment, connaître le nombre d'articles attribués à un porteur ainsi que l'historique de chaque article (nombre de lavages...). Cette puce assure une traçabilité du textile et permet de suivre son évolution au cours de son utilisation.



Restauration

Faire du repas un moment de plaisir

Nous assurons la préparation quotidienne des repas et souhaitons en faire un moment de plaisir grâce à :

- L'utilisation de produits locaux, de qualité et de saison pour préparer nos plats.
- Notre grande variété de menus.
- L'organisation régulière d'événements thématiques.

8 415 repas
produits par jour

3 sites
de fabrication alimentaire :
Caudan, Quimperlé et Le Fauouët

6 véhicules
réfrigérés

13 établissements
de santé ou médico-sociaux,
publics et privés, nous font
confiance



Un groupe engagé pour ses clients

Nous œuvrons chaque jour pour apporter à nos clients des services et des produits de qualité.

Depuis 2004, la blanchisserie est certifiée au titre de la norme ISO 9001. Cette norme repose sur un certain nombre de principes de management de la qualité. L'écoute client est au cœur de notre stratégie.

Pour cela nous nous assurons chaque jour que nos clients obtiennent des produits de qualité et conformes à leurs demandes, ce qui se traduit par :

- Une maîtrise parfaite du risque infectieux et de la propreté microbiologique.
- Une traçabilité informatisée.
- Des équipements performants.

Nous nous assurons également que les services proposés soient en adéquation avec leurs besoins, notamment grâce à :

- Des délais de traitement courts.
- Une tarification transparente et performante.
- Une gamme de textiles de qualité et régulièrement renouvelée.



Agir pour mieux vous servir

Le service restauration possède, depuis 2016, la certification ISO 22000. Cette norme internationale, exigeante en matière de sécurité alimentaire, nous pousse à nous investir chaque jour en :

- Étant intransigeant en matière d'hygiène.
- Proposant des menus élaborés en collaboration avec des diététiciennes et le responsable de cuisine en application du GEMRCN et du PNNS 2017-2022.
- Assurant la prise en compte de contraintes alimentaires : plus de 7 régimes (s/sucre, s/graisse...) et 5 textures déclinés chaque jour.
- Proposant régulièrement des menus à thèmes et menus de fête.
- Proposant des prestations optionnelles de qualité : moments de convivialité, pots d'accueil...

Nous sommes également attachés à notre territoire et sommes donc naturellement devenus membre du réseau Produit en Bretagne, ce qui induit une recherche systématique d'approvisionnement en circuits courts.

