



# ATTESTATION

0005-2013 – Ind. 02

Validité de la présente attestation : du 08/08/2013 au 30/09/2014

**RAGUENEAU**  
 17, rue Albert Einstein  
 Champs Sur Marne  
 77447 MARNE LA VALLEE CEDEX 2

N° SIRET : 312 612 278 000 50

Année de création : 1978

Métiers et services (voir définition des niveaux au verso)

	Cuisson Préparation	Laverie Manutention mécanisée Laverie	Distribution Cafétérie	Buanderie	Réfrigération Climatisation	Ventilation Traitement de l'air	Traitement des déchets	Après-Vente Maintenance
	Q	U	A	L	I	P	R	O
<b>Niveau 1</b> <i>Expert</i>								
<b>Niveau 2</b> <i>Spécialiste</i>								
<b>Niveau 3</b> <i>Professionnel</i>								
<b>Qualification :</b>	<b>Q1</b>	<b>U1</b>	<b>A1</b>	<b>L1</b>	<b>I1</b>	<b>P2</b>	<b>R2</b>	<b>O1</b>

**Personnel technique**

Effectif total de l'entreprise : 34  
 Dont personnel technique : 15

**Chiffre d'affaires (année N-1)**

Total : 10 500 000 €  
 SAV / Maintenance : 1 255 000 €

**Secteur couvert**

Point d'origine : 77  
 Rayon d'actions : 75-77-78-91-92-93-94-95

**Assurances**

Responsabilité Civile : AXA n°4055985004  
 Responsabilité Décennale : AXA n°4055985004

La qualification a été délivrée sur base du dossier référentiel Qualiprocoisines-R1.

<p><b>Le Président du Comité d'attribution</b></p>	<p><b>Le Titulaire</b></p> <p><b>RAGUENEAU</b>          17, rue Albert Einstein-Champs S/ Marne          77447 MARNE LA VALLEE Cedex 2          Tél. : 01.64.73.77.00 - Fax : 01.64.73.77.09</p>
--	--

**QUALIPROCOISINES** – 22, rue de Narvik – 74000 ANNECY

Tél. : 04.50.46.90.56 – Fax : 04.50.46.00.08

Courriel : [contact@qualiprocoisines.fr](mailto:contact@qualiprocoisines.fr) - Site internet : [www.qualiprocoisines.fr](http://www.qualiprocoisines.fr)

**Chambres syndicales fondatrices :**

- Restaurateurs
- Constructeurs
- Installateurs





## DEFINITIONS DES CRITERES

### Niveau 1 – Expert :

- Au-delà de 600 couverts
- Techniques complexes : cuissons spécifiques, production de froid centralisée, distributions de repas complexes, laverie à convoyeur avec environnement fortement mécanisée, traitement des déchets, buanderie de grande capacité, .....
- Restauration commerciale « étoilé Michelin »

### Niveau 2 – Spécialiste :

- Jusqu'à 600 couverts environ
- Techniques intermédiaires : cuisson verticale, laverie à avancement automatique, environnement mécanisé simple, froid avec groupes à distance, buanderie moyenne....
- Restauration commerciale « grande carte »

### Niveau 3 – Professionnel :

- Jusqu'à 250 couverts environ
- Techniques courantes, Installation ne présentant pas de difficulté majeure, constituée surtout de produits finis.
- Restauration commerciale traditionnelle

Pour les services (SAV / Maintenance et Eudes / Installation) la classification est faite également suivant 3 niveaux, fonctions des moyens humains et techniques des entreprises, des organisations et méthodes, du niveau de compétence et expérience des intervenants, des complexités des dossiers traités, du ratio CA SAV / CA TOTAL, du ratio Nbre de techniciens /secteurs géographique couvert.