

Fiche Technique: Conseil PMS à Marrakech

Contexte / Problématique

- Exigences ONSSA Marrakech–Safi: conformité documentée, traçabilité à jour, maîtrise observable en audit.
- Convergence des référentiels: ISO 22000, FSSC 22000 et Codex alignés avec les cahiers des charges hôtellerie/distribution.
- Risques terrain variés: cuisson/refroidissement rapides, chaîne du froid pâtisserie, hygiène chambres froides, fournisseurs saisonniers, restauration en cliniques.
- Contraintes locales: pics touristiques, fortes chaleurs, flux entre Sidi Ghanem, Al Massar, Palmeraie, Hivernage, Guéliz et Médina.
- Enjeu business: réduire les non-conformités, sécuriser les ventes et renforcer la crédibilité commerciale.

Notre approche / Méthodologie

Mission structurée et ancrée terrain: cadrage des objectifs, diagnostics sur site, consolidation documentaire PMS, mise en œuvre prioritaire, revue de performance et suivi post-mission.

Durée typique d'une mission: 6 à 12 semaines, en séquences compatibles avec l'exploitation (cuisines, ateliers, services).

Phase 1 — Cadrage et analyse des risques (1–2 semaines)

- Alignement objectifs (ONSSA, audits clients, ISO 22000).
- Plan de mission et grille de risques par site.

Phase 2 — Audit de conformité sur site (1–2 semaines)

- Observation des flux réels (cuisson, refroidissement, chambres froides, réception).
- Priorités d'action, cartographie HACCP par produit/filière.

Phase 3 — Consolidation documentaire PMS (2–3 semaines)

- Procédures lisibles, enregistrements simplifiés, matrice HACCP actualisée.
- Traçabilité alignée aux flux (réception → service) et attentes ONSSA/ISO.

Phase 4 — Mise en œuvre prioritaire (3–6 semaines)

- Actions correctives, preuves de maîtrise, routines flash et check-lists visuelles.
- Coaching terrain, tests de traçabilité à blanc, préparation aux audits.

Phase 5 — Revue de performance (1 semaine) et suivi

- KPI (températures, NC, délais de clôture, pertes matières) et plan d'amélioration continue.
- Veille ONSSA, mises à jour documentaires, exercices de gestion de crise.

Livrables

Livrable	Description
Rapport d'audit et cartographie des risques	Constats terrain, priorités d'action par criticité et zones.
Matrice HACCP actualisée	Analyse des dangers, CCP/PRPo, par produit/filière ou zone.
Procédures opérationnelles	Réception, stockage, production, service, N/D, déchets, lutte nuisibles.
Enregistrements simplifiés	Températures, traçabilité, check-lists visuelles, preuves de maîtrise.
Plan d'action hiérarchisé	Actions, jalons, responsabilités et faisabilité.
Indicateurs/KPI de suivi	Conformité enregistrements, NC majeures, délais de clôture, pertes matières.
Protocole de gestion de crise	Scénarios retrait/rappel, tests de traçabilité à blanc, consignation des preuves.
Gouvernance qualité clarifiée	Rôles/responsabilités, circuits de signature, routines de revue.

Pourquoi nous choisir / Bénéfices

- Réduction rapide des non-conformités majeures (ONSSA, audits clients) et meilleure stabilité de la chaîne du froid.
- Traçabilité consolidée et preuves disponibles, fluidité lors des contrôles et inspections.
- Diminution des gaspillages et déclassements; baisse des coûts cachés et gains de productivité.
- Conformité transformée en atout commercial pour hôtels, restaurants, GMS et établissements de santé.
- Gouvernance agile: responsabilités claires, routines d'animation, indicateurs utiles à tous les niveaux.