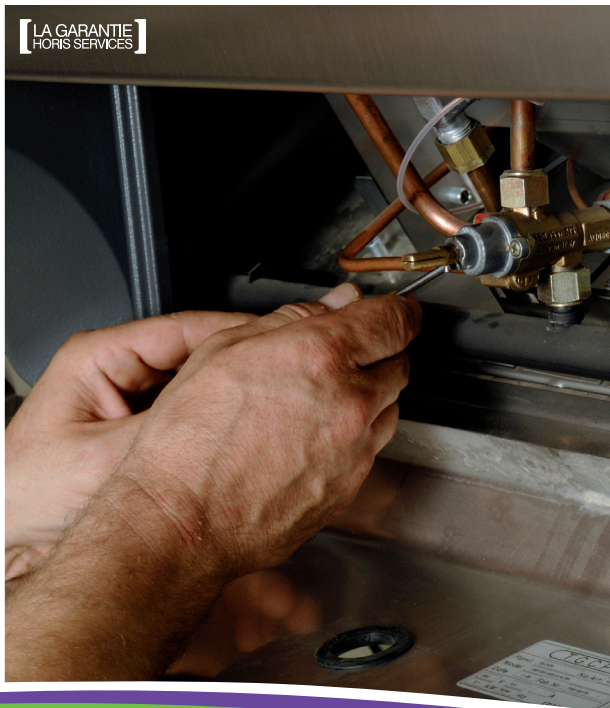
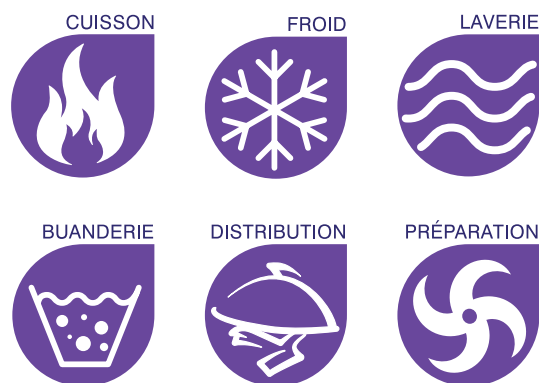


NOTRE MÉTIER

ÊTRE VOTRE EXPERT EN
MAINTENANCE ET DÉPANNAGE
DES PRODUITS **BONNET,**
THIRODE ET MULTIMARQUES.

Fort du savoir-faire reconnu de nos techniciens et de prestations en amélioration mesurée et continue, nous vous garantissons un service de maintenance et de dépannage de haute qualité dans les domaines suivants :



NOTRE CHARTE QUALITÉ :

VOTRE SATISFACTION EST NOTRE ENGAGEMENT

Expertise

Vous avez besoin que vos matériels de cuisine professionnelle fonctionnent de façon continue et optimale. Conscients des enjeux économiques et humains que cela représente pour vous, nous nous engageons à mettre à votre service l'expertise technique unique de nos techniciens.

Technicité

Nos techniciens disposent des compétences techniques régulièrement mises à niveau au sein de notre centre de formation. Nous vous garantissons ainsi un service élevé de maintenance de matériels de Cuisine professionnelle.

Proximité

Au plus près de votre site, nos 220 techniciens experts interviennent sur toute la France et dans la journée.

Réactivité

En cas de panne ou de dysfonctionnement de vos matériels, vous avez besoin d'une réactivité irréprochable de notre part. Notre système de commande de pièces de rechange performant et rapide vous garantit des délais d'intervention record sur vos équipements.

Qualité de service

Avoir la meilleure qualité de service rendu sur le marché est notre engagement. Nous interrogeons régulièrement nos Clients pour nous en assurer.

Sécurité

Tous nos techniciens sont munis d'Equipements de Protection Individuelle, ainsi que de véhicules respectant les normes de crash test.

Développement durable

Pour respecter les accords de Kyoto, Horis Services s'inscrit dans une démarche d'écologie et de développement durable. En effet nous sensibilisons nos collaborateurs sur la gestion et la valorisation des déchets ainsi que sur la récupération et manipulation des fluides frigorigènes.

De plus, tous les techniciens sont sensibilisés à l'impact de la conduite de leurs véhicules sur l'environnement, ils se distinguent par une conduite eco-responsable en accord avec les principes du Grenelle de l'environnement.

HORIS SAS
17 rue des Frères Lumière
Z.I. Mitry Compans
F-77292 Mitry-Mory Cedex

www.horis-services.fr
contact@horis-services.fr

Une marque du groupe HORIS

Un besoin sur un équipement de cuisine, un seul site web
www.bonnet-thirote.fr



TÉMOIGNAGE CLIENT



Pour préparer, cuisiner et servir des clients dans des délais très courts, notre Restaurant Inter-Entreprises a l'obligation de travailler avec un partenaire de confiance qui assure le suivi et la maintenance de notre matériel. Depuis plus de 35 ans, le groupe Horis accomplit cette mission. Sa structure Horis Services intervient rapidement et efficacement sur l'ensemble des équipements de notre cuisine.



Mr Patrick ALLANCHE

Responsable des achats
Restaurant Inter-Entreprises Péreire-Débarcadère Paris 17^{ème}
RIE dimensionné pour 1000 couverts/jour en moyenne

NOS ATTESTATIONS ET QUALIFICATIONS

Soucieux, avant tout, de la qualité du service rendu aux Clients, Horis Services justifie des qualifications et certifications requises. Ses compétences sont validées par l'organisme **QUALIPROCUISINES** et par le **CEMAFROID**.

Horis Services justifie d'une **attestation de capacité de CATEGORIE 1** requise par le Code de l'Environnement autorisant ses techniciens à manipuler les fluides frigorigènes lors des opérations d'entretien et de réparation sur des équipements frigorifiques.

Ces attestations et qualifications garantissent à nos clients des offres de services en accord avec la réglementation en vigueur (contrats d'entretien et de maintenance, visites réglementaires sur le matériel de cuisson et de froid, remplacement de fluide frigorigène, etc...).

! Un outillage réglementaire et complet

Nos techniciens sont équipés de l'ensemble des outils nécessaires à la maintenance ainsi qu'à la manipulation et la récupération de fluides frigorigènes.*

*En conformité avec l'article R543-75 à R543-123 du code de l'environnement, relatif au contrôle d'étanchéité, de maintenance, d'entretien et de mise en service des équipements de réfrigération



Délivrée par le *Cemafroid*

Attestation de Capacité :

Est N° 13997
Nord N°13998
Sud est N° 13999
Sud ouest n°14000
Ouest N°14001

rosalis

HORIS SERVICES

Le SAV Multimarkes de
BONNET THIRODE Grande Cuisine

WWW.HORIS-SERVICES.FR





LEADER FRANÇAIS DE LA MAINTENANCE DE MATÉRIELS DE GRANDE CUISINE

Fruit du regroupement des équipes Services de **BONNET** et **THIRODE** en 2011, Horis Services s'impose comme le premier opérateur SAV multimarques de France en combinant les atouts d'une grande structure (habilitations techniques, formation permanente de nos intervenants, maîtrise des pratiques, efficacité des process) et la proximité du Client liée à notre réseau de 16 agences.

Nous sommes votre Expert en maintenance et dépannage de matériels de Cuisine professionnelle.

! Notre centre de formation

Horis Services est la seule marque de SAV Grande Cuisine à être dotée d'un **Centre de formation dédié à ses techniciens.**



NOS HOMMES

UN SERVICE DE PROXIMITÉ ET UNE RÉACTIVITÉ UNIQUES SUR LE MARCHÉ

Au quotidien, **330 personnes** sont dédiées au métier du service de la cuisine professionnelle dont **220 techniciens** mobilisés sur l'ensemble de la France, répartis sur **5 directions régionales**.

Un numéro vert national, unique et gratuit et un interlocuteur local

N°Vert 0 800 00 69 19
APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE



Pour vous garantir un **service de qualité**, Horis Services a mis en place un numéro vert national, **unique et gratuit** pour toutes les interventions et pour tous les clients.

Vos appels reçus depuis ce numéro vert sont gratuitement et automatiquement adressés vers la Direction Régionale correspondant à votre localisation géographique.

! Réduction des délais d'intervention

Tous nos véhicules sont équipés d'un stock de pièces détachées permettant à nos techniciens de répondre rapidement aux interventions courantes de première urgence sur l'ensemble des domaines (cuisson, froid, laverie, etc). En outre, les techniciens Horis Services s'appuient sur un **Système de commande à distance de pièces détachées** via la Direction Régionale.

NOS PRESTATIONS DE SERVICES

DANS LE DOMAINE DE LA GRANDE CUISINE

Nous proposons différentes prestations adaptées aux **exigences des professionnels** de la Grande Cuisine. Nos services répondent à la réglementation en vigueur et sont conçus pour garantir une optimisation du fonctionnement, la sécurité de vos matériels, la pérennité et la rentabilité de vos installations dans le temps, ainsi qu'une **gestion maîtrisée de vos budgets** de maintenance.

Horis Services répond aux besoins spécifiques des clients Grands Comptes : une cellule centralisée, pour une gestion «Multi-sites», permet de garantir une réactivité, un traitement performant et un relationnel privilégié avec votre structure nationale ou régionale. L'accompagnement de nos services d'intervention sur vos sites, par une communication quasi-permanente, passe par un **interlocuteur dédié Horis Services** !

Des prestations sur demande...

• La visite réglementaire périodique

Nous réalisons les vérifications réglementaires de vos installations afin que celles-ci soient conformes à la réglementation en vigueur. Après chaque visite réglementaire, un certificat de contrôle et vérification périodique de vos installations vous sera remis pour une exploitation en toute sérénité.

• L'audit technique de vos installations

Nous diagnostiquons l'état général des installations de votre cuisine, pour établir un plan prévisionnel de renouvellement de vos matériels.

• La visite technique contradictoire effectuée en début et fin de contrat avec le prestataire de restauration

Nous garantissons que vos installations soient restituées dans un état de fonctionnement et d'entretien conforme à celui identifié lors de la mise en place du prestataire de restauration.

... mais aussi des prestations optionnelles adaptées à vos besoins...

Un Service d'astreinte* afin de garantir une réactivité de service et un confort d'exploitation.

Un Outil de gestion de l'activité de maintenance, accessible par internet, adapté à des comptes clients centralisés «Multi-sites» afin d'optimiser la gestion de votre parc de matériel : gestion de l'inventaire, suivi de l'état d'avancement de vos demandes d'intervention, mise à disposition des attestations, rapports de visites, etc.

Des rapports d'activité «sur mesure» afin de :

- Garantir l'objectif de résultat de performance que vous attendez de notre part,
- Fournir les historiques de pannes, les coûts de maintenance et le suivi de nos interventions.

*Service d'astreinte 7j/7 sous réserve de souscription d'un contrat.



...Des formules de contrats de maintenance adaptées à vos besoins dans la Grande Cuisine



Un contrat de maintenance préventive qui inclut :

- Une ou plusieurs visites de maintenance annuelles* (main d'œuvre préventive et déplacements)
- Un rapport des interventions techniques réalisées
- Les certificats réglementaires de vérification (équipements de cuisson, de remise en température et de froid)
- La traçabilité des matériels sur toute leur durée de vie
- Des tarifs préférentiels sur les pièces détachées



Un contrat de maintenance préventive et curative qui inclut, en plus de la formule « VITAL », toutes les réparations nécessaires à la remise en fonctionnement des installations sous contrat (main d'œuvre curative et déplacements).



Un contrat de maintenance préventive et curative qui inclut, en plus de la formule « CONFiance », une couverture limitée sur les pièces détachées. Le seuil de la prise en charge étant déterminé selon vos besoins et vos consommations.



La couverture totale et la prise en charge de vos installations en cas de panne (main d'œuvre, déplacements et pièces détachées).

*La fréquence des visites du technicien est définie en fonction de l'importance du parc de matériels et des spécificités des installations

UNE COMPETENCE RECONNUE : LE FROID

La chaîne du froid dans les cuisines professionnelles est un volet particulièrement sensible.

C'est pourquoi nous mobilisons, pour vous au quotidien, 150 techniciens experts spécialisés en froid Grande Cuisine, détenant tous **l'attestation d'aptitude de Catégorie 1 obligatoire depuis juillet 2011.**

Nos techniciens spécialistes en froid Grande Cuisine, interviennent sur toute la France et sur tous types de matériels : centrales frigorifiques, matériels réfrigérés, climatiseurs, fontaines réfrigérées, enregistreurs de température.

Ils sont tous habilités à réaliser le contrôle d'étanchéité des circuits, récupérer les fluides frigorifiques conformément à la réglementation en vigueur, remplacer certains fluides tels que le R22 ainsi que des groupes (déportés ou non).



! Information réglementaire

Conformément au règlement du parlement Européen*, l'ensemble des fluides HCFC** (type R22 recyclé) seront interdits à la vente et à la manipulation à partir du 1er janvier 2015.

*Le RÈGLEMENT (CE) No 2037/2000 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 juin 2000 relatif à des substances qui appauvrissent la couche d'ozone prévoit : À partir du 1er janvier 2010, l'utilisation d'hydrochlorofluorocarbures (HCFC) vierges est interdite dans la maintenance et l'entretien des équipements de réfrigération et de conditionnement d'air existant à cette date ; l'ensemble des HCFC sont interdits à compter du 1er janvier 2015.

** HCFC : Hydrochlorofluorocarbure (exemple le R22 recyclé), fluide ayant un impact important sur la couche d'ozone.

