



KEDPREST
Kedougou Prestation de Services



KEDPREST CATERING





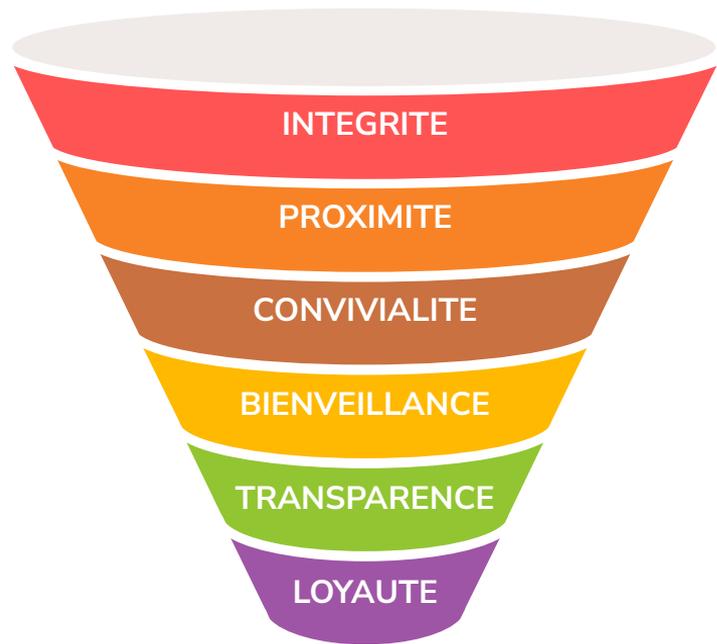
QUI SOMMES NOUS ?

Localisé à Kédougou, KEDPREST est un des pionniers du catering multisecteurs.

On intervient sur l'ensemble des segments de la restauration et des services associés. Nous nous voulons proche de nos clients de manière à leur offrir un service correspondant à leurs souhaits et budget.

KEDPREST s'engage dans un processus constant d'amélioration et d'innovation dans les services proposés à ses clients.

VALEURS



The background features several slices of blood orange arranged on a light purple surface. A black rectangular box is positioned in the center-left, containing the text 'MISSIONS & OBJECTIFS' in a bold, red, sans-serif font. A red arrow points from the left edge of this box towards the text.

MISSIONS & OBJECTIFS

En tant qu'acteur majeur de la restauration collective, notre mission est de contribuer au bien-être social. KEDPREST y joue un rôle essentiel et doit répondre à une double exigence : proposer des repas équilibrés au meilleur prix et répondre ainsi aux enjeux sociaux, alimentaires et nutritionnels.

À cet égard, notre société concentre tous ses efforts pour apporter des solutions de restauration concrètes et adaptées avec pour objectif la satisfaction durable pour les hôtes. Dans cette perspective, nous privilégions authenticité et qualité dans les rapports humains, dont le socle est le client et l'hôte la finalité.

Des objectifs à la hauteur des enjeux !

Notre implantation au cœur de la région de Kédougou est notre force et sonne comme une évidence. Le groupe a évolué en termes de dimension mais conserve, au fil du temps, une relation de proximité avec l'ensemble de ses clients et partenaires.



Participer à une restauration toujours plus responsable

Nous l'avons bien compris. La révolution verte est en marche. Ressources naturelles, productions agricoles, transports, déchets... notre secteur est au cœur des problématiques environnementales.

Étant donné que les enjeux sont économiques, sociaux et environnementaux, KEDPREST s'inscrit pleinement dans cette dynamique.



Favoriser l'épanouissement des femmes et des hommes

Notre moteur est la réussite de chacun. Véritables ambassadeurs de nos marques, nous plaçons nos employés, hommes comme femmes, au centre de notre projet d'entreprise.

Parce qu'un collaborateur heureux fait un client heureux, nous développons une politique tournée vers l'évolution interne et favorisant l'épanouissement personnel et professionnel.



Des spécialités culinaires adaptées

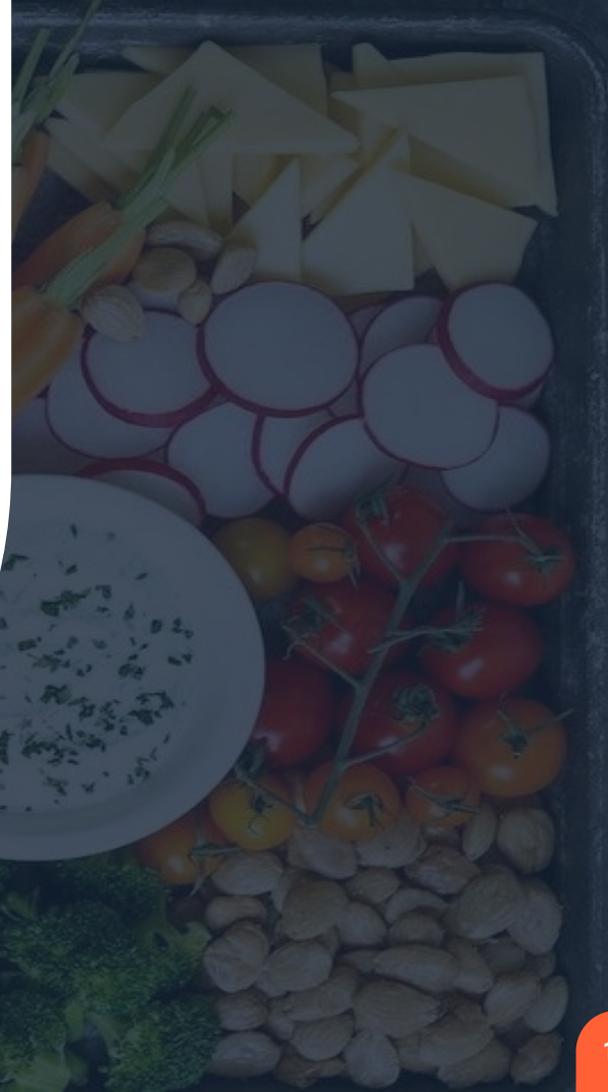
Nous proposons des solutions de restauration personnalisées et des offres nutritionnelles adaptées à chaque type de convives. Notre préoccupation majeure à KEDPREST est d'apporter des solutions fiables, innovantes et compétitives afin d'assurer la satisfaction permanente de nos clients.



NOTRE CUISINE



“ KEDPREST Catering propose une cuisine généreuse qui se traduit par des saveurs riches et diversifiées tout en respectant scrupuleusement les normes d'hygiène. Nous proposons une offre gourmande, engagée et flexible !



Une cuisine gourmande et variée

Nos recettes sont pensées pour plaire à tous les goûts, toute l'année et satisfaire tous les appétits.





Une cuisine militante !

Dans chacune de nos recettes, nous privilégions un approvisionnement engagé pour la planète et pour votre assiette. Nous travaillons main dans la main avec des femmes et des hommes dans des exploitations sénégalaises qui promeuvent une agriculture raisonnée.

Notre carte évolue tout au long de l'année en fonction de la saisonnalité des produits et de leur disponibilité.

Un service de restauration de qualité

- Des fournisseurs régionaux et locaux.
- Une référence UNIQUE : Notre GUIDE QUALITÉ
- Des repas à base de produits frais et de saison
- Un fonctionnement souple qui répondra aux attentes des interlocuteurs et des consommateurs.
- 100% volaille origine sénégalaise
- Rémunération juste des producteurs
- 50% de produits issus de l'agriculture biologique sénégalaise à la carte
- 60% de matières premières sénégalaises et/ ou locales

Un personnel performant

La qualité de nos services de restauration collective, ce sont les femmes et les hommes qui composent nos équipes qui la réalisent chaque jour. Grâce à nos valeurs de passion, fiabilité et honnêteté, notre personnel est prédisposé à fournir des services de restauration adaptés aux hôtes.





Contribuer au bien-être de vos salariés

Lieu prisé par les salariés pour « faire un break », levier de productivité et de cohésion, l'heure du repas est un moment privilégié basé sur le partage et la convivialité. C'est pourquoi il est important pour nous d'offrir à vos salariés un environnement sain, car cela contribue largement au bon climat social de l'entreprise.





**SANTE ET
NUTRITION**

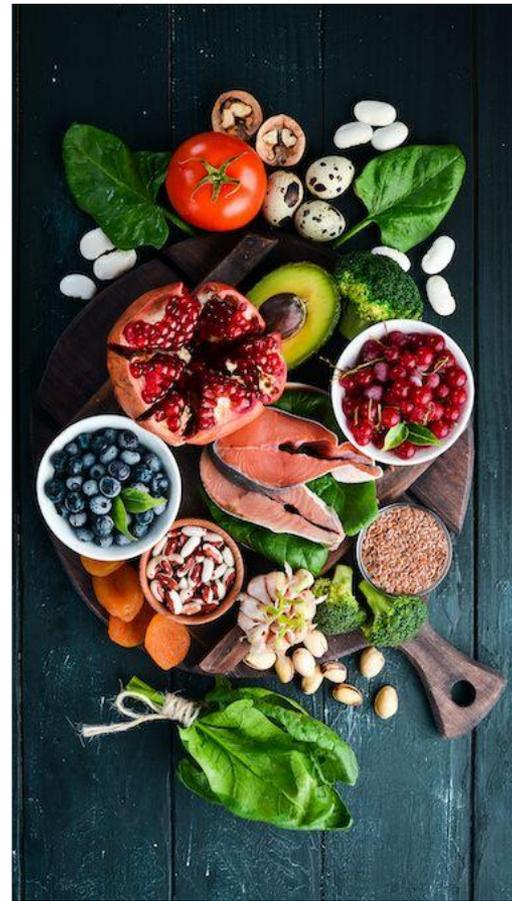
Une restauration collective de qualité pour une bonne santé

- Une alimentation saine ne signifie pas forcément un manque de goût dans l'assiette, bien au contraire ! Nous conjugons rigueur nutritionnelle et plaisir dans l'assiette.
- Nos menus sont élaborés de façon à vous garantir une qualité, une diversité et un équilibre alimentaire dans chaque assiette.

Le bien manger pour tous

En restauration, chaque individu a des besoins nutritionnels différents.

KEDPREST catering adapte scrupuleusement les repas en fonction de ces besoins. Chaque jour, un choix varié de plats pour plaire à tous les goûts et régimes alimentaires.



Elaboration des menus

Elaborer des menus à base de produits frais et de saison

1

2

Garantir l'équilibre alimentaire

3

4

Variation des plaisirs

S'adapter et satisfaire chaque type d'hôte

A close-up photograph of several silver spoons filled with various spices, including red powder, yellow powder, brown powder, and black peppercorns, set against a dark blue background. The spoons are arranged in a row, with some spilling the spices onto the surface.

+100,000

Repas servis par semaine depuis sa création !

NOS FOURNISSEURS



Pour nos fournisseurs, KEDPREST choisit ceux qui sont capables de fournir les marchandises les plus appropriées, aux meilleurs prix et dans les bons délais. En effet, lorsque nous choisissons nos fournisseurs, nous pensons proximité, fiabilité, stabilité et prix.

Nous pensons que les fournisseurs locaux apportent un plus à notre entreprise, notamment une plus grande flexibilité, un meilleur contrôle, une réduction des coûts de la chaîne d'approvisionnement et c'est bon pour la communauté.

Nous travaillons main dans la main avec les fournisseurs pour développer une relation gagnant-gagnant. KEDPREST met un point d'honneur sur le respect de ses fournisseurs locaux et partenaires dans chacune des régions où elle s'implante, en entretenant des relations de proximité.

Cependant, la fiabilité est un autre facteur clé dans le choix de nos fournisseurs , c'est pourquoi la moitié de nos fournisseurs sont nationaux ou internationaux. Les grands fournisseurs sont généralement fiables parce qu'ils ont suffisamment de ressources et de systèmes en place pour s'assurer qu'ils peuvent continuer à livrer en cas de soucis internes.



QUALITE & HYGIENE



Our process is easy

CONTROLE

VERIFICATION

SUIVI SATISFACTION

KEDPREST se porte garant de la bonne application des processus d'hygiène et de qualité dans toutes les étapes de préparation des repas.



POLITIQUE QUALITE

KEDPREST catering s'engage à développer des solutions de restauration afin de participer à une démarche continue d'amélioration de la qualité. Parmi ces engagements nous pouvons citer :

- Hygiène et bonnes pratiques réglementaires,
- Application des recommandations nutritionnelles en vigueur
- La mise en place d'un système de traçabilité alimentaire
- Fabriquer des repas à partir d'ingrédients distingués et reconnus.

- Proposer une cuisine traditionnelle axée sur les produits frais.
- Garantir la sécurité alimentaire.
- Analyser et contrôler les situations pouvant affecter la sécurité des aliments par l'application du système HACCP dans tous les processus : de la sélection des fournisseurs à la livraison au consommateur final
- Concevoir des menus en accord avec la sécurité des aliments et le principe de précaution pour ne jamais compromettre la santé de nos consommateurs
- Se plier aux codes de bonnes pratiques du secteur d'activités, aux exigences de nos clients et réévaluer constamment la pertinence de nos exigences
- Promouvoir culture et leadership de qualité au sein de l'entreprise, à travers l'éducation, la formation, la supervision et la sensibilisation

Exemples de processus et contrôles stricts :

- Des analyses microbiologiques, par notre laboratoire partenaire
- Mise en place de procédures et de planning de nettoyage des matériels et équipements
- Suivi et contrôle de la chaîne de froid (températures et enceintes frigorifiques, plats en sortie de four, entrées chaudes et froides, desserts...). Nous veillons à une surveillance accrue des plats lors des procédures de refroidissement.

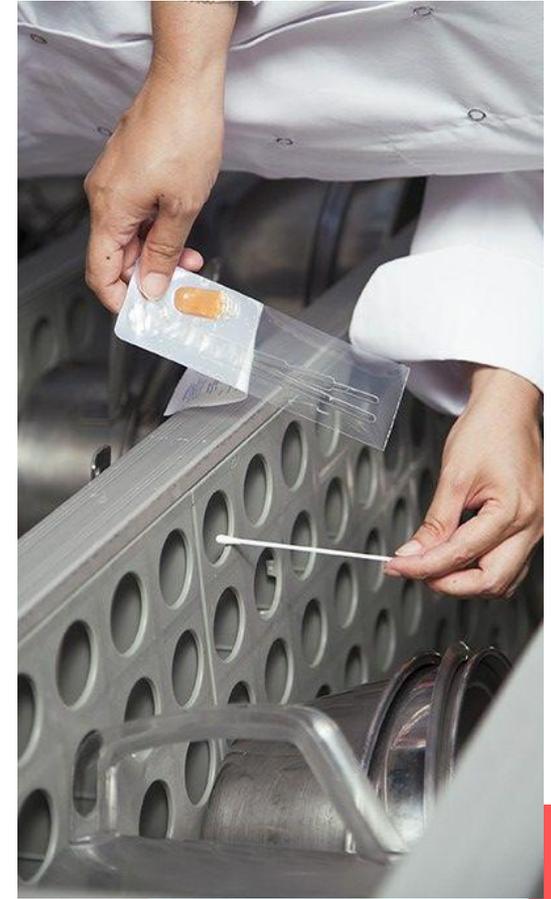
- Une surveillance spécifique pour les huiles de friture
- Marchandises : contrôle systématique dès réception des températures, dates de péremption et qualité des produits.
- En cas de maladie d'un consommateur, nous mettons à disposition des échantillons de chaque préparation pour d'éventuelles analyses (plats témoins).

Contrôles d'hygiène : le suivi qualité

En partenariat avec le laboratoire de contrôle des aliments (HIDA OA), des contrôles sont réalisés régulièrement pour garantir un niveau d'hygiène optimal, selon un plan bien défini.

KEDPREST catering a mis en place un guide de qualité et vous assure :

- Un audit d'ouverture.
- Un audit semestriel.
- Un bilan hygiène mensuel

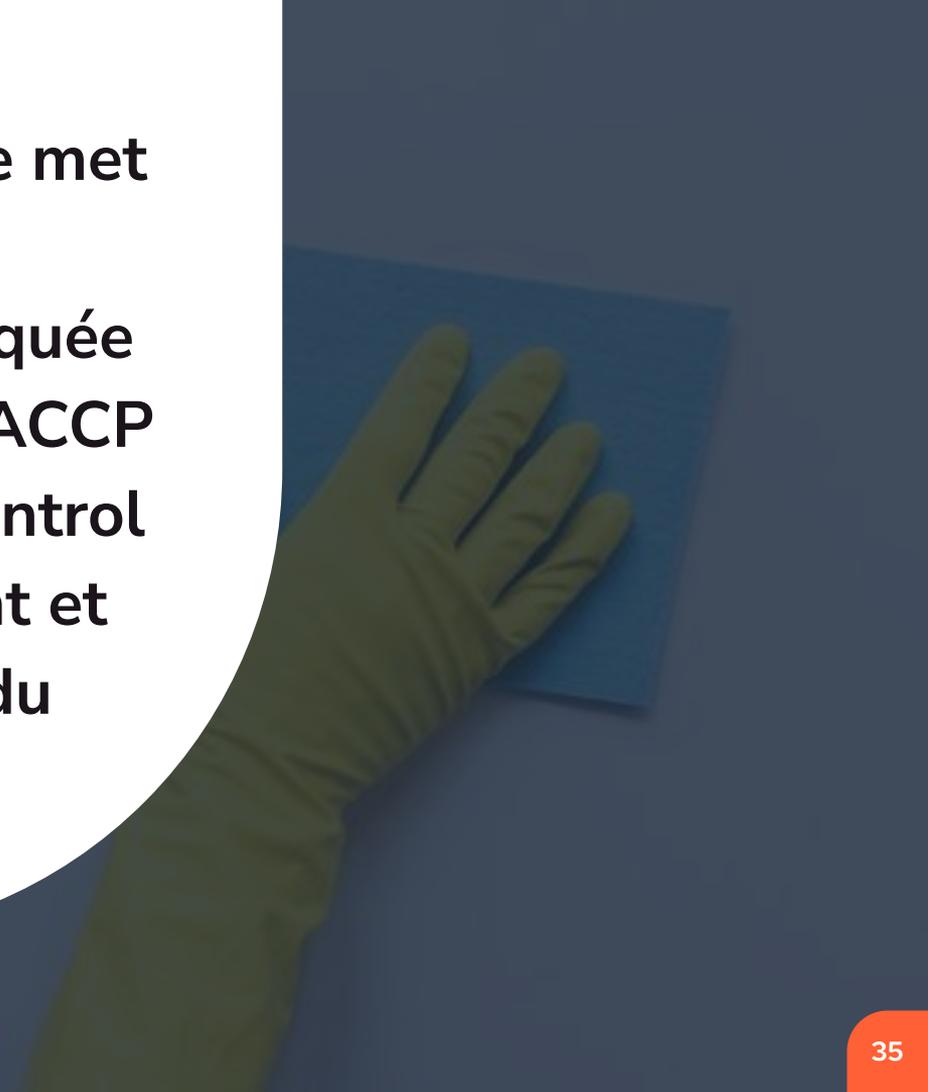




Sécurité alimentaire

la démarche HACCP

“ La maîtrise du plan sanitaire met l'accent sur des mesures préventives. Pour être appliquée avec succès, la démarche HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) requiert l'engagement et l'implication de l'ensemble du personnel



Démarche de maîtrise du plan sanitaire

ETAPE 1

Analyser et évaluer les risques potentiels aux différentes étapes du processus de mise en œuvre et de préparation

ETAPE 4

Définir et mettre en œuvre des moyens de maîtriser ces points et ces procédures de suivi efficaces

ETAPE 2

Mettre en évidence des points d'étapes où des risques alimentaires peuvent se présenter

ETAPE 5

Revoir périodiquement, et notamment en cas de modification des opérations, les procédures établies

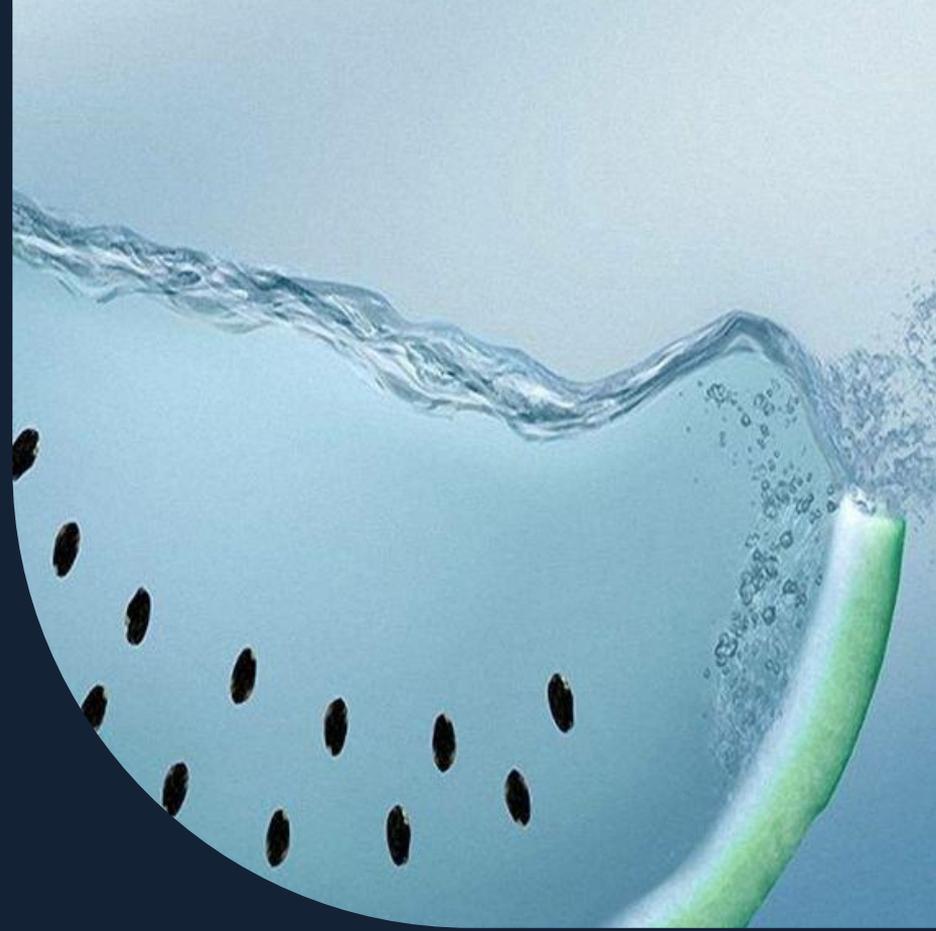
ETAPE 3

Identifier parmi les points qui ont été mis en évidence ceux qui sont déterminants pour la sécurité alimentaire appelés « points critiques ».



AUTRES SERVICES

GESTION BASE VIE



Mis en place par le directeur général, qui fut gestionnaire de camps dans plusieurs sites miniers, il met son expérience et son savoir-faire au service des clients afin de proposer des services à la hauteur des exigences souhaitées.

La gestion quotidienne de la base de vie englobe l'ensemble des tâches liées au nettoyage et à la mise à blanc des chambres, à la gestion d'accueil, à la réception et à la conciergerie ainsi qu'aux activités annexes (buanderie, etc...). KEDPREST veille à ce que tout se déroule dans un esprit d'hospitalité, de convivialité et d'accueil chaleureux dans le strict respect de l'éthique hôtelière et pour optimiser le confort de vos travailleurs.

Nos responsables d'équipes sont formés à veiller tous les jours à la conformité de nos procédures de ménage et de buanderie aux critères les plus stricts du secteur.

Habitué à travailler avec les sociétés minières, l'entreprise relève quotidiennement des défis stimulants. Intervenir dans des zones isolées ou difficiles d'accès est avant tout un challenge logistique auquel nous nous sommes parés. Rien n'est trop éloigné pour nos clients.

D'autres services sont inclus dans la gestion de camps à savoir :

GESTION **DES** NUISIBLES

La sécurité sanitaire fait partie de nos préoccupations, d'où l'importance de la gestion des nuisibles. Il est important pour nous de garantir l'hygiène et la sécurité des produits que nous utilisons et de nous assurer que nos établissements sont exempts de nuisibles. Nous en faisons une priorité absolue ! C'est dans cette logique que nous nous sommes associés à une entreprise d'hygiène publique. La brigade apporte toute son expertise dans le domaine de la désinsectisation, de la désinfection et de la dératisation.

GESTION **DES** DÉCHETS

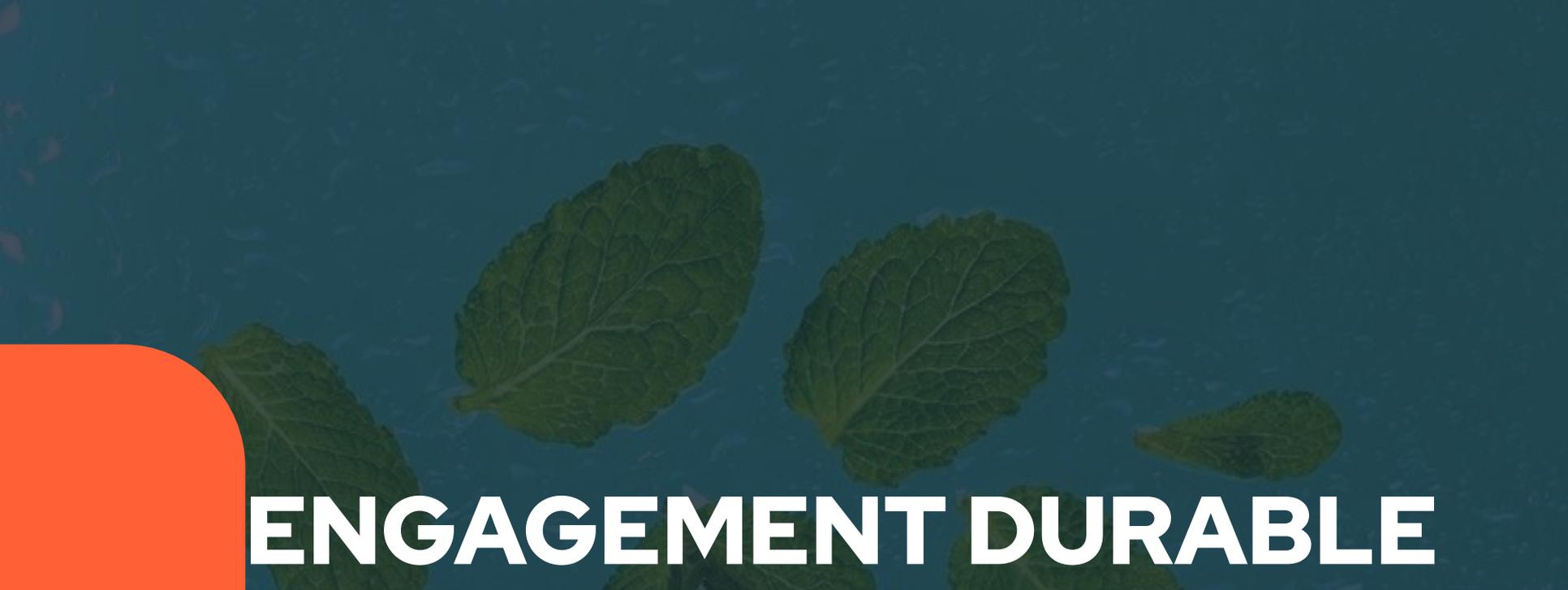
La gestion des déchets chez KEDPREST commence à l'achat du produit. En effet nous sommes regardants sur l'emballage et l'impact environnemental des produits afin de contribuer au bien-être de la planète. Nous intervenons sur toute la chaîne.

Un tri des poubelles est effectué chaque jour au sein de la cuisine. Les restes de nourriture non utilisés sont donnés aux personnes démunies. Ces valeurs sont suivies par tous les employés de KEDPREST afin de respecter la politique d'entreprise

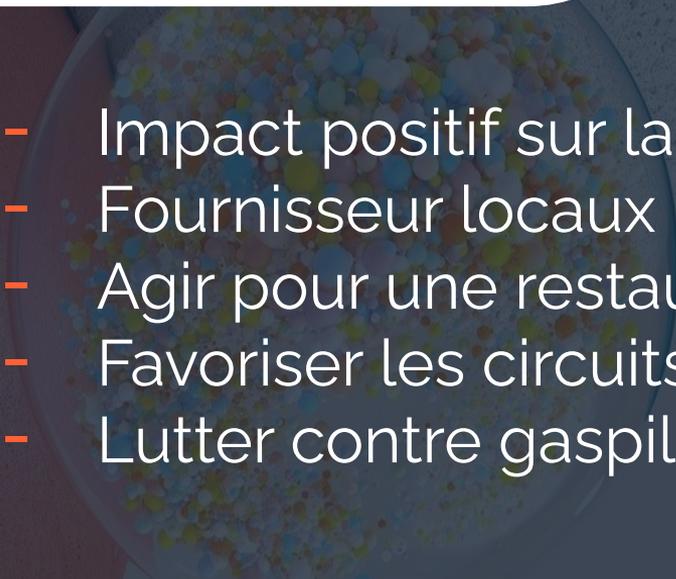
BOUTIQUES **ET** LOISIRS

Ce service complémentaire se veut un moyen de faciliter l'accès à une gamme riche et diversifiée de produits à des prix très abordables.



The image features a dark blue background with several green mint leaves scattered across it. On the left side, there is a bright orange shape with a rounded top-left corner. The text "ENGAGEMENT DURABLE" is written in a bold, white, sans-serif font across the middle of the image, partially overlapping the orange shape and the leaves.

ENGAGEMENT DURABLE

- 
- Impact positif sur la société locale
 - Fournisseur locaux
 - Agir pour une restauration responsable
 - Favoriser les circuits courts
 - Lutter contre gaspillage





KEDPREST
Kedougou Prestation de Services