



**ENSEMBLE,
REDEFINISSONS LA
FRAÎCHEUR**

PARCE QUE LE PARCOURS, DE LA PLANTE À L'ASSIETTE, NOUS TIENT À COEUR

En 1985, cinq distributeurs de services alimentaires indépendants se sont réunis avec une mission: offrir les fruits et légumes les plus frais et de la plus haute qualité qui soient ainsi qu'un approvisionnement constant partout en Amérique du Nord. Avec 30 ans d'expérience et d'innovation, la Coopérative Markon demeure le premier fournisseur de fruits et légumes pour l'industrie de la restauration.



PENSÉE INNOVANTE DU SEMIS À L'ASSIETTE

Les trois piliers de Markon représentent un engagement constant à redéfinir la notion de «fraîcheur» dans le secteur des fruits et légumes.



L'ORIGINE

Pour obtenir des fruits et légumes de la plus haute qualité, le travail commence à la source. C'est pourquoi nous travaillons en partenariat avec des agriculteurs aussi passionnés que vous par les fruits et légumes frais. Notre approche, de la plante à l'assiette, signifie qu'à chaque étape du processus, nous assurons la transparence. Dans un souci de qualité et de sécurité et pour garantir la subjectivité, nous utilisons des audits de nos fermes et installations effectués par des tiers.

LE VOYAGE

Les fruits et légumes n'apparaissent pas comme par magie dans votre assiette. Nous sommes présents à chaque étape du voyage. Les produits de Markon sont constamment contrôlés. Notre technologie de géolocalisation assure le suivi et les corrections tout au long du parcours, du semis jusqu'à l'expédition et l'entrepôt. Nos inspecteurs parcourent les champs 6 jours par semaine, pour s'assurer que vos aliments sont conformes à nos normes rigoureuses.

L'INNOVATION AU SEIN DE LA COLLECTIVITÉ

Le partenariat est bien plus qu'un simple mot pour nous. De nos agriculteurs à notre personnel de livraison en passant par nos clients de la restauration, nous démontrons la valeur du partenariat et de la pensée proactive en en offrant inspiration et pistes de réflexion en lien avec nos produits. Nous cultivons également des partenariats axés sur la promotion du développement durable et de la transparence et ce, à chaque étape du parcours de nos produits.



“Je suis confiant de toujours avoir les fruits et légumes de la plus haute qualité qui soit lorsque je vois les marques Markon dans nos chambres froides. Markon est le leader de l’industrie en matière de saveur, de fiabilité et de sécurité alimentaire.”

- D. Sawchuk, chef exécutif
Restaurant Earls

LE PROGRAMME DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE 5-STAR FOOD SAFETY[®] REPOSE SUR DE SOLIDES FONDATIONS

Nous visons l'excellence à chaque étape du processus. Tous les produits Markon que vous achetez ont atteint ou dépassé nos normes de salubrité alimentaire exceptionnelles.

DANS LES CHAMPS

Notre programme Boots in the Field[®] permet de garantir la fraîcheur, la qualité et la salubrité dès la semence.

- Chaque produit doit répondre aux spécifications strictes de Markon, sinon il n'est pas emballé sous notre marque
- Nos inspecteurs sont présents dans les champs tous les jours et contrôlent la croissance et la récolte en temps réel
- Nous diffusons régulièrement des vidéos en direct des champs pour que les clients puissent voir ce qu'il advient des produits qu'ils achètent

INSTALLATIONS

Nous améliorons régulièrement nos programmes de salubrité alimentaire afin qu'ils rencontrent les normes les plus strictes.

- Les fournisseurs doivent adhérer aux bonnes pratiques de fabrication et utiliser les points de contrôle HACCP
- Les inspecteurs de Markon effectuent des visites quotidiennes pour s'assurer que les procédures sont suivies et que les produits sont tous de grande qualité
- Des programmes d'analyse de l'eau et de surveillance de l'environnement répondent aux préoccupations des clients en matière de salubrité des aliments

TRANSPORT

Nous surveillons constamment la température pendant le transport pour améliorer la sécurité et la durée de conservation.

- Des jauges de température visibles sont attachées aux chargements
- Des informations facilement téléchargeables mesurent la stabilité de la chaîne de froid
- Des règles strictes de configuration du chargement garantissent l'intégrité des caisses
- La surveillance de la température, en temps réel, permet aux établissements membres de résoudre tous les problèmes en cours de route

ENTREPÔTS DES DISTRIBUTEURS

Nos centres de distribution appliquent les normes et les réglementations les plus strictes pour une sécurité optimale.

- Un stockage adéquat dans des zones de température appropriées permet de maintenir
- Le personnel dédié à l'assurance qualité valide les processus et les procédures
- Des inspections par des tiers confirment que toutes les mesures sont respectées

DANS VOS CUISINES

Notre salubrité alimentaire va au-delà de la livraison notamment en vous fournissant des outils pour tracer les origines et des directives d'entreposage.

- Identification des origines sur l'emballage ; des rappels fictifs sont régulièrement effectués pour vérifier la traçabilité
- Pour le personnel, des icônes identifient facilement les zones d'entreposage appropriées
- Les dates «Meilleur avant» sur tous les cartons et emballages de produits Ready-Set-Serve simplifient la rotation



“Au restaurant The Parish, la qualité est une priorité et Markon a toujours répondu à l’appel! J’utilise leur gamme complète de produits Ready-Set-Serve pré-coupés et les fruits et légumes Markon First Crop Premium qui me font sauver du temps, et la main d’œuvre, me permettant de me concentrer sur la créativité afin d’offrir à mes clients les plats savoureux auxquels ils s’attendent.”

- Travis Peters, Restaurant The Parish, Tucson, Arizona

DES SOLUTIONS NOVATRICES POUR TOUS VOS BESOINS

Chez Markon, toutes nos gammes de produits sont synonymes de qualité, d'inspiration, d'innovation, de transparence et bénéficient du programme «5-Star Food Safety». Des produits qui vous facilitent la tâche et vous permettent de vous concentrer sur vos clients.



MARKON FIRST CROP®

Les plats irrésistibles commencent avec Markon First Crop, la marque signature de fruits et légumes entiers Markon de la plus haute qualité. Une gamme 'de la ferme à la table' qui offre aux chefs la toile idéale pour des créations culinaires inspirées dont les clients raffolent.



READY-SET-SERVE®

Moins de préparation. Moins de travail. Moins de pertes. Ready-Set-Serve est une gamme complète de fruits, légumes et jus frais qui éliminent la préparation. Réduisez le temps passé à éplucher, tailler et couper et consacrez plus de temps à créer des plats magnifiques.



MARKON ESSENTIALS®

Des incontournables à prix avantageux. La gamme Markon Essentials est conçue pour offrir des produits de base à l'année qui s'inscrivent dans votre budget. Markon Essentials est la solution parfaite lorsque l'apparence n'est pas importante, mais que la qualité, le goût et la salubrité le sont.



La différence Markon:

- Le programme de sécurité alimentaire 5-Star Food Safety du champ à la cuisine
- Boots in the Field - pour gérer la qualité et la salubrité alimentaire
- Des normes à la fine pointe de l'industrie - garantissant les meilleurs produits pour vos besoins
- Des produits pour tous les goûts - fournissant des solutions pour chaque opérateur
- Innovation dans la chaîne d'approvisionnement, pour faire progresser l'industrie

MARKON.COM | SALINAS, CALIFORNIA