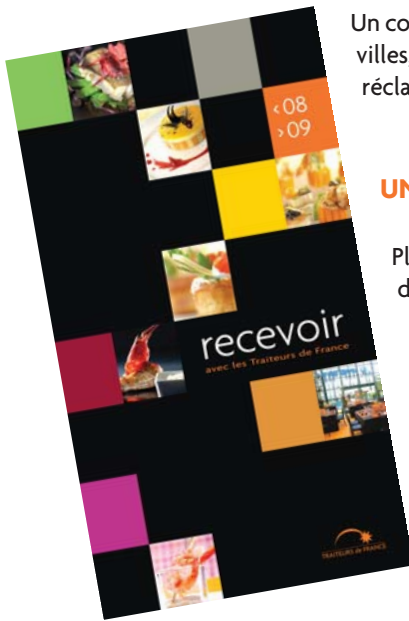


info presse

MARS 2008

LE GUIDE OFFICIEL 2008/2009 DES TRAITEURS DE FRANCE VIENT DE PARAÎTRE



Un cocktail déjeunatoire pour 30 personnes, un dîner de gala de 500 personnes, un road-show sur plusieurs villes, le lancement d'un nouveau produit devant 2000 personnes : chaque réception est unique, mais toutes réclament la même attention, la même qualité et la même rigueur dans sa réalisation.

UN OUTIL INDISPENSABLE POUR ORGANISER VOTRE RÉCEPTION .. SANS STRESS !!

Plus actuel, plus coloré, le guide 2008/2009 reflète l'exigence de qualité que s'est imposée l'ensemble du réseau.

Ce guide est devenu, au fil du temps, un outil indispensable pour la recherche et la sélection de traiteurs sur l'ensemble du territoire français. Entreprises, agences d'organisation d'événements, lieux de réception, prestataires de services, tous ont trouvé une réponse adaptée à leurs attentes.

Cette nouvelle version présente entre autre le service de centralisation "Traiteurs de France Organisation" pour répondre aux demandes d'événements itinérants ou multisites, la charte "Développement Durable" co-signée avec l'ANAE et l'ensemble des associations professionnelles du secteur de l'événement et répertorie biensûr tous les Traiteurs de France par région.

UNE EXIGENCE DE QUALITÉ

Après s'être uniquement concentré sur la reconnaissance d'une élite regroupant de véritables traiteurs organisateurs de réceptions, l'Association des Traiteurs de France recentre son énergie sur le suivi permanent de la qualité, principale priorité de l'Association par la mise en place d'un référentiel qualité. Aujourd'hui validé par l'administration, ce référentiel de certification de services, élaboré par les Traiteurs de France, s'adresse à tous les professionnels, Traiteurs Organisateurs de Réceptions, répondant aux exigences requises par celui-ci. Devenir des référents sur un marché de plus en plus concurrentiel, était l'un des principaux objectifs de cette certification.

"Pour l'association, c'est une véritable réponse aux attentes de nos clients et une formidable opportunité de resserrer nos liens autour d'un objectif commun : la valorisation de notre réseau à travers un label spécifique à la profession, reconnu par un organisme étatique" ajoute Florent Vannucci, Vice-Président de la Commission Qualité des Traiteurs de France, en charge du projet. *"Respecter nos engagements vis à vis de nos clients et trouver dans l'expression du référentiel, un cadre de management par la qualité du service sont les finalités de cette démarche"* poursuit-il.

UN RÉSEAU PESANT PLUS DE 133 MILLIONS D'EUROS

Contact Presse : Carole Nicolas
06 74 08 92 57 / 01 40 26 53 75
cnicolas@traiteurs-de-france.com

www.traiteurs-de-france.com


TRAITEURS de FRANCE