

## LES TRAITEURS DE FRANCE CERTIFIES, SOUS LE REFERENTIEL QUALITRAITEUR, PAR LE BUREAU VERITAS CERTIFICATION



Eric Helen Louis, s'était engagé, il y a plus d'un an, à valoriser le professionnalisme du réseau des Traiteurs de France, dont il est Président, 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 Organiseurs 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.

### POURQUOI UN REFERENTIEL ?

*"La diversité des services pour lesquels les Traiteurs Organiseurs de Réceptions sont sollicités ne cesse de s'élargir, les donneurs d'ordre deviennent de plus en plus exigeants, les délais de réponse aux appels d'offres sont de plus en plus courts tout en imposant une information précise, détaillée, esthétique et adaptée aux contraintes techniques. Parallèlement, les services achat prennent de plus en plus de pouvoir dans la prise de décision en demandant une certification et une garantie de qualité de l'ensemble des prestations"* constate Eric Helen Louis.

*"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.

### LES ENGAGEMENTS DE SERVICE PRIS PAR LES TRAITEURS DE FRANCE

Les Traiteurs de France démontreront et mettront en exergue la performance, l'efficacité et l'amélioration continue de la qualité de leurs prestations de service, dans un but unique "Etre à l'écoute et satisfaire les attentes de leurs clients" à travers :

#### Leur professionnalisme, par :

- L'implication de professionnels compétents et qualifiés
- La formation du personnel
- L'amélioration continue du service fourni par la surveillance et la mesure de la qualité
- Un respect et une veille régulière des règles d'hygiène et de sécurité par des outils de contrôle dédiés
- La mesure et l'analyse de la satisfaction de tous les clients

#### L'accueil et le suivi, par :

- L'assurance d'un accueil personnalisé et d'une écoute attentive
- Une assistance régulière de conseil et de suivi, formalisée par des documents écrits

#### Le respect et la confiance, par :

- La loyauté et le respect des engagements par une communication claire et continue
- La sélection et la maîtrise constante des prestataires de service

Le référentiel qualité certifié par le bureau Veritas Certification sera à la disposition des clients et des prospects sur simple demande.

### LES 37 ADHERENTS TOUS CERTIFIES FIN 2008

La certification de l'ensemble des entités du réseau des Traiteurs de France sera effective d'ici fin 2008.

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

**www.traiteurs-de-france.com**