

# TRAITEURS DE FRANCE, LA QUALITÉ CERTIFIÉE

Créé en 1996, le réseau Traiteurs de France propose les services de **40 membres répartis sur le territoire national**.

## LES CRITÈRES DE SÉLECTION

- Diriger une entreprise à forte notoriété régionale avec une expérience de plus de 5 ans dans la profession de Traiteur-Organisateur de Réceptions.
- Disposer d'un laboratoire de production performant aux normes en vigueur.
- Passer avec succès un 1<sup>er</sup> audit réalisé par l'Association, portant sur la structure humaine, les infrastructures, l'image, la notoriété de l'entreprise, la qualité des prestations, l'organisation sur site et le dynamisme du ou des dirigeants.
- Passer avec succès un 2<sup>nd</sup> audit réalisé par un Cabinet Indépendant spécialisé en "Hygiène et Qualité", portant sur l'analyse de la maîtrise des risques alimentaires.

## LA QUALITÉ CERTIFIÉE

Si le candidat franchit cette étape, il disposera d'une année pour mettre en place et obtenir la certification de services "Qualitraiteur", délivrée par un organisme de contrôle agréé (Bureau Veritas Certification) et à renouveler chaque année.



Le fondement de la Charte Qualité vise notamment à **garantir aux clients** :

- **la qualité du produit**, par la maîtrise de l'intégralité de la production.
- **la qualité du service**, par l'emploi exclusif de personnel qualifié et compétent.
- **la qualité des relations commerciales**, par des devis clairs et détaillés.
- **le respect des engagements contractuels**.
- **une hygiène contrôlée**, par le suivi des analyses bactériologiques effectué par un cabinet indépendant.



Copyright Traiteurs de France

La Charte inclut également l'**obligation pour chaque membre de mesurer le niveau de satisfaction des clients** post-réception, via une enquête portant sur 16 critères et adressée par e-mail le lendemain de chaque réception. Les réponses, collectées par un organisme indépendant (TELINFOR), font l'objet d'une **comparaison au niveau national**. Chaque semestre, les membres reçoivent leurs moyennes par critère ainsi que les moyennes nationales. **Une commission de contrôle qualité** est chargée de veiller aux bons résultats des membres qui, en cas de mauvaises évaluations attribuées par les clients, peuvent se voir retirer le précieux label.

Enfin, chaque membre des Traiteurs de France doit définir et communiquer sa **politique RSE** et agir en faveur du **développement durable**, notamment par la mise en place d'axes d'améliorations suite au résultat du **bilan carbone**, obligatoire pour chaque membre



\*\*\*\*\*

**Ce n'est pas un hasard si aujourd'hui, la plupart des agences événementielles, entreprises nationales et internationales font régulièrement confiance au réseau "Traiteurs de France" pour l'organisation de réceptions partout en France.**

**L'AVIS D'UN CLIENT** : "Créateurs d'événements depuis plus de 25 ans, nous avons toujours privilégié le réseau "Traiteurs de France", quel que soit le lieu géographique. Ce choix s'appuie sur des critères de professionnalisme partagés par l'ensemble des membres de ce réseau : qualité de la restauration, qualité du service, adaptabilité, respect des engagements... Véritables partenaires, ils s'intègrent naturellement dans notre certification ISO 20121 au travers de leur démarche de développement durable. La présence du réseau sur l'ensemble du territoire est pour nous un avantage majeur qui nous permet de travailler sereinement partout en France, pour tous nos événements (soirée d'entreprise, congrès, ...)". **Thierry NERREMBOURG, Président de Formule Magique – [www.formulemagique.com](http://www.formulemagique.com) - septembre 2014.**

36, rue Etienne Marcel  
75002 PARIS  
Tél : 01 42 33 30 17

[www.traiteurs-de-france.com](http://www.traiteurs-de-france.com)

