

helen

Le grand sud a son traiteur

Aix

Avignon

Lyon

Marseille

Monaco

Montpellier

Nice

"La vocation, c'est d'avoir pour métier sa passion"
Helen suit cette maxime depuis près de 50 ans, s'engageant dans l'organisation de réceptions dans tout le **grand sud**, dans le respect de la **norme ISO 9001**, obtenue en 2002 et dans son implication en faveur du **développement durable**. Une qualité toujours irréprochable aboutira à la création de **moments rares**, de pur plaisir gastronomique et esthétique.

884 avenue du général Leclerc
84310 Morières-les-Avignon
tel. (33) 04 90 333 173 - fax (33) 04 90 334 161
5-7 La canebière - 13001 Marseille
tel. (33) 04 91 910 924
contact@helentraiteur.com

www.helentraiteur.com



Helen est depuis près de 50 ans le leader dans l'organisation de vos réceptions privées ou professionnelles dans le Grand Sud.

Concepteur et organisateur de réceptions, nous restons fidèles à la tradition qui nous conduit à défendre la gastronomie et le service de qualité d'événements régionaux. Créateur d'émotions, nous réalisons chacune de nos prestations, de Lyon à Avignon, de Narbonne à Nice, comme une œuvre unique.



TRAITEURS de FRANCE

Helen est membre de la prestigieuse association Traiteurs de France qui s'engage à :

- garantir la qualité du produit
- garantir la qualité du service
- garantir une hygiène contrôlée
- garantir les engagements commerciaux

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification



Helen, toujours en quête de l'organisation optimale, poursuit son action en faveur de la qualité, dans le **respect de la Norme ISO 9001, qu'il est le premier traiteur français à avoir obtenue en 2002**. Il met en œuvre tout son savoir-faire pour répondre à vos projets et créer cet événement dont vous parlerez longtemps vos invités.

Les Traiteurs de France organisateurs de réceptions signent leurs engagements par "La Charte de Qualité"



Garantir le service d'un professionnel

Pour devenir Traiteur de France, il faut :

- En exprimer la demande auprès de l'Association, car il s'agit d'une démarche volontaire de la part du candidat.
- Diriger une entreprise à forte notoriété régionale avec une expérience de plus de cinq ans dans la profession de traiteur-organisateur de réceptions.
- Posséder un laboratoire de production aux normes en vigueur.
- Passer avec succès un audit réalisé par l'Association, sur les infrastructures, l'image, la notoriété de l'entreprise, la qualité des prestations in situ offertes aux clients et le dynamisme des dirigeants.
- Passer avec succès un second audit réalisé par un cabinet "Hygiène et Qualité" indépendant, portant sur l'analyse de la maîtrise des risques alimentaires.
- Voir sa candidature acceptée à l'unanimité par les membres du Conseil d'Administration.



Garantir la qualité du produit

- Maîtriser l'intégralité de la production.
- Utiliser des produits soigneusement sélectionnés auprès de fournisseurs partenaires référencés.
- Contrôler très rigoureusement la traçabilité des produits.
- Respecter la chaîne du froid, du laboratoire à la réception.



Garantir la qualité du service

- Employer exclusivement du personnel salarié, qualifié et compétent.
- Assurer des prestations annexes en s'entourant des meilleurs professionnels.
- Améliorer continuellement la formation du personnel technique.
- Offrir un service de centralisation de prestations traiteurs dans le cadre d'événements itinérants ou multi-sites via "Traiteurs de France Organisation".

Siège social :

102 avenue des Champs-Élysées - 75008 Paris

Bureaux :

36 rue Etienne Marcel - 75002 Paris
Tel. 01 42 33 30 17 - Fax 01 42 33 28 97
E-mail : contact@traiteurs-de-france.com

www.traiteurs-de-france.com



Garantir une hygiène contrôlée

- Se soumettre à une veille sanitaire des résultats d'analyses microbiologiques centralisés par un laboratoire indépendant afin de garantir un niveau élevé de sécurité et de qualité.
- Respecter les décisions de la Commission de Contrôle mise en place pour apporter des conseils et des mesures correctives en cas de dysfonctionnements constatés.
- Faire réaliser par ce même laboratoire des audits qualité pour l'ensemble de la chaîne de production.



Garantir les engagements commerciaux

- Présenter des devis clairs, détaillés et complets.
- Respecter les engagements contractuels.
- Avoir un rôle de conseil.
- Désigner un interlocuteur privilégié pour répondre, à tout moment de la réception, aux demandes du client.
- Soumettre au client un bilan d'évaluation de la réception par l'intermédiaire de fiches satisfaction clients centralisées par un cabinet de consultants "Qualité".