



**Une solution gourmande et responsable
pour la préparation et la livraison de vos plateaux-repas !**

CHARTRE QUALITÉ : NOS ENGAGEMENTS, VOTRE SOLUTION

Cette charte constitue une des bases du développement d'une relation de confiance avec nos clients. Elle formalise les engagements de qualité applicables à l'ensemble des prestataires intégrant le réseau des Ateliers Gourmands.

Qualité des produits

- ❖ Les matières premières entrant dans la confection de nos plateaux-repas sont rigoureusement sélectionnés pour garantir un goût et une texture optimum.
- ❖ Nos plateaux-repas contiennent un maximum de produits frais, d'origine française ou européenne.
- ❖ Notre système de traçabilité et de contrôle garantit la qualité et la sécurité des produits, depuis la réception des matières premières jusqu'à la livraison des plateaux-repas.

Qualité du service

- ❖ Nous vous offrons un large choix de menus gourmands élaborés par nos chefs cuisiniers et renouvelés à chaque saison, au plus près des tendances alimentaires (cuisine traditionnelle, équilibrée, ou possibilité de menus végétariens...).
- ❖ Nous disposons d'une gamme commune de menus, ainsi que de menus spécifiques à nos régions, ce qui permet de nous adapter à vos différentes attentes.
- ❖ Nos plats sont cuisinés par nos soins et livrés froids à l'heure qui vous convient.
- ❖ La confection et la livraison de nos plateaux-repas sont effectuées dans le respect des exigences réglementaires et légales de la profession¹.

Qualité de la relation client

- ❖ Nous privilégions une relation de confiance basée sur l'écoute, la disponibilité et l'adaptation aux besoins de nos clients.
- ❖ Un interlocuteur dédié suit votre commande et répond à vos demandes dans les plus brefs délais.
- ❖ Nous vous proposons une gamme de tarifs relativement étendue garantissant le meilleur rapport qualité/prix.
- ❖ Nous attachons de l'importance au traitement des réclamations de nos clients afin de nous inscrire dans une relation mutuellement bénéfique avec eux.

¹ Respect des normes d'hygiène européennes (règlements 852/2004 et 853/2004 du « Paquet hygiène ») et des principes du système HACCP

Qualité sociale

- ❖ Les produits entrant dans la confection de nos plateaux-repas sont le plus possible issus d'Établissements et Services d'Aide par le Travail (ESAT) et d'Entreprises Adaptées (EA)².
- ❖ Les plateaux-repas sont confectionnés par des personnes en situation de handicap encadrées par des professionnels expérimentés du secteur de l'hôtellerie-restauration.
- ❖ Nous favorisons la transmission des savoir-faire par la formation et la qualification professionnelle de nos équipes.

Qualité environnementale

- ❖ Afin de réduire notre empreinte carbone, nous privilégions les produits locaux et de saison, et nous optimisons nos circuits de livraison.
- ❖ Nos menus sont élaborés en minimisant le gaspillage des denrées.
- ❖ Tous nos contenants sont conçus à partir de matériaux recyclables et/ou recyclés.

Recourir à notre service de préparation et livraison de plateaux-repas vous permet ainsi :

- de proposer des menus variés, de qualité et équilibrés à vos collaborateurs et clients ;**
- de remplir une partie de vos obligations d'emploi de personnes handicapées (cas des structures de plus de 20 salariés) ;**
- de contribuer à votre politique RSE/développement durable.**

² Les EA succèdent aux anciens « ateliers protégés ». La différence essentielle ? Les EA sont désormais considérées comme des entreprises du milieu ordinaire. Avec pourtant une spécificité fondamentale, celle d'employer au moins 80 % de travailleurs handicapés. Leur vocation est d'être pour les personnes handicapées une passerelle vers les entreprises classiques.

Les ESAT, autrefois connus sous la dénomination de Centres d'Aide par le Travail (CAT), sont des établissements médico-sociaux accessibles aux personnes handicapées qui ne présentent pas, provisoirement ou définitivement, une autonomie suffisante pour travailler en milieu ordinaire. La personne accueillie en ESAT signe avec l'établissement un contrat de soutien et d'aide par le travail. Ce contrat décrit les conditions d'accompagnement médical, social et éducatif propre à la personne et les activités professionnelles possibles en milieu protégé.