

CERTIFICATION 9001 // 9001 CERTIFICATION

Helen Traiteur, qualité optimale à tous les niveaux !

Helen Catering, best quality at all levels!

8 >



HELEN TRAITEUR EST LE PREMIER TRAITEUR FRANÇAIS A AVOIR OBTENU, DÈS 2002, LA CERTIFICATION ISO 9001

HELEN CATERING IS THE FIRST FRENCH CATERER TO HAVE OBTAINED IN 2002, ISO 9001 CERTIFICATION

L'OUTIL

Helen Traiteur est le premier traiteur français à avoir obtenu, dès 2002, la Certification ISO 9001. Elle n'est pas encore exigée dans le métier, mais il est vivement apprécié de la mettre en avant.

Cette certification fait partie d'une démarche qualité volontaire, et non obligatoire comme la norme HACCP. La Certification ISO 9001 s'appuie essentiellement sur 8 critères qui concernent toute l'entreprise. Aucun service n'est exclu par cette norme. La qualité doit être optimale à tous les niveaux. Cette certification correspond à une maîtrise documentaire complète, d'autres critères correspondent plus au métier lui-même.

Il faut donc formaliser tout ce qui concerne la direction, le commercial, les achats, la production (des plats cuisinés et le matériel de préparation), le stockage, le réseau de transport, et la réalisation elle-même.

Les avantages de cette norme sont les suivants :

- Implication du personnel dans un projet complet de l'entreprise
- Transparence de la communication en interne.
- Amélioration en continu de toute l'organisation de l'entreprise.
- C'est un excellent outil de management.

Il n'existe que deux traiteurs en France à avoir cette norme !

TOOL

Helen Catering is the first French caterer to have obtained in 2002, ISO 9001 Certification. It is not yet required in the job, but it is highly appreciated and highlighted.

This certification is part of a step for voluntary quality, not mandatory as the HACCP standard. ISO 9001 certification is essentially based on eight criteria concerning the whole company. No service is excluded by this standard. Quality should be optimal at all levels. This certification is corresponds to a total documentary control; other criteria correspond more to the job itself.

Therefore has to be formalized everything that concerns the management, sales, purchasing, production (meals and preparation equipment), storage, transportation, and construction itself.

The benefits of this standard are:

- Involvement of staff in a complete project of the company
- Transparency of internal communication.
- Continuous improvement of the entire organization of the company.
- This is an excellent management tool.

There are only two caterers in France having received this label!

