

# CERTIFIÉ ISO 20121

ISO 20121 CERTIFIED

La norme ISO 20121 se réfère à l'application d'un système de management de Responsabilité Sociale et Environnementale pour les activités événementielles. Elle est reconnue dans le monde entier et s'appuie sur un premier exemple célèbre : la certification ISO 20121 des Jeux Olympiques de Londres en 2012. L'ISO 20121 est un choix volontaire, applicable à tous les acteurs de l'activité événementielle et à toutes tailles d'organismes.



Helen, le traiteur du Grand Sud est certifié ISO 20121 depuis le 17 novembre 2017.

## Cette certification a pour objectif de :

- donner une vision et des valeurs communes à la profession et y sensibiliser les parties intéressées,
- transmettre un héritage pour la profession dans un principe d'amélioration continue.

*Nos valeurs définissent qui nous sommes. Elles sont le fondement de notre organisation.*

*Elles guident nos actions et notre comportement.*

*Elles influencent la façon dont nous travaillons ensemble, accompagnons nos clients et nous engageons auprès de nos parties prenantes.*

*Chaque jour, nous sommes amenés à prendre des décisions, à faire des choix qui ont une incidence directe sur la façon dont nos collaborateurs, clients et parties prenantes nous perçoivent.*

*Ces valeurs communes nous permettent d'agir en nous basant sur des principes partagés par toutes et tous au sein de l'entreprise.*

## Ces valeurs font partie intégrante de l'entreprise Helen, le traiteur du Grand Sud :

**L'écoute :** Une collaboration efficace débute par une bonne compréhension des besoins et des objectifs de nos clients.

**La créativité :** Notre laboratoire réalise des dégustations dans une recherche constante de valorisation des matières premières et des savoir-faire, tout en collaborant avec des chefs étoilés.

**La rigueur :** Une stricte application de notre démarche qualité nous permet d'évaluer et de faire évoluer continuellement nos prestations. Nous disposons d'une équipe expérimentée et professionnelle, qui gère efficacement les différentes phases de chaque prestation (gastronomie, service, mise de table, décoration, logistique).

**La satisfaction client :** C'est l'objectif final de notre engagement, la meilleure garantie d'une collaboration durable.

**Une équipe :** une communication avec des hommes et des femmes qui font preuve d'intégrité, de respect mutuel et d'esprit d'équipe, qui partagent l'énergie, l'enthousiasme et le courage des vocations.

