

CHAMBORD PRESTIGE

Traiteur, créateur d'émotions.

NOS FONDEMENTS

Les principes qui fédèrent l'action des membres de l'équipe de Chambord Prestige sont :

L'ensemble des efforts de l'équipe sont orientés vers la satisfaction des clients

☞ Les méthodes de travail permettent des retours permanents de l'ensemble des collaborateurs, qu'ils soient permanents ou vacataires, sur les prestations réalisées. Les clients eux-mêmes sont au cœur des processus, systématiquement écoutés en amont, pendant et à l'issue des réceptions, afin de recueillir leurs avis, commentaires et appréciations. Une société d'étude indépendante recueille après chaque opération la satisfaction du client, qui est ensuite diffusé au réseau des Traiteurs de France et à l'équipe de Chambord Prestige.

☞ L'ensemble des collaborateurs de Chambord Prestige se réunit chaque mardi matin afin de faire le bilan des affaires passées, et préparer les réceptions à venir. Chaque dossier est étudié individuellement afin de s'assurer que tous les ingrédients de la réussite sont réunis.

Une qualité irréprochable sur l'accueil, le service et la gastronomie

☞ La formation continue des équipes de production, de service et commerciale
Un laboratoire aux normes CEE, en conformité avec la nouvelle réglementation d'août 2008 imposée par Bruxelles.

☞ L'application de la démarche HACCP qui permet une sélection très rigoureuse des fournisseurs et d'obtenir une qualité récurrente dans les diverses prestations.

Une Innovation et une Créativité toujours en action

☞ Notre Chef Exécutif, Directeur des Cuisines, Jean-Yves Hos est en charge de la créativité culinaire de Chambord Prestige. Toujours à la pointe des nouvelles tendances, et en contact permanent avec ses pairs aussi bien en Traiteur Organisateur de Réception qu'en restauration étoilée, notre Chef présente chaque année au printemps une nouvelle collection qui est issue d'échanges avec les équipes commerciales, les retours clients et des retours d'expérience en France et à l'étranger.

☞ La théâtralisation du produit, nous conduit à proposer des animations culinaires afin de développer des moments d'interactivité privilégiés entre les invités et nos chefs sur réception.

☞ Nous avons choisi d'externaliser nos arts de la table afin de pouvoir disposer d'un éventail très large, renouvelé très fréquemment, permettant à chaque client de trouver la réponse à l'ambiance qu'il souhaite pour son événement.

Un Engagement en matière de développement durable

☞ L'accent est donné sur les produits de saison et les circuits courts

☞ Entreprise pilote en matière de tri sélectif des déchets et développement de filière de recyclage

☞ Investissement en équipement et adaptation des installations pour diminuer la consommation en énergie, eau, électricité papier

☞ Gestion des déplacements, avec co-voiturage et transports en commun quand cela est possible

☞ Prévention et gestion des risques professionnels : formations aux premiers secours et appui d'un cabinet conseil

☞ Chambord Prestige a réalisé son Bilan Carbone en Octobre 2014 et est entreprise pilote dans la réduction de ses émissions de gaz à effet de serre.