

eldora



NOTRE
CHARTRE

NOTRE VISION



“ Etre reconnus comme
la référence dans le domaine
de la restauration de collectivités,
grâce à l'application d'une
politique visant **l'excellence**
dans tous les secteurs de
notre entreprise. ”

NOS MISSIONS



Satisfaire nos clients en concevant, avec eux, des solutions de restauration personnalisées

- › Conscients que chaque client est unique, nous proposons exclusivement des solutions sur mesure. Nous nous concentrons à exploiter les services de restauration de nos clients de façon à respecter parfaitement leurs attentes, leurs budgets et leurs infrastructures.
- › Nous sommes attentifs aux évolutions et aux tendances de notre marché et identifions celles qui influenceront durablement et favorablement notre activité. Nous les intégrons à nos solutions de restauration afin que nos convives et nos clients puissent en profiter pleinement.
- › Dans une démarche proactive, nous anticipons les besoins futurs de nos clients et veillons à leur offrir davantage que ce qui est attendu.



Identifier, recruter, motiver, faire évoluer et fidéliser les meilleurs talents

- › Grâce à nos collaboratrices et collaborateurs qualifiés et talentueux, passionnés par leur métier, nous sommes en mesure d'apporter un service professionnel et attentionné à tous nos clients.
- › Nos collaboratrices et collaborateurs sont les principaux acteurs de notre succès. Nous veillons à leur offrir un environnement de travail dans lequel ils ont plaisir à donner le meilleur d'eux-mêmes. L'esprit de service est leur qualité première.
- › Nous ambitionnons d'être reconnus comme le meilleur employeur de notre domaine et nous nous en donnons les moyens. Nous veillons à employer des collaboratrices et des collaborateurs désireux d'offrir un service d'excellence. Ils sont la véritable richesse de notre entreprise.



Recourir aux meilleurs produits pour nos approvisionnements

- › Nous collaborons avec les producteurs locaux car nous sommes persuadés qu'ils sont les garants d'un approvisionnement de grande qualité. Les relations que nous cultivons avec eux sont empreintes de confiance réciproque et de durabilité. Pour les pérenniser, nous veillons à payer leurs produits au juste prix.
- › Nous renouvelons constamment nos menus afin qu'ils reflètent la richesse et la diversité des saisons. Nous utilisons majoritairement des produits frais, livrés directement dans nos restaurants et privilégions une politique d'approvisionnement décentralisée.
- › Nos chefs de cuisine choisissent eux-mêmes les fournisseurs avec lesquels ils collaborent. Nous les incitons à maintenir un niveau d'exigence élevé à l'égard des produits livrés.



Œuvrer quotidiennement avec responsabilité

- › Nous gérons notre entreprise de façon durable et responsable. Nos engagements dans ce sens concernent tous les secteurs de notre activité et font l'objet d'une attention toute particulière. Nos convictions sont partagées et appliquées par nos forces vives.
- › Nous privilégions des relations pérennes avec des partenaires qui adhèrent à nos engagements en matière de responsabilité sociétale. Nos relations contractuelles vont au-delà des considérations professionnelles et intègrent le partage de valeurs communes.
- › Nous prenons soin de l'environnement en déployant des mesures visant à diminuer significativement l'empreinte de notre activité. Nos efforts sont mesurables et font l'objet de rapports communiqués à l'ensemble de nos parties prenantes.

NOS VALEURS

L'Excellence...

Pour dépasser les attentes
de nos clients.



L'Innovation...

Pour apporter de la valeur
ajoutée à nos clients.



L'Esprit de service...

Pour être attentif au
bien-être de nos clients.