



POLITIQUE QUALITÉ

EUREST & INNOCLEAN

Nous sommes un prestataire de service de référence avec une présence mondiale et un engagement local, le partenaire privilégié de nos clients sur le long terme et un acteur majeur qui contribue à une croissance responsable et durable.

Notre politique qualité est définie selon les attentes et les besoins évolutifs à la fois de nos clients et de toutes les instances officielles. Soucieux d'une démarche de progrès, notre groupe analyse continuellement les tendances du marché et reste à l'écoute de nos parties intéressées afin d'évaluer leur perception et de comprendre leurs besoins.

Notre passion pour la qualité, c'est fournir des aliments et des services haut de gamme. Nous cherchons à réitérer nos succès, développer les idées, les innovations et les pratiques qui nous aideront à progresser et à dominer notre marché.

Notre objectif, c'est d'offrir le meilleur aux consommateurs en se souciant du moindre détail et de la qualité. Nous réalisons des audits qualité sur les sites de nos clients pour nous assurer que nous leur procurons la meilleure prestation par la mise en place d'une démarche HACCP qui a pour but d'évaluer et de maîtriser les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments.

Riches d'une expérience de plus de 20 ans et d'un contrôle permanent de notre système de management de la qualité pour tous nos métiers et services, nos niveaux de performance, l'atteinte de nos objectifs et la pérennité de nos certifications font preuve de notre capacité à maîtriser les dangers.

Nous voulons convaincre nos parties prenantes de la capacité de toutes nos équipes à remplir parfaitement l'intégralité de la mission confiée dans un environnement de travail sécurisant et inspirant qui permet un développement dans une optique de responsabilité sociétale affirmée.

En 2020, nous avons vécu plusieurs crises à l'aune des différents secteurs dans lesquels nous travaillons.

Nos activités ont été fortement impactées et nous avons priorisé les aspects sanitaires et d'hygiène afin de protéger nos équipes, accompagner nos clients et rassurer nos consommateurs.

Cette crise a mis en lumière l'importance des aspects hygiène et sécurité alimentaire et notre expertise en la matière. Ces aspects n'avaient plus forcément lieu d'être cités, ils sont parfois négligés par les consommateurs, considérés comme acquis, maîtrisés par tous, comme une évidence. Nous avons démontré que c'est une variable de notre savoir-faire qui est fondamentale.

Nous avons développé des solutions en interne qui permettent par exemple de commander vos repas à l'intérieur de l'entreprise, d'aller les chercher ou de se les faire livrer avec un service click & collect. Dans le secteur du nettoyage nous avons su adapter nos protocoles de désinfection. Chaque client a des contraintes et des souhaits différents il nous faut donc nous adapter sans cesse.

Nous voulons faire partie des acteurs les plus dignes de confiance du secteur en intégrant encore davantage nos valeurs et notre éthique dans nos comportements quotidiens et dans le respect de la propriété de nos clients.

Nous apporterons ainsi à tous nos clients, actuels et futurs, la preuve de notre volonté d'excellence et de notre capacité à améliorer en permanence l'intégralité de nos services.

Jérôme René Corail

Administrateur - Directeur Food & Support Services

Always there *when you need us*