



Code Cuisine

LE TRAITEUR GRAND-EST

LETTRE D'ENGAGEMENT DE LA DIRECTION

La Direction de Code Cuisine, dans cette lettre d'engagement, affirme sa volonté de développer un **système de management responsable appliqués à l'activité événementielle**, une politique de la qualité et de la sécurité au cœur de toutes ses activités.

Les exigences élevées de notre clientèle et des projets confiés impliquent la nécessité de garantir la fiabilité des prestations réalisées par un dispositif de qualité et de sécurité maîtrisé.

La Direction a donc mis en place **un management responsable appliqué à l'activité événementielle de la qualité et de la sécurité** dont le rôle sera de piloter l'ensemble des activités concernées au sein de nos différents processus. Notre système Qualité fera référence à ce management axé sur l'amélioration de ses performances globales avec comme seules satisfactions, celles de ses clients et de toutes les parties intéressées.

L'objectif principal vise à ce que l'organisation Code Cuisine soit en conformité avec la norme ISO 20121 et obtienne ainsi la certification garantissant à notre clientèle les meilleurs services à la hauteur de leurs exigences. La Direction s'engage à fournir les moyens et la dynamique nécessaires au développement du système de management de la Qualité et du Management Responsable de l'activité événementielle.

La Direction prendra toutes les dispositions qui s'imposent afin de mettre en œuvre, analyser et améliorer notre système de management de la qualité. De l'implication de chacun d'entre nous dans cette démarche, dépendra notre capacité à poursuivre notre développement.

Fait à Cosnes et romain, le 20 novembre 2019

Nicolas RIVOALLAN

Gérant de Code Cuisine