



## ZOOM SUR LE CATERING DE DIRECTION

# A table !

Se sustenter dans  
une atmosphère agréable,  
qui n'aime pas ça ?  
Il ne faut pas attendre  
la Saint-Sylvestre pour  
se régaler. Le Catering de  
direction y veille.

**L**e slogan du Catering de direction, c'est *a time to taste, no time to waste*. Cette philosophie a déjà bien porté ses fruits. En 2009, Luc Smets (H-CO.032) a reçu le prestigieux prix Asforcol, pour toutes les années (pas moins de 20 !) durant lesquelles il a dirigé le service catering.

Chari De Leeuw, qui préside maintenant aux destinées du Catering de direction, explique le *mission statement* de son service: "Le catering de direction entend offrir des services professionnels. Nous livrons toute une série de produits et nous organisons des événements. En parallèle, nous nous occupons du service, midi et soir, dans le Delta, notre restaurant de Direction. Et ce n'est pas qu'un simple restaurant. C'est d'abord un business restaurant, où l'on discute *dossiers* entre hommes (ou femmes d'ailleurs) d'affaires. Nous y travaillons exclusivement avec des produits de saison. Un peu comme un retour à la bonne cuisine d'autrefois: nous utilisons des légumes issus de l'agriculture biologique".

## Diversité, contrôle, qualité

A côté du restaurant de Direction, le service Catering s'occupe également de livrer du *clé sur porte*: il fournit le catering pour des événements (event catering), ainsi que des petits pains pour des réunions par exemple (catering mobile). Le service travaille uniquement avec du personnel interne, qui est habilité à manipuler de la nourriture.

Chaque année, le service subit un contrôle de qualité pour vérifier si les prestations satisfont aux normes HACCP (Hazards Analysis Critical Control Point). Maintenir cette haute qualité de service est l'un des plus grands défis du Catering de direction, tout comme le respect des SLA internes.

"Les points d'action pour 2011 sont clairs" conclut Chari. "Nous devons conserver notre professionnalisme, attirer de nouveaux clients et continuer à être créatifs pour proposer de nouveaux produits et menus".

Avis aux clients: pour toutes commandes, veuillez vous adresser au 911/54501 ou envoyer un mail à [catering.events@b-holding.be](mailto:catering.events@b-holding.be).

