

Notre engagement qualité

SDV est une entreprise de négoce, importatrice, distributrice de produits alimentaires ethniques.

Notre objectif est d'apporter à tous nos clients le plus haut niveau de qualité tant au niveau des produits que du service et de les mettre au cœur de notre organisation. Nous nous sommes engagés dans une démarche d'amélioration continue ayant pour objectif de comprendre et de mieux satisfaire les exigences de nos clients, grâce à nos compétences et la valeur ajoutée de nos services.

Pour remplir cet objectif nous avons progressivement mis en place :

- une écoute active de nos clients pour leur offrir des produits, des services parfaitement adaptés à leurs besoins
- une dynamique d'amélioration permanente de nos produits et services
- une gestion optimisée des compétences de l'ensemble des collaborateurs de l'entreprise
- une implication renforcée de notre encadrement dans ce système qualité

Pour structurer et améliorer la valeur ajoutée des prestations délivrées par notre entreprise, nous avons élaboré une organisation, une stratégie et une directive qualité. Ceux-ci sont le fruit d'un travail collectif et constituent les guides de nos activités quotidiennes.

Nous avons nommé une responsable qualité, représentante de la direction, chargée d'appliquer et de faire appliquer ce système de management de la qualité dans l'ensemble de l'organisation.

Notre direction s'est engagée dans cette voie de progrès porteuse de bénéfices pour tous.

Nous veillons à ce que les résultats soient mesurés, analysés et connus de tous afin que nous puissions progresser ensemble.

Ainsi, je m'engage auprès de nos clients, fournisseurs et collaborateurs à faire vivre et évoluer la politique qualité de notre entreprise.

Convaincu de l'intérêt de faire de la qualité un axe d'amélioration et de différenciation dans le service et la prestation que nous fournissons, je demande à chacun de vous impliquer dans cette démarche, pour que tous ensemble nous continuions à relever le défi de la satisfaction permanente de nos clients.



Votre Président
Claude Maumont

Le 16 octobre 2017

PRINCIPES FONDAMENTAUX

Premier principe :

Sélectionner les matières premières.
Stocker dans les conditions optimales.

- Respect de la réglementation en vigueur
- Cahiers des charges fournisseurs
- Equipements de stockage performants
- Environnement de stockage optimisé
- Rigueur et savoir-faire = personnel qualifié
- Respect des cahiers des charges clients

Deuxième principe :

Connaître les risques pour mieux les maîtriser.

- Maîtrise du risque bactériologique
- Maîtrise du risque physico-chimique : allergène, corps étrangers, substances chimiques indésirables...

Troisième principe :

Maîtriser les risques : réfléchir, mobiliser, motiver, contrôler, auditer.

- Structure qualité existante
- HACCP
- Plans de contrôle et de surveillance
- Contrôles par les laboratoires externes
- Hygiène du personnel et bonnes pratiques

Quatrième principe :

Connaître l'historique du produit de la matière première à l'assiette du consommateur.

- Traçabilité amont : identification des matières premières
- Traçabilité process : enregistrement des différentes étapes de manipulation du produit
- Traçabilité aval : suivi du produit jusqu'au magasin, restaurant ou plate-forme

Cinquième principe :

Perfectionner continuellement les méthodes et la qualité des produits.

- Satisfaction du client
- Innovation
- Service recherche et développement

Le 16 Octobre 2017