

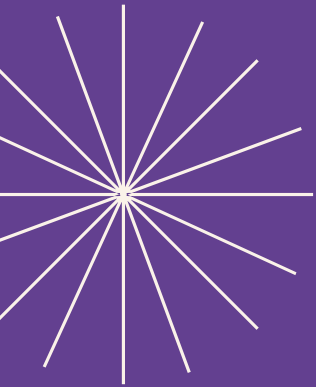


LA RESTAURATION SUR MESURE PAR EXCELLENCE



SERVINOVA

GROUP



SERVINOVA

GROUP

QUI SOMMES-NOUS



Notre approche et nos valeurs

SERVINOVA Group développe une activité de restauration collective. C'est une équipe de professionnels réactifs et passionnés dédiés à l'élaboration, la production et la livraison des repas.

Nous offrons la garantie d'une qualité de service optimale afin d'assurer le respect des règles d'hygiènes et de traçabilité.

NOTRE APPROCHE :

Acteur engagé en service de la restauration collective, nous avons développé des produits en phase avec vos exigences et agissons chaque jour concrètement en faveur de votre profession.

NOS VALEURS :

- La qualité
- L'équilibre nutritionnel
- La consommation de produits locaux

Fournir des produits de premier choix, frais et de saison, afin de proposer des menus qui concilient plaisir, santé et équilibre.

Un partenariat gagnant et durable

NOTRE HIÉRARCHIE



Notre structure hiérarchique est adaptée à notre mission et nos valeurs.

La clé de notre réussite passe par du personnel compétent et en nombre suffisant, répondant aux critères suivants :

- Motivation
- Professionnalisme
- convivialité
- Serviabilité



NOTRE POLITIQUE RH

Ressources humaines : Notre politique en Ressource humaines est basée sur un personnel compétent et en nombre suffisant.

Le recrutement se fait selon une démarche bien définie, répondant à des processus de recrutement approuvés.

Notre Facteur clé de succès est de trouver des profils adaptés aux postes, et de préférence habitant à proximité de site de notre client.

Avant la prise de poste, le recruté suit un processus d'intégration adapté à chaque poste.

La formation continue est vitale pour notre pérennité



TRAITEUR EVÉNEMENTIEL

Servinova Group vous propose
ses services de traiteur pour vos :

- Repas d'affaires
- Séminaires
- Cocktails Apéritifs – Déjeuner – Dîatoire...
- Réceptions
- Différentes formules : (petit déjeuner – Déjeuner – pause-café)
- Formule classique
- Formules V.I.P
- Journées portes ouvertes / Journées sportives
- Buffets à thèmes



Nous réalisons pour vous une
prestation sur mesure en fonction
de vos attentes et de votre budget.

Traiteur Événementiel

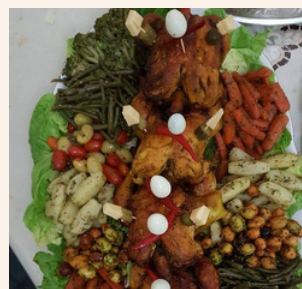


RESTAURATION COLLECTIVE

Servinova Group vous propose ses services de traiteur pour vos :

- Entreprise
- Etablissement scolaire
- Service de santé
- Centre d'appel

Nous vous accompagnons dans la mise en oeuvre de votre concept de restauration le plus approprié à l'image de votre entreprise pour un service sur mesure et de qualité.



Restauration Collective

POLITIQUE QHSE



La QHSE est un facteur capital pour notre métier.

Le maintien d'un bon système QHSE permanente est notre combat de chaque jour.

Notre approche est anticipative (préventive) et non pas curative.

D'où la mise en place d'un système qualité robuste et cohérent.

- Basé sur une pyramide documentaire permettant de tracer la vie de chaque produit.
- Plus de 80 Procédures qui couvrent tous les processus de notre métier.
- Document unique qui recense tous les risques et les dangers potentiels en termes de QHSE.
- Contrôle des points critiques identifiés dans le document unique.
- Formation du personnel pour rendre la qualité l'affaire de tous et un geste au quotidien
- Audits internes et externes réguliers.



L'art de la table en toute simplicité.



*L'art de la table en
toute simplicité.*

39, Av. Lalla Yacout – 1er Etage – Appt N°1 – Casablanca

06 61 12 85 10

06 02 48 01 18

www.servinovagroup.ma

contact@servinovagroup.ma