



PartyFood
industrial catering and food supply

RESTAURATION COLLECTIVE D'ENTREPRISE ET LIVRAISON DE NOURRITURE

PRÉSENTATION DE LA SOCIÉTÉ

QUI SOMMES-NOUS ?

PARTY FOOD EST UNE SOCIÉTÉ SPÉCIALISÉE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE ET LA LIVRAISON DE NOURRITURE.

- Nous sommes persuadés que la nourriture de qualité est une condition préalable à la bonne santé et l'employeur conscient qui assure l'accès à une nourriture fraîche, délicieuse et nutritive est apprécié et aimé par ses employés.
- Qu'il s'agit d'un restaurant d'entreprise, d'une livraison de plats à emporter ou de la préparation de menus spécialisés, nous allons programmer ensemble avec vous la meilleure solution et nous allons mener tous le processus de préparation et de gestion de l'alimentation dans votre entreprise.
- Notre riche expérience dans le domaine de la restauration collective permet de proposer rapidement et avec exactitude, sur la base de l'analyse effectuée, des solutions qui satisfont complètement les nécessités des clients les plus exigeants.

NOS PRINCIPES

DANS L'ESPRIT DU TEMPS

Nous connaissons et proposons les tendances actuelles dans l'alimentation tout en les adaptant aux conditions et aux exigences et besoins des clients.

Nous proposons des menus actuels et variés conformes aux tendances mondiales dans l'alimentation et aux paradigmes de santé qui s'imposent.

Nous élaborons une conception complète de l'activité correspondante (consultation pour la construction de locaux de restauration dans l'entreprise, l'achat d'ustensiles et d'équipement, l'élaboration de menus hebdomadaires, etc.)



NOS PRINCIPES

PRENDRE SOIN DES BESOINS INDIVIDUELS

Du régime végétarien aux menus spécialisés d'hôpital, nous pouvons planifier et accomplir pour vous diverses solutions appropriées à vos besoins et à vos attentes. Suivant les exigences spécifiques de chacun de nos clients, nous offrons des menus variés et thématiques correspondant à la saison et aux préférences des consommateurs. Nous avons un système bien élaboré de feedback avec le client. Nous organisons, à des intervalles de temps déterminés, des rencontres avec la direction et le personnel des clients pour connaître leur contre-réaction concernant les services que nous fournissons.



NOS PRINCIPES

PROFESSIONNALISME DANS TOUS LES DÉTAILS

- Nous sommes persuadés qu'on fait la différence et nous investissons dans une équipe professionnelle d'experts résolus. La société dispose d'ingénieurs en technologie alimentaire, de managers, diététiciens, coordinateurs, cuisiniers, livreurs, calculateurs, comptables, etc. Une grande partie en a une expérience de plus de 20 ans dans le domaine de l'alimentation et ils travaillent tous conformément aux normes et technologies mondiales les plus modernes pour que nous puissions vous offrir une qualité de premier ordre.



NOS PRINCIPES

ÉQUIPEMENT TECHNOLOGIQUE MODERNE

- Une condition préalable pour une alimentation moderne et saine est l'utilisation de technologies et d'équipement nouveaux et modernes : les appareils les plus récents sont introduits les premiers dans nos cuisines centrales.

EMPLACEMENTS STRATÉGIQUES

- Nous avons une disposition stratégique des ensembles de cuisines en Bulgarie du Sud et du Nord, ainsi qu'à Sofia, situés près de grandes zones industrielles. Ceci nous donne la possibilité de livrer de la nourriture prête à la consommation à de nombreux nouveaux clients.



PORTFOLIO DE SERVICES

La société commence son activité en 2004 et dès lors, elle élabore et réalise des projets avec succès selon les exigences spécifiques de différents clients : à commencer par les usines et les bureaux d'entreprises jusqu'aux hôpitaux, hospices et établissements scolaires. Nous gérons un portfolio varié de services qui peuvent être utilisés au complet ou séparément :

PORTFOLIO DE SERVICES

RESTAURATION COLLECTIVE

Nous gérons et hébergeons des restaurants d'entreprises, supermarchés, rayons et cafés, cantines, cafétérias et cuisines. Nous livrons des plats chauds suivant un menu préalablement approuvé, prêts à être consommés.

RESTAURATION COLLECTIVE SPÉCIALISÉE

Pour des sociétés aux exigences spéciales (menu diététique ou hospitalier), nous proposons des régimes alimentaires spécialisés.

PORTFOLIO DE SERVICES

TICKETS RESTAURANT

Assurer la restauration des employés est un critère du niveau d'introduction et de développement de la politique sociale dans toute société. C'est un avantage social, destiné à créer un climat plus favorable dans la société, une meilleure image professionnelle, garantir une alimentation équilibrée et saine pour les salariés.

PORTFOLIO DE SERVICES

CONSTRUCTION DE COMMERCES SUR LE TERRITOIRE DE L'ENTREPRISE

Si la politique de votre société le prévoit, nous pouvons construire et maintenir un commerce sur le territoire de votre entreprise et l'approvisionner de produits alimentaires et de plats pre-cuisinés.

INTRODUCTION DE SYSTÈMES DE PAIEMENT PAR CARTE

Le paiement par carte donne la possibilité à chacun des salariés de décider comment, quand et dans quel établissement de Party Food dépenser les limites de nourriture.

PORTFOLIO DE SERVICES

INTRODUCTION DE DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES

Nous investissons dans des points de libre service par des distributeurs automatiques de boissons chaudes ou de boissons non alcoolisées fraîches et tonifiantes, de sandwiches et de sucreries.

COMMANDES EN LIGNE

Nous introduisons un nouveau logiciel permettant l'envoi de données sur internet par lots. Ce qui signifie que le client peut commander sa nourriture pour le lendemain sur internet à partir d'un menu préétabli, sa commande étant reçue et traitée directement à la cuisine centrale.

CERTIFICATS DE QUALITÉ

Party Food est certifiée conformément aux normes internationales de qualité reconnues :

- En 2017, le système de gestion de Party Food DZZD est évalué et certifié par SGS Bulgaria EOOD conformément aux exigences d'**ISO 9001:2008**. Ce certificat est valable du 28 avril 2017 au 15 septembre 2018, tout en restant valable en cas de résultats satisfaisants des contrôles.
- En 2017, le système de gestion de Party Food DZZD est évalué et certifié par SGS Bulgaria EOOD conformément aux exigences d'**ISO 14001:2004**. Ce certificat est valable du 05 mai 2017 au 15 septembre 2018, tout en restant valable en cas de résultats satisfaisants des contrôles.

CERTIFICATS DE QUALITÉ

Party Food est certifiée conformément aux normes internationales de qualité reconnues :

- En 2017, le système de gestion de Party Food DZZD est évalué et certifié par SGS Bulgaria EOOD conformément aux exigences de **BS OHSAS 18001:2007**. Ce certificat est valable du 05 mai 2017 au 04 mai 2020, tout en restant valable en cas de résultats satisfaisants des contrôles.
- En 2017, le système de gestion de Party Food DZZD a obtenu une accréditation suisse de la part de SGS Société Générale de Surveillance SA, conformément aux exigences d'**ISO 22000:2005**. Ce certificat est valable du 09 juin 2017 au 08 juillet 2020, tout en restant valable en cas de résultats satisfaisants des contrôles.

CERTIFICATS DE QUALITÉ

- La structure de travail élaborée garantit que **Party Food** est en état de diriger et de contrôler son propre système de gestion de la sécurité des aliments et de satisfaire les exigences de ses clients concernant la qualité des services qu'elle fournit.



NOS CLIENTS



Mines Maritsa
Est EAD



УНИВЕРСИТЕТСКА БОЛНИЦА
АЛЕКСАНДРОВСКА



Et encore : SBALBB « Sainte Sofia » EAD, « Centre complexe d'oncologie – Plovdiv » EOOD, « MBAL Plovdiv » AD, « SBALHZ » EAD, Association bulgare « Diabète », Municipalité de Sofia, arrondissement Mladost, « Prévention, rééducation et repos » EAD, etc.



**LA NOURRITURE POUR NOUS, C'EST DU RESPECT ET DE LA
RESPONSABILITÉ !**

www.partyfood.bg

Sofia, rue Slavyanska 29, 5^{ème} étage

Tél. : +359 2 / 421 91 65 ; 421 91 66 ; info@partyfood.bg

