

Merci à Biolia !

Concordance, c'est plus de **20 ans d'expérience** dans la restauration collective avec une clientèle de tous les âges. Nous employons environ 50 collaborateurs dans 5 cuisines de production et nous livrons près de 4000 repas tous les jours en Suisse romande à des garderies, écoles, entreprises, et établissements médico-sociaux.

Concordance, c'est aussi deux autres départements, notre service traiteur/événementiel « **l'event CROC** » et notre restaurant « **l'urban CROC** ».

Notre priorité a toujours été la satisfaction de nos clients et nous attachons beaucoup d'importance à fournir des repas sains, variés et savoureux, répondant à l'attente de nos clients.

Nous sommes certifiés **ISO22000** (norme métier pour la sécurité alimentaire) depuis 2010, afin de garantir une hygiène irréprochable et une traçabilité sans faille.

Conscient que le secteur de l'alimentation a un impact très important particulièrement sur l'environnement et sur la santé des gens, nous avons décidé d'apporter notre contribution en optant pour des pratiques respectueuses et responsables.

Mais comment valoriser les mesures déjà en place, les améliorer et en créer de nouvelles tout en sensibilisant notre personnel aux bonnes pratiques écoresponsables ? Nous avons tout de suite été convaincus que le label « **Ecocook®** » était LA certification qui nous garantissait une démarche cohérente pour atteindre nos objectifs. De plus, cette certification prend toute sa valeur officielle car elle est délivrée par l'organisme indépendant ProCert, ce qui ne permet aucun compromis ou « arrangement ».

La collaboration avec **Biolia** a été parfaite. Mme Grubler et Mme Lopez sont d'un grand professionnalisme dans le domaine et sont très à l'écoute des différentes problématiques que nous avons pu rencontrer, le courant a tout de suite passé.

Le programme est simple, clair, efficace, et fait tout de même preuve de souplesse, puisqu'il a pu être adapté aisément à une cuisine de production. Nous ne pouvons que le recommander à l'ensemble des acteurs du secteur agroalimentaire, de l'hôtellerie et de la restauration.

Nous sommes très fiers de pouvoir annoncer que nous avons passé avec succès l'audit de vérification **ProCert** le 11 octobre 2017 pour la certification de durabilité « **Ecocook®** » au plus haut niveau, le niveau 4 pour la cuisine de production et le niveau 3, pour le restaurant. L'objectif étant de certifier tous nos sites, la prochaine étape sera notre cuisine de production de Crissier, probablement début 2018.

Merci à Biolia de nous avoir accompagnés si efficacement dans cette première étape et nous nous réjouissons de continuer la collaboration pour adapter au mieux nos autres cuisines à des pratiques durables et respectueuses.

Concordance S.A.
Roger Haltmann, Directeur-Administrateur

