



DOSSIER DE PRESSE 2018

(«Ceci n'est pas une Centrale d'Achats») OFFRIR À CHACUN SA PRÉFÉRENCE

Serventest, société de services et de référencement de produits alimentaires et non alimentaires, ressemble bien à une centrale d'achats comme les autres, sympathique et efficace...

Si ce n'était une philosophie propre aux dirigeants de Serventest : offrir aux responsables de restauration la liberté de choisir à leur rythme associée à l'adaptabilité de services et d'outils :

1. La liberté de choix, celle d'évoluer au rythme de sa propre conscience ou de ses possibilités... La très large palette de produits et de services SERVENTEST est comme une table bien dressée et accueillante, un buffet où l'on se sert à volonté et surtout où l'on peut goûter, tenter, découvrir... évoluer vers de nouveaux objectifs qualités.
2. Des services et outils adaptés aux besoins et aux attentes de chacun, évoluant au fil des fluctuations sanitaires et économiques, environnementales, technologiques, législatives, etc.

Philippe Quinet et Alain Fertet ambitionnent d'élaborer au quotidien «la solution idéale du jour».

Une démarche de proximité

Pour les équipes et les dirigeants de cuisines qu'elles soient collectives (écoles, hôpitaux, maisons de vie, etc.) ou de restauration conventionnelle (restaurants, traiteurs) les contraintes se multiplient !! Respecter des budgets toujours plus comprimés, avoir des équipes qualifiées, nourrir, s'inscrire dans la durabilité ou l'éco-responsabilité, soutenir la production locale, s'informer de l'évolution constante des normes d'hygiène et de santé... Pour certains dirigeants la seule possibilité est de concéder leur restauration. Pour d'autres choisir leurs menus, leurs fournisseurs, leurs produits, tout en conservant leur indépendance relève du sacerdoce. Ce temps où le chef de cuisine se rendait au marché acheter les produits frais pour le repas du jour est révolu ! C'est bien dommage...



Sensible aux problématiques de nutrition, Philippe Quinet et Alain Fertet, ayant tous deux une pratique et une expertise en restauration de plus de 20 ans, décident de mettre au point un dispositif technico-commercial dynamique. Un principe actif prenant en charge les contraintes auxquelles sont confrontés, aujourd'hui, les professionnels des "métiers de nourrir".

Philippe Quinet et Alain Fertet ont élaboré un outil de facilitation globale pour celles et ceux qui ont à coeur ce magnifique métier de l'ordinaire ! Un principe fondé sur l'idée d'ouvrir à plus de choix (plutôt que de suivre un lobbying particulier) en considérant les facteurs économiques et pratiques en perpétuelle mouvance.

En somme, offrir au professionnels de la restauration la possibilité de choisir de nouvelles voies ou de renforcer leurs engagements parce que c'est simplement économiquement possible et pratiquement facile.

Depuis 2011, Serventest veille, sélectionne, négocie, construit, adapte, évolue, invente ... en adéquation aux métiers de la restauration. Aujourd'hui les Partenaires / Adhérents Serventest (Territoir de Belfort, Alsace et Lorraine) bénéficient d'une baisse conséquente de leurs coûts matières et produits, d'une plateforme connectée qui, en plus de la mercuriale, apporte toute une pléiade de services : gestions, conseils, informations... Associés aux conseillers, nutritionnistes et gestionnaires Serventest, plus de cinquante producteurs et fournisseurs ont engagé leur savoir-faire et leur volonté pour servir au mieux, chaque jour, les équipes et dirigeants de cuisines.

Mais cela ne peut s'arrêter là ! Les conjonctures environnementales, législatives et économiques n'iront pas en se simplifiant !

La société Serventest, en recherche permanente de producteurs locaux, de labels et marques de qualité mais aussi d'informations et de solutions, opte pour l'évolution continue d'une offre en adéquation aux attentes de la profession : rentabilité, qualité, efficacité, responsabilité.

Contact :

03 84 46 20 17

contact@serventest.fr

PHOTOS HD

De nombreux visuels en haute définition sont disponibles sur simple demande.
N'hésitez pas à nous contacter.

