

« L'excellence est à notre portée ! »



Les démarches pour obtenir le label «Valais excellence» sont désormais facilitées pour les membres de «Saveurs du Valais». Les explications de Patricia Lafarge, initiatrice du projet et patronne d'un restaurant à Saint-Maurice.

Qu'avez-vous mis en place pour que les restaurants profitent de ce label réservé aux entreprises performantes et responsables ?

Nous avons monté des cours gratuits avec ritzy* pour informer et aider les restaurateurs intéressés. Ce label demande notamment les normes ISO 9001 et ISO 14001, ce qui peut faire peur à de petites entreprises comme les nôtres. Mais nous avons adapté les processus, préparé les documents nécessaires et réalisé des check-listes, ce qui simplifie le travail de ceux qui souhaitent se lancer.

Chacun pourra également bénéficier de deux demi-journées de coaching personnalisé pour être fin prêt le jour de l'audit de certification.

Ce label touche à la qualité du management, ce qui veut dire qu'il faut changer sa manière de fonctionner... Est-ce très contraignant ?

Ce qui prend le plus de temps au début, c'est de mettre par écrit tout ce qu'on a toujours fait naturellement et quotidiennement jusqu'ici. Cet inventaire est indispensable pour fixer des objectifs et prendre des mesures pour s'améliorer au niveau de la rentabilité et de l'environnement. Le suivi administratif est important, mais cela en vaut vraiment la peine.

Qu'est-ce qu'on gagne avec cette labellisation ?

Davantage de crédibilité, surtout auprès d'interlocuteurs comme les banques. Auprès des clients, nous renforçons notre capital confiance : «Saveurs du Valais excellence» garantit à la fois des produits authentiques et une gestion exemplaire. Enfin, la certification nous oblige à impliquer nos employés, ce qui motive toute l'équipe. Par exemple, il faut planifier la formation continue du personnel, faire des sondages de satisfaction, suivre la consommation énergétique... Ces détails font toute la différence !



« Avec ce label, nous gagnons en crédibilité, en motivation et en performance. »

• Cours gratuit «Obtenir Valais excellence pour votre établissement» :

le 10 novembre 2014 ou sur demande, suivi de deux demi-journées de coaching.

Infos et inscriptions: www.ritzyinfo.ch, 027/606 90 31, info@ritzyinfo.ch

Les conditions pour le label «Saveurs du Valais» :

- offrir tous les jours au moins trois mets chauds et deux desserts à base de produits valaisans.
- servir à toute heure du jour une assiette valaisanne, présentée sur la traditionnelle planchette en bois.
- si la raclette est au menu, elle doit couler d'un fromage au lait cru.
- carte des vins: au moins 8 crus indigènes, ainsi que l'abricotine du Valais AOC et l'eau-de-vie de poires Williams AOC.

Les conditions pour le label «Saveurs du Valais excellence» :

- être membre de l'association «Saveurs du Valais».
- suivre une journée de préparation chez ritzy* et une demi-journée de coaching.
- obtenir les certifications ISO 9001 et ISO 14001 (audit par l'organisme SQS).
- prendre des mesures concrètes dans le domaine du développement durable (économie, social, environnement) selon les normes de Valais excellence.



Les deux labels associés garantissent au consommateur une nourriture authentique et une gestion responsable.