

Riem Becker 2008



- 80 ans de gastronomie
- La vocation de l'entreprise
- L'identité culinaire
- Domaine de Compétence
- Méthodologie
- Ressources Humaines
- La Qualité
- AYAME : La réponse Japonaise
- Références
- L'atout Riem Becker

80 ans de gastronomie



1924 – **Emile RIEM**, pâtissier, reprend le magasin traiteur rue du Rendez-vous, Paris 12ème que détenait Monsieur VACHET, depuis la première guerre Mondiale et crée « au fin Gourmet ».

1950 – **René RIEM deuxième du nom**, se met aux fourneaux et l'activité traiteur telle que nous la connaissons aujourd'hui se développe. Au milieu des années 60, en plein boom économique, les locaux commencent à devenir exigus.

1970 – après les mariages, baptêmes et fêtes familiales, se sont les entreprises qui se tournent vers ses nouveaux spécialistes de la restauration que sont les traiteurs : Mondial de l'Automobile, Air Show du Bourget, Salon du Gros Matériel de Manutention sont autant de salons où la maison Riem s'exprime pleinement.

1976 – **Naissance de la marque RIEM BECKER** : Riem est en plein développement et les désirs d'extension se réalisent : rachat de la **Maison BECKER** à Paris dans le 20ème. **Michel RIEM**, 3ème du nom entre dans l'entreprise.

1978 – Nouvelle progression de l'entreprise qui produit des plateaux repas en grande quantité journalière pour une entreprise de transport aérien.

1981 – L'entreprise signe un accord de partenariat avec le groupe **SODEXHO** afin de produire des produits traiteur.

1985 – L'entreprise s'installe à Ivry sur Seine.

1988 – **Thierry Suzanne** devient associé et reprend l'outil de production.

1994 – Le laboratoire de production obtient son agrément CE.

1997 – **RIEM BECKER est le premier traiteur Français certifié ISO 9002.**

2003 – Michel RIEM décède brutalement.

2004 – Naissance d'Ayame, la réponse Japonaise.

2008 – **Qualtraiteur** : Référentiel de certification de service relatif à l'activité de traiteur Organisateur de réception.



Ressources Humaine

Statistiques : Personnel permanent 2007 – 97 personnes.

Répartition dans les services

Production alimentaire	48	49,48 %
Commercial & Marketing	17	17,53 %
Logistique	14	14,43 %
Administratif	6	6,19 %
Achats	4	4,12 %
Conception, développement	3	3,09 %
Informatique	3	3,09 %
Qualité – Hygiène	2	2,06 %

Par catégorie

Cadres	14	14,43 %
Maîtrises	10	10,31 %
Ouvriers – employés	73	75,26 %

Ancienneté

Moins de 2 ans	27	27,84 %
2 à 5 ans	27	27,84 %
5 à 10 ans	20	20,62 %
10 à 20 ans	18	18,56 %
Plus de 20 ans	5	5,15 %

Age moyen

38 ans

La vocation de l'entreprise

LE RESTAURATEUR DE L'ÉVÉNEMENT. « savoir satisfaire le client ».



Tous les services Riem Becker sont axés autour de l'activité Événementielle sur un même site pour davantage de synergie et d'adaptabilité :

- **Un service commercial** sectorisé en fonction de nos clients : Grands Événements, Agences Événementielles, Salons et Congrès, Entreprises, Institutions, Mariages, Sous-traitance alimentaire et lieux concédés ;
- **Un outil de production** sur 3500 m² adapté avec sa cellule recherche et développement qui prévoit les produits de demain ;
- **Un service logistique** de 1 200 m² qui connaît les contraintes des lieux où nous officions et qui participe à la technique de la manifestation ;
- **Un service qualité** qui prévient les risques liés à notre métier, enregistre la satisfaction de nos clients et améliore les performances de l'entreprise ;
- **Une direction opérationnelle** qui sécurise les manifestations et encadre les équipes de service ;
- **Un service administratif et informatique intégrés** qui développent un outil de gestion in vivo ;
- **Une cellule recherche et développement** permettant une actualisation constante de l'offre ;
- **Une équipe de scénographes et décorateurs** externes qui créent des ambiances en fonction des objectifs de la clientèle.

Domaine de compétence

Une restauration événementielle de haute qualité :

- Lancements de produits et événements d'entreprise
- Restauration liée à la communication interne
- Conventions & colloques
- Congrès professionnels
- Soirées festives
- Événements culturels et sportifs
- Salons professionnels
- Road-shows



Méthodologie

Recueil des besoins

analyse approfondie des besoins du client où tous les acteurs de l'entreprise sont impliqués



Offre de restauration adaptée et de haute qualité



Mise en avant de services associés dans notre corps de métier (décoration, lieux partenaires, scénographie, ambiance générale) qui apportent la valeur ajoutée indispensable à votre événement



Une assise technique et logistique fiable où tous les risques de votre événement sont envisagés



Suivi et mesure de la satisfaction client après l'événement, dans un souci de qualité.

L'identité Culinaire



AYAME : La réponse



Le Japon unit comme nul autre pays tradition et modernité.

La cuisine Nippone est aujourd'hui la source d'inspiration de notre gastronomie Européenne haut de gamme.

En 2003, Riem Becker intègre la société Sushi-Map et crée en 2004 la réponse Japonaise AYAME à la demande toujours plus croissante du marché, en s'appuyant sur son savoir faire.

Aujourd'hui, cette alternative représente déjà 10 % du chiffre d'affaires de Riem Becker et a séduit nombreux hôtels, Ambassades, organisateurs de voyages et clients en recherche de produits d'exception.

Développement Durable



Riem Becker s'engage en matière de développement durable

Face à une prise de conscience du marché des impératifs du développement durable, Riem Becker a choisi de s'engager en signant la Charte pour le Développement Durable signée en 2006 de concert avec l'ADEME, l'ANAE, l'Association des Traiteurs de France dont nous sommes membres fondateurs et tous les acteurs des métiers de l'événement.

Les actions menées par les acteurs de l'entreprise ont été multiples :

- Reprendre le rythme des saisons, comme des productions saisonnières locales, afin de garantir la qualité et la fraîcheur de nos produits.
- Gérer au mieux l'assortiment des produits afin de limiter les manipulations humaines.
- Ecourter les cuissons en s'appuyant sur la qualité de la matière première et en économisant l'énergie.
- Recycler les déchets sur réception.
- Former le personnel de service, en bout de chaîne, directement en contact avec nos clients.

L'année 2007 fut l'année de tous les engagements politiques et stratégiques : établir une offre de restauration éco-conçue pendant la Coupe du Monde de Rugby pour la ville de Saint-Denis, démontrer l'innovation technologique dans l'agro-alimentaire dans le cadre du développement durable pour Veolia Environnement autour d'un cocktail animé pour 1200 personnes..., nous ont permis de réaliser les objectifs que nous nous étions fixés.

L'atout Riem Becker

Riem Becker se positionne aujourd'hui parmi les premiers traiteurs Parisiens en s'appuyant sur :

- 80 ans d'expérience vouée à la gastronomie.
- Une certification ISO 9001, premier traiteur certifié.
- La mobilisation de compétences pluridisciplinaires en interne pour la meilleure expertise au service de vos événements (commerciales, opérationnelles, artistiques, logistiques, ...).
- Une créativité permettant de répondre aux thématiques et problématiques les plus variées pour une réelle réponse personnalisée et approfondie.
- Une recherche constante en matière de développement afin de garantir une offre actuelle et exclusive .

Références

Evénements d'entreprise

Assemblée générale VEOLIA Environnement autour d'un cocktail bucolique – 1200 personnes au CNIT. Dîner de Gala pour le Crédit Lyonnais aux Pyramides 1200 personnes.

Convention 9 Telecom aux Pyramides 2400 personnes déjeuner, dîner et cocktail dînatoire. Convention Lundbeck avec déjeuner HIGH-TECH à l'Espace Grande Arche et soirée de Gala « Le roi Soleil » aux Pavillons de Bercy – 3600 personnes. Convention AOL avec cocktail HIGH-TECH au Palais de Tokyo 1200 personnes.

AREVA : Dîner de Gala à la Cité des Sciences autour de la Mondialisation. VEOLIA ENVIRONNEMENT : cocktail autour du bien être à l'Espace Grande Arche. Convention UNIBAIL : les Bals Populaires en cocktail dînatoire sur le site de Paris Expo Porte de Versailles pour 1200 personnes : la fête de la musique ; aménagement et décoration du site.

REXEL MANAGEMENT France : Dîner de Gala au Cnit pour 1200 personnes. CONVENTION NRJ GROUPE : 800 personnes à l'Espace Pierre Cardin .

Evénements institutionnels

Marché public de la restauration de l'Hôtel de Matignon pendant deux années consécutives – Vœux du Conseil Général du Val de Marne autour d'une harmonie bucolique, 3 500 personnes en cocktail – Marché de la restauration haut de gamme de la RATP...

Evénements culturels et sportifs

Première de Gala de Cabaret aux Folies Bergère et concession de la restauration sur site. SHOW CASE DU ROI LION AU THEATRE MUSICAL DU CHATELET et concession de la restauration sur site. JOURNAL MARIANNE : 10ème anniversaire de la Presse Ecrite au Cirque d'Hiver pour 3000 personnes ; cocktail autour des produits de nos régions en compagnie de Alain Passart, Paul Bocuse et Marc Veyrat ;

Les Nuits de Feu au Domaine de Chantilly, le Tour de France cycliste pour la Sodexho, le Comité Olympique Français, Réinvention Tour de Madonna, Concert des Rolling Stones...

Grands salons professionnels

Salon des Maires, Batimat, Silmo, Forum Point P, 14 constructeurs sur le dernier Mondial de l'Automobile en 2004, SYPROCAF, PARIS AIR SHOW au Bourget...

