

## CHARTRE QUALITE SEMINAIRES

### **L'ACCUEIL** : *personnalisé et attentionné*

- Un référent unique sur site
- Une vérification du planning et du timing du séminaire à l'arrivée des clients
- Une mise en place par personne comprenant une chemise cartonnée avec papier et crayon, des porte-noms, une demi-bouteille d'eau par personne.
- Une disponibilité permanente des équipes en fonction des besoins complémentaires du client

### **Les SALLES** : *modernes, agréables et dédiées à votre manifestation (pas de salle de petit déjeuner ou restaurant)*

- Une disposition prête à l'arrivée des clients en fonction de la configuration choisie avec un mobilier adapté et confortable
- Une surface adaptée au nombre de personnes attendues
- Aucun matériel « stocké » dans la salle
- Une occultation possible de la lumière
- Une insonorisation irréprochable
- Un accès internet illimité inclus et gratuit
- Un éclairage naturel (en fonction des établissements)

### **Les EQUIPEMENTS** : *récents et performants*

- Un vidéo projecteur (gratuit ou payant)
- Un écran de projection ou TV LCD 107 cm minimum
- Une multiprise et rallonge électrique (si besoin)
- Un paper-board avec rouleau de rechange à disposition
- Un accès bureautique : impression, photocopie et fax (payant)
- Matériel supplémentaire sur réservation (payant)

### **LA RESTAURATION** : *équilibrée, plaisir et au timing respecté*

- Des pauses-café gourmandes et variées entre le matin et l'après-midi
- Dans la mesure du possible, les pauses seront servies dans une autre salle ou en extérieur
- Un cocktail de bienvenue (non alcoolisé) offert pour toute prestation avec repas
- Un choix de plats de saison avec possibilité d'adaptation à d'éventuels régimes alimentaires (sur demande)
- Un déjeuner servi sur place ou à l'extérieur en 1h30 maximum
- Des formules gourmandes pour allier plaisir et travail

**L'HÔTELLERIE** : *Qualité, confort et services*

- Hébergement en chambre individuelle
- Accès au programme fidélité ACCENT

**LES PRESTATIONS COMPLEMENTAIRES** : *en fonction des établissements*

- Autour du Bien-être : spa, thalasso ...
- Autour de la gastronomie : cours de cuisine, initiation œnologique ...
- Autour du sport : golf, parcours aventure, équitation, kart, char à voile ...
- Autour d'activités ludiques : magie, animation musicale, jeux ...

**SUIVI COMMERCIAL ET FIDELISATION**

Un formulaire de satisfaction qualité sera adressé à la Société à l'issue du séminaire par la SEH