



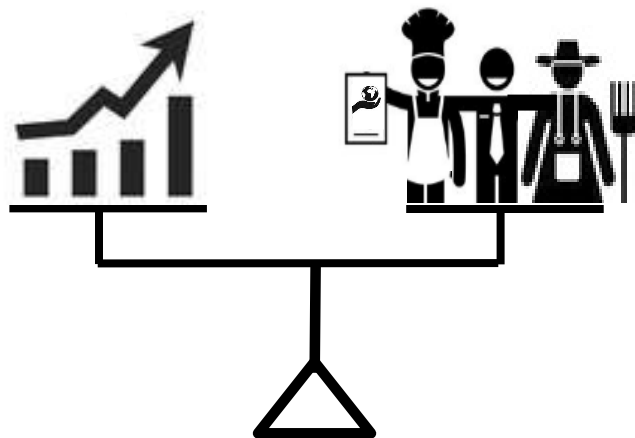
**Création d'une entreprise  
de restauration  
au service de  
l'inclusion de personnes  
éloignées de l'emploi  
et de l'alimentation durable**

# UN PROJET **ECONOMIQUE** À IMPACT **SOCIAL**

Vision : Une transition alimentaire créatrice  
de **lien social** et de **développement local**

Une offre **innovante**

- Des **plats** cuisinés maison
- **Servis à l'assiette**
- Aux **salariés**
- Au sein même de leur **entreprise** ou sur leur **zone d'activité**



À fort **impact social et local**

- Un outil favorisant l'insertion de **personnes éloignées de l'emploi**
- Des **produits frais, locaux, de saison** et respectueux de l'environnement

Un projet collectif porté par un **entrepreneur** nantais à double culture économique et social, en partenariat avec des **experts** de la restauration et de l'entrepreneuriat

# UN PROJET CRÉATEUR DE LIEN **SOCIAL** ET DE DÉVELOPPEMENT **LOCAL**



## Ambitions

Accompagner des publics fragilisés vers l'**emploi durable** et dynamiser les **quartiers prioritaires**



Favoriser l'accès des citoyens à une **alimentation saine et responsable** à travers la **restauration collective**



## Objectifs

Mettre en place des **parcours d'insertion et de formation** pour des personnes éloignées de l'emploi, notamment des **jeunes adultes** issus des quartiers prioritaires

Créer des **emplois en quartier prioritaire** en y implantant l'entreprise

Cuisiner des produits frais de **saison, locaux**, issus des **circuits courts** et **respectueux de l'environnement**

Proposer une **offre de restauration** variée, accessible, abordable et responsable dans des grandes entreprises ou des zones d'activité

# LA RESTAURATION COMME **SUPPORT D'INSERTION**

## Un support **professionnalisant**



**Des parcours d'insertion** mis en œuvre sur les métiers de :

- Personnel polyvalent en restauration
- Personnel de cuisine
- Conducteur / livreur sur courte distance

## Un support **adapté**



- Des activités **mobilisantes** et **valorisantes**
- De **forts besoins de recrutements** dans la restauration, la logistique et la vente
- Le développement de **compétences transférables**

**>> Conventonnement « Entreprise d'Insertion » validé par la Direccte en mai 2019**

*Il permet de bénéficier d'aides au poste (environ 10 k€ par an et par ETP d'insertion) afin de financer l'accompagnement social et professionnel, le besoin en formation et la sous-productivité des personnes en insertion.*

## UNE OFFRE INNOVANTE DE RESTAURATION : LE COMPTOIR

- Un comptoir de restauration installé **dans la cafétéria** de l'entreprise
- Un fonctionnement type « mini-self », ouvert **tous les midis**
- Des plats chauds **servis à l'assiette**
- Un menu **à prix titre restaurant** (plat / dessert pour ~ 9 €)



*Comptoir test  
installé chez  
Manpower*

*Sept / Oct 2019*



## UNE OFFRE INNOVANTE DE RESTAURATION : LA CUISINE

- Une **cuisine de tous les jours**, avec une pointe d'**originalité** et des **légumes** mis à l'honneur
- Des produits **frais** et **de saison**, en privilégiant les produits **locaux** et **respectueux de l'environnement**
- Une carte **simple**, qui **change tous les jours**  
1 entrée, 2 plats (carné / végétarien), 2 desserts (simple / gourmand)
- En fonction des saisons et de la demande, une offre complémentaire de **snacking sain**, de **salades**, de **soupes**...



Fondant au chocolat  
chantilly au piment doux

Bourguignon de bœuf aux herbes  
fraîches, écrasé de pommes de terre



Mousse de carotte à la  
cardamome et crème de  
gorgonzola



Curry de légumes d'été au soja



Fromage blanc fermier  
et coulis de fruits rouges



## LES OFFRES COMPLÉMENTAIRES

- **Le comptoir mutualisé**, en parc d'activité ou en bas d'immeuble

- Installation, dans les zones où l'offre alimentaire est rare, peu diversifiée ou peu qualitative, dans un **bâtiment dédié**
- Proposition d'une **offre à emporter**



- **L'offre traiteur**, fait maison, frais et de saison

- Les **plateaux repas**
- Les **buffets** : salades, plats chauds, desserts à partager
- Les **cocktails** : bouchées, verrines, brochettes...
- Les **petits déjeuners**



## LES **AVANTAGES** DE L'OFFRE COMPTOIR



### Entreprises



- Limiter les **coûts**
- Favoriser le **bien-être** des salariés
- Acheter **responsable** /  
Avoir une bonne image



### Salariés

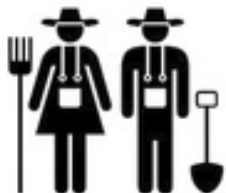


- **Bien manger** : savoureux, sain et varié
- Limiter les **coûts**
- Manger **pratique** et accessible
- Maîtriser son **impact** écologique et social



# L' ORGANISATION : AU SERVICE DES CLIENTS ET DES JEUNES

Chiffres clefs à fin 2020 – 500 couverts



L' **APPROVISIONNEMENT** en produits **frais, locaux** et **de saison** contribue à développer l'économie locale



La **PRODUCTION** est réalisée dans une **cuisine centrale** qui emploie 6 ETP dont **3 ETP en insertion**



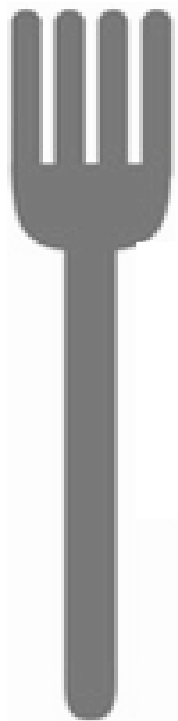
La **LOGISTIQUE**, en flux tendus et en liaison froide, mobilise **1 ETP en insertion**



La **VENTE** est réalisée dans des **Entreprises** > 200 salariés. Elle mobilise 6 ETP dont **3 ETP en insertion**

# UNE ACTIVITÉ **EQUILIBREE** POUR FINANCER LE PROJET **SOCIAL**

Chiffres clefs à fin 2020



**7** personnes en insertion  
sur les **14** emplois ETP créés

**500**  
couverts / jour

**8**  
comptoirs  
de vente

**1 m€**  
CA / an

**200 m<sup>2</sup>**  
Cuisine  
centrale

**623 k€**  
Besoin en  
financement  
à 3 ans

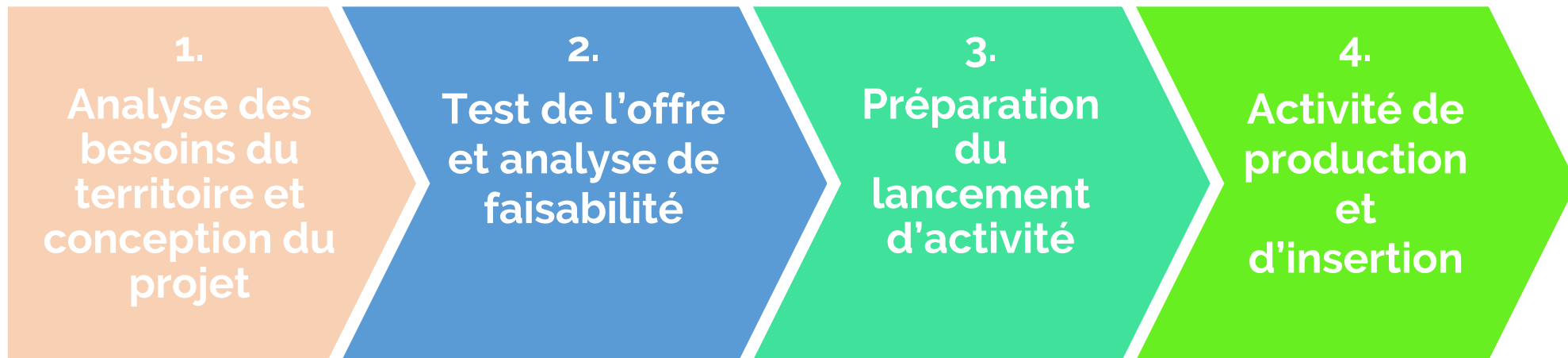


# LE CALENDRIER DU PROJET

Sept 2019

Déc 2019

Mars 2020



- Création de **l'association FULL GOOD**
- Obtention du conventionnement **Entreprise d'insertion** par la DIRECCTE
- Etude de **marché** et définition de l'**offre**

- Mise en place d'un **comptoir test** chez Manpower (production sous-traitée)
- Recherche d'une **cuisine** en location
- Etude technique sur l'**organisation** de l'activité

- **Développement** commerciale
- Mise en place des **partenariats** (producteurs, structures sociales...)
- Réalisation du **tour de table**

- **Recrutement** des personnes en insertion
- **Production** dans la cuisine centrale

# UN PORTAGE SÉCURISÉ

## ● UN ENTREPRENEUR EXPÉRIMENTÉ



34 ans  
Marié, 2 enfants

Création d'entreprise + Consultant Audit et Gestion (depuis 2018)



**2016**    **Coordinateur de programme d'insertion de jeunes**  
à travers l'entrepreneuriat (Philippines)



**2012**    **Contrôleur de gestion / membre codir** BU Logistique



**2008**    **Senior audit financier**



Ecole de commerce + Diplôme d'Expertise Comptable

## ● UN PROJET SOUTENU ET ACCOMPAGNÉ



**BAMe**

**BON À MANGER  
ENSEMBLE**



**FAIT  
MAISON**



**FRAIS ET  
DE SAISON**



**LOCAL ET  
SOLIDAIRE**