

“ Voilà, j’ai fermé mon petit restaurant après des années de galères... où je gérais tout toute seule, la compta, les achats, etc. J’ai fini par craquer, c’était trop. J’ai rencontré le service de « Your food MANUfactory » et depuis j’ai pu me recentrer sur ma passion de départ qui était d’élaborer mes propres recettes de cuisine. En gros, je leur indique la marche à suivre, les recettes à élaborer, les produits que je souhaite avoir et eux se chargent de la cuisine ! Ce sont des travailleurs handicapés et des cuisiniers heureux, et ça fait plaisir à voir ! Ça ajoute la saveur de joie qui manquait à mes petits plats ! ”

# MANUFACTORY

YOUR FOOD MANUFACTORY – VOTRE CUISINE EXTERNALISÉE



TRANSITION DES ACTIVITÉS MANUFACTURIÈRES VERS LES PRODUCT SERVICE SYSTEMS A BRUXELLES

## ENJEUX / SOLUTION

Comment offrir une solution de transformation alimentaire adaptée aux petits restaurateurs / traiteurs pour qui la main d’œuvre (motivée) et l’équipement (moderne) sont de vrais enjeux ? Comment employer de manière pérenne une main d’œuvre motivée, qualifiée et efficace de travailleurs handicapés ?

« Your Food MANUfactory » est un service de transformation des aliments, de cuisine, proposée par l’entreprise adaptée Travail & Vie aux entrepreneurs culinaires, restaurateurs-traiteurs par la mise à disposition d’une main d’œuvre de qualité et de matériels et équipements modernes, ainsi qu’une grande capacité de couverts.

## CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

- Mise à disposition de travailleurs-cuisiniers handicapés motivés et capables
- Mise à disposition d’un atelier de production / transformation alimentaire, une cuisine externalisée

## CIBLES CLIENTS

- Professionnels de la restauration-traiteur, food services, entrepreneurs alimentaires (nouveaux produits, etc.)

## PLATEFORME PARTENAIRES

- Travail & Vie
- Entrepreneurs alimentation, restaurateurs, traiteurs, etc.
- Partenaire logistique livraison
- Producteurs alimentaires (agriculteurs, etc.)

## PROPOSITION DE VALEUR

- Capacité de production / transformation pour les petits restaurateurs-traiteurs, entrepreneurs alimentaires (gros équipements de cuisine)
- « Label » Entreprise de travail adaptée
- Contrôle qualité

- Accompagnement de projet (expertise technique)
- Chef (ajustement recette, procédés de préparation)

## DIFFUSION / DISTRIBUTION

- Restaurants, traiteurs, commerces d’alimentation

## RESSOURCES LOCALES / LOGIQUE D’ÉCONOMIE CIRCULAIRE

- Cuisine externalisée dans un atelier de production / transformation de grande capacité avec une main d’œuvre de qualité et des équipements professionnels

## FLUX DE REVENUS

- Pour Travail & Vie : paiement au nombre de plats préparés (temps / complexité)

## POLICY MAKING

- Mise en place d’un label reconnu pour les « Entreprises de Travail Adapté » ?

## INDICATEURS DE RENTABILITÉ DU BUSINESS

- Nombre de plats préparés

## RECOMMANDATIONS / DISCUSSION

- Élargissement du service vers la maîtrise de la conservation des aliments
- Valorisation des invendus de Mabru, CEFL, retail etc. ?
- Valorisation des déchets en interne ?