

## PRESENTATION DE L'ENTREPRISE





# SOMMAIRE

PRESENTATION DE L'ENTREPRISE	1
1. NOTRE MENTALITE	4
Une structure dynamique qui répond à chacune de vos demandes	4
Nos objectifs au quotidien	4
Comment répondre à vos besoins	4
2. NOS ENGAGEMENTS	5
3. QUI SOMMES-NOUS ?	6
Rest'O'Frais Attitude	6
Cook Prod Attitude	6
Mission Cooking	6
4. CENTRE CULINAIRE DE PROXIMITE	7
Où sommes-nous ?	7
Les atouts	7
5. NOS DIFFERENTS METIERS	8
6. DES PROFESSIONNELS A VOTRE ECOUTE	9
Guillaume MEUNIER :	9
7. REST'O'FRAIS ATTITUDE ET COOK PROD ATTITUDE	10
Restauration collective de qualité	10
Nos prestations :	10
Notre clientèle :	10
L'organisation du centre culinaire de Mérignac répond à nos exigences de performances et de modernité.	11
8. MISSION COOKING	11





Un repas gourmand, sans avoir à se déplacer \_\_\_\_\_ 11

Nos prestations : \_\_\_\_\_ 11

Notre clientèle : \_\_\_\_\_ 11





# 1. NOTRE MENTALITE

## Une structure dynamique qui répond à chacune de vos demandes

L'approche de la **santé** et du **bien-être** a beaucoup évolué ces dix dernières années, un besoin d'une **meilleure alimentation** au **quotidien** est **nécessaire**.  
Pour certains, la restauration collective est aujourd'hui une affaire de rendement qui nuit à la qualité du produit et propose des recettes sans saveurs.

### Nos objectifs au quotidien

- Revenir aux **sources** de **l'art culinaire** afin de renouer avec la promesse du **bon goût**,
- Proposer une cuisine qui va à **l'essentiel**, qui **innove** et **rompt** définitivement les codes de la restauration collective,
- Elaborer une cuisine **élégante, gourmande, légère** et **travaillée** au **quotidien**,
- Mettre le produit **frais** au **cœur** de notre **prestation** pour qu'elle se reconnaisse au **premier coup d'œil**,
- Faire que la restauration participe à des **valeurs humanistes** de notre **société**.

### Comment répondre à vos besoins

Conscient de ces enjeux, nous avons voulu apporter une réponse concrète et innovante à cette problématique au travers de plusieurs enseignes spécialisées :

- **Cook Prod Attitude**, est une enseigne de **restauration collective**, proposant la fourniture et livraisons de **repas en liaison froide**
- **Rest'O'Frais Attitude**, est une enseigne de **restauration collective** proposant la **gestion sur place** du service de restauration d'un établissement.
- **Mission Cooking**, est une enseigne de **restauration commerciale**, qui propose la livraison de sacs repas et **coffrets repas de type individuel, à domicile ou au bureau**.





## 2. NOS ENGAGEMENTS

**Notre volonté première est de placer nos clients au cœur de notre réflexion, en proposant qualité, sur mesure, adaptabilité à vos demandes et à vos besoins**

### **Partir de vos besoins et de vos demandes en privilégiant la relation humaine au travers de méthodes participatives**

Nos équipes sont à votre écoute au quotidien, vous proposent des prestations individualisées et adaptés.

### **Mettre en œuvre les compétences de nos professionnels pour y répondre**

Les maîtres mots sont créativité, exigence, rigueur et réactivité quotidienne dans le respect des normes en vigueur, pour assurer la meilleure prestation et les meilleurs services.

### **Garantir la qualité de nos prestations**

Nous sélectionnons des produits frais de qualité. Pour les trouver, nous privilégions les circuits d'approvisionnement courts et les « savoir-faire » des producteurs locaux.

Nos produits sont livrés par la société **AG@P'pro**. Leurs critères et leurs modes d'approvisionnement s'engagent autour :

- Des produits frais ;
- Des produits de saison ;
- Des produits bios ;
- Des variétés locales contribuant au maintien de la diversité végétale et animale ;
- Des emballages aussi réduits et écologiques que possible.
- Des produits certifiés : avec la non-utilisation d'OGM, des aliments d'une haute valeur nutritionnelle avec ses taux élevés de matières sèches

### **Innover sans cesse pour préserver notre environnement**

Nous sommes partie prenante dans la dynamique de développement suivant des modes de production et de consommation responsable. Dans notre mode de fonctionnement, nous œuvrons pour une gestion réfléchie des déchets, nous luttons contre le gaspillage alimentaire, nous limitons le gaspillage énergétique (eau, énergie, ...)

Il ne s'agit pas seulement d'un concept écologique mais bien d'une responsabilité dont chacun d'entre nous est porteur.

**Rest'O'Frais Attitude, Cook Prod' Attitude et Mission Cooking relèvent au quotidien ces engagements afin d'apporter le plaisir de bien manger au consommateur final.**





### 3. QUI SOMMES-NOUS ?

#### Rest'O'Frais Attitude

- ❑ S.A.R.L créée en 2012
- ❑ Capital : **5000 euros**
- ❑ Siège social : **Saint Romain La Virvée**, 20 route d'Asques 33240
- ❑ **Frédéric NOUARD** est le gérant
- ❑ **Gestion de restauration sur place**

#### Cook Prod Attitude

- ❑ S.A.R.L créée en 2015
- ❑ Capital : **1000 euros**
- ❑ Siège social : **27 rue Arago** 33700 Mérignac
- ❑ **Frédéric NOUARD** est le gérant
- ❑ **Fourniture et livraison en liaison froide**

#### Mission Cooking

- ❑ **Enseigne commerciale de Cook Prod' Attitude**
- ❑ Créée en 2012
- ❑ Propose le portage de sacs repas et de coffrets repas de type individuel, à domicile ou au bureau

**Rest'O'Frais Attitude**  
Gestion de restauration sur  
place

**Cook Prod Attitude**  
*Centre Culinaire de MERIGNAC*  
  
Fourniture et livraison de  
repas en liaison froide

*Médico-social*

*Scolaires*

*Portages*

*Entreprises*

*Enseigne  
Mission Cooking*



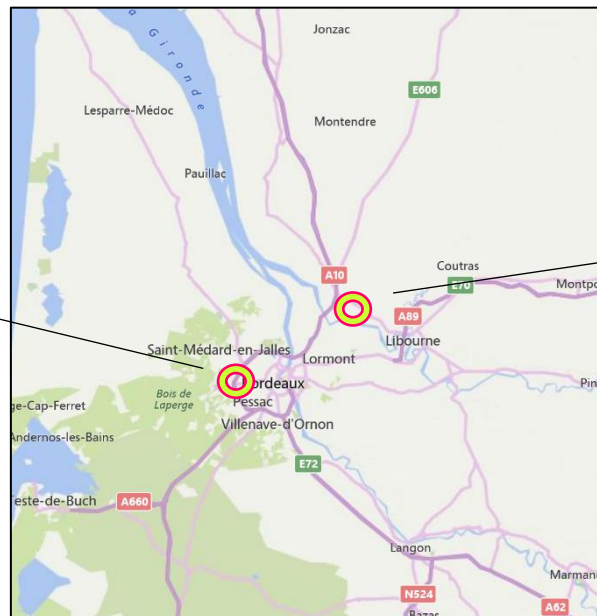




## 4. CENTRE CULINAIRE DE PROXIMITE

### Où sommes-nous ?

Afin d'être au plus près de sa clientèle et de répondre au mieux à ses besoins, **Rest'O'Frais Attitude**, **Cook Prod' Attitude** et **Mission Cooking** sont implantés dans la proche banlieue de Bordeaux, sur la commune de Mérignac mais également à proximité de St André de Cubzac.



### Les atouts

- ❑ La proximité de la rocade : les locaux sont desservis par la sortie 9 de la rocade à moins de 5 minutes de cette dernière.
- ❑ La proximité de Bordeaux et de Mérignac : Le tram et le bus circulent tous les deux à proximité de l'entreprise.
- ❑ La facilité de stationnement : Les locaux sont implantés au sein d'une zone industrielle. Le stationnement est simple et gratuit tant la clientèle que pour les véhicules de l'entreprise.
- ❑ Approvisionnement des produits et livraison facilité.





## 5. NOS DIFFERENTS METIERS

*Chef de production*

---

*Conseiller culinaire*

---

*Second de cuisine*

---

*Chef de partie*

---

*Service Administratifs & Financier*

---

*Service RH*

---

*Gérant*

---

*Cuisinier*

---

*Responsable des menus & des effectifs*

---

*Econome*

---

*Assistante administratif et commercial*

---

*Chargé de relations clients*

---

*Livreurs*

---

*Service en table/Hôtellerie*

Services externalisés :

- Diététicienne
- Responsable qualité



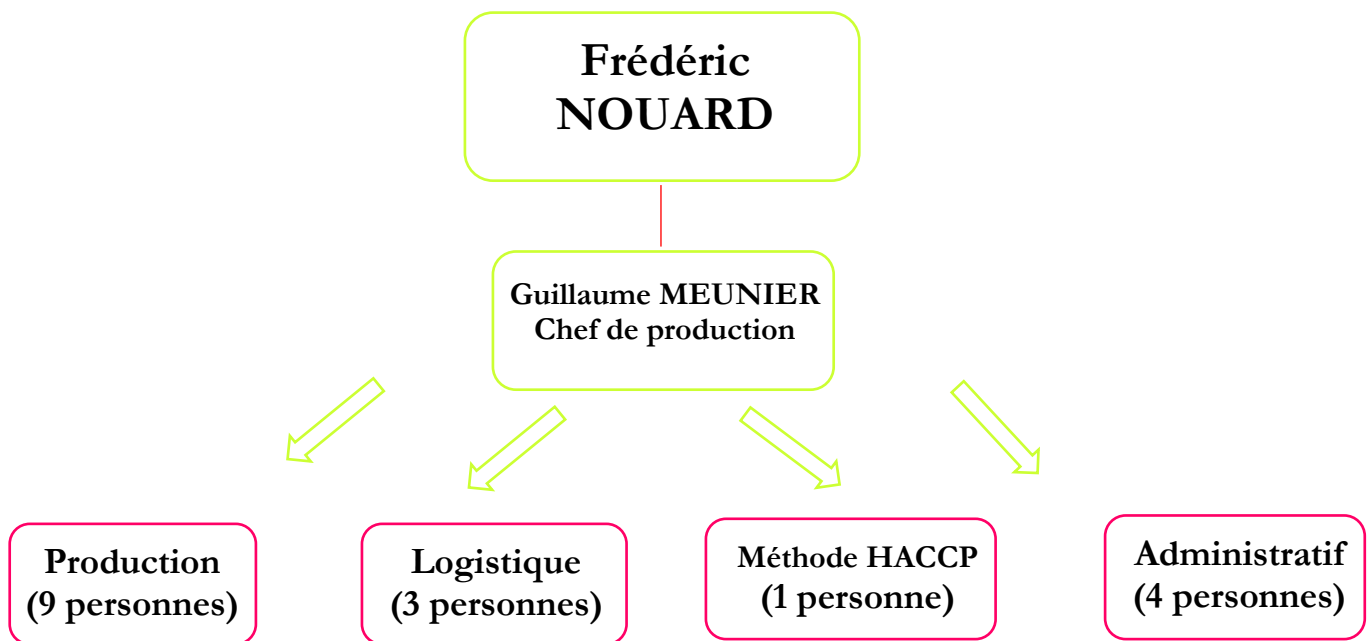




## 6. DES PROFESSIONNELS A VOTRE ECOUTE

Notre organisation à taille humaine nous permet de nous adapter à vos besoins.  
Notre équipe de professionnels est polyvalente et permet de pallier toute absence de l'un des membres.

### Cook'Prod'Attitude, Centre Culinaire de Mérignac



#### Guillaume MEUNIER :

- ☐ Chef né en 1981
- ☐ Diplômes : BEP-CAP Cuisine 1999 / Formation Harmonies Gourmandes
- ☐ Expérience : Plus de 15 années de restauration traditionnelle et collectives





## 7. REST'O'FRAIS ATTITUDE & COOK

### PROD ATTITUDE

#### Restauration collective de qualité

La philosophie de l'entreprise :

**Proposer une alimentation qui va répondre aux besoins physiologiques et nutritionnels donc équilibrée, diversifiée et de qualité sans oublier le réel plaisir de manger au quotidien.**

#### Nos prestations :

- L'élaboration de menus en lien avec notre diététicienne,
- Choix de produits frais,
- L'élaboration des plats et leur conditionnement,
- La livraison,
- La recherche permanente de la sécurité alimentaire,
- La lutte contre le gaspillage alimentaire,
- La mise à dispositions de professionnels,
- Portage de repas en liaison froide.

#### Notre clientèle :

- Les écoles, centres de formation,
- Les EHPAD, les établissements médico-sociaux,
- Les entreprises pour leur restauration d'entreprise ou pour des manifestations,
- Les particuliers et personnes âgées.

**L'organisation du centre culinaire de Mérignac répond à nos exigences de performances et de modernité.**

**Il permet la maîtrise du processus de fabrication tout en étant au plus près de vos attentes.**





## 8. MISSION COOKING

### Un repas gourmand, sans avoir à se déplacer

La philosophie de Mission Cooking :

**S'adapter à votre demande en vous proposant, au quotidien, des menus équilibrés, variés et différents chaque jours, élaborés avec des produits de qualité et frais, qui vous sont livrés à votre domicile ou sur votre lieu de travail dans les meilleurs délais.**

#### Nos prestations :

- Un choix de menus variés qui changent tous les jours,
- La mise en œuvre de votre commande sous forme de sac repas,
- Des Coffrets Affaires
- Différentes formules de commande (E+P,E+P+D,P+D)

#### Notre clientèle :

- Les particuliers,
- Les actifs en entreprises pour le déjeuner,
- Les seniors, portage de repas à domicile,
- Les entreprises ou comités d'entreprise
- Les entreprises lors de manifestations, réunions ou sessions de formations internes

**L'organisation du centre culinaire de Mérignac répond à nos exigences de performances et de modernité.**

**Il permet la maîtrise du processus de fabrication tout en étant au plus près de vos attentes.**

**Les repas sont cuisinés, assemblés et conditionnés dans le centre culinaire de Mérignac dans le respect des normes en vigueur.**

**Les livraisons s'effectuent en liaison froide.**

