



TREMLIN CULINAIRE ET SOLIDAIRE POUR LES ENTREPRENEURS MIGRANTS EN SUISSE ROMANDE

Bilan Alter Start Food Genève



PROGRAMME ALTER START FOOD



Depuis juin 2020, **ALTER START FOOD VALORISE À LAUSANNE** les talents et les recettes des chefs micro-entrepreneurs.

En Juin 2021, le programme Alter Start Food a été lancé à **GENÈVE**, s'appuyant sur les 3 mêmes piliers qu'à Lausanne :

PROFESSIONNALISATION FORMATION

Par un chef professionnel

ACCES A UNE CUISINE PROFESSIONNELLE

Pour la réalisation des
différentes prestations
traiteurs et lunchbox

DEVELOPPEMENT COMMERCIAL

Des plats à emporter chaque
semaine
Un service traiteur du monde
Des cours de cuisine
Des chefs à domicile
L'organisation d'évènements

PROGRAMME DE FORMATION



- Le programme de formation s'articule entre des temps de formation dédiés et des temps de production en cuisine.
- Les compétences acquises permettent d'accéder aux métiers suivants : traiteur, chef à domicile, gérant d'un foodtruck, formateur en cuisine.
- Ce programme permet aux bénéficiaires de s'orienter vers la microentreprise ou vers le salariat.
- En septembre 2022, l'embauche du chef professionnel de l'EHL a permis d'accélérer la formation des porteurs de projet.

COMPÉTENCES-MÉTIER TRANSMISES

Maîtrise de la chaîne de valeur de l'entreprise
(commande, production, livraison...)

Gestion de la relation-client

Intégration des exigences du métier (sécurité,
hygiène, qualité...)

Suivi administratif : devis, facture, comptabilité

OFFRE ALTER START FOOD



NOS LUNCHBOX

Des plats confectionnés dans une cuisine professionnelle sous l'encadrement d'un chef diplômé et livrés directement.



Nous produisons uniquement avec des produits locaux et de saison



NOTRE OFFRE TRAITEUR

Un service traiteur du monde, solidaire pour réaliser des prestations de 10 à 800 personnes.

En mai-juin, 23 services traiteurs réalisés

PRODUCTION ET LIVRAISON



- **L'HOSPICE GÉNÉRAL** a mis à disposition d'Alter Start Food la cuisine du centre Rigot
- Cette cuisine a été **ENTIÈREMENT ÉQUIPÉE** par nos soins : réfrigérateur, robot, plaque de cuisson, petit matériel...
- Chaque mercredi, ce sont **100 LUNCHBOX EN MOYENNE QUI SONT PRODUITES ET LIVRÉES DANS GENÈVE**
- Chaque semaine des **PRESTATIONS TRAITEURS** sont aussi réalisées
- Tout cela grâce au soutien d'une **QUINZAINE DE BÉNÉVOLES RÉGULIERS**
- La création d'une **FLOTTE DE LIVRAISON A MOBILITE DOUCE** est en cours



PARTIES PRENANTES IMPLIQUEES



Le développement du programme est rendu possible par son intégration dans le tissu local genevois.

SOURCING

*Services sociaux,
associations*

Hospice général, Découvrir,
Camarada, Cuisine Lab,
Singa, Heks Eper, CSP, HUG

IMMERSION

*Entreprises du domaine,
experts*

Building Bridges, Chefs
cuisiniers



COMPETENCES PARTAGEES

*Monde académique,
entreprises*

EHL, Publicis Live, Pictet,
Deloitte

SOUTIEN INSTITUTIONNEL

*Ville de Genève, Canton de
Genève*

Département de la cohésion
sociale, Agenda 21

IMMERSION AU SEIN D'UNE REFERENCE GENEVOISE



BUILDING BRIDGES AU PRÉSIDENT WILSON - DÉCEMBRE 2021

- Un repas du monde servi pour 300 acteurs engagés en finance durable.
- Des recettes revisitées par l'expertise du grand chef étoilé Michel Roth.



ANCRAGE LOCAL ET COLLABORATIF



INAUGURATION DE LA MAISON LAZARE GENÈVE – MAI 2022

- Notre chef Jessy a pu faire découvrir la cuisine syrienne aux 100 invités de l'association Lazare présents à l'inauguration de cette nouvelle colocation solidaire entre jeunes professionnels et personnes de la rue.



ALTER START FOOD GENÈVE EN CHIFFRE



10

Chefs formés en 2022

15

Nouveaux chefs formés
en 2023

210%

De croissance sur les
commandes de
lunchbox et service
traiteur en 2022

100%

De diminution de la
dépendance à l'aide
sociale



Une équipe dédiée à la
formation autour d'un chef
professionnel

IMPACTS QUALITATIFS



Le programme Alter Start Food est facteur d'intégration et de cohésion sociale



SOCIAL

Amélioration de l'estime de soi, et du niveau de français



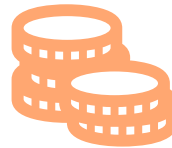
EDUCATION

Formation et autonomie progressive en cuisine. Sensibilisation à la protection de l'environnement



SOCIÉTAL

Réseau d'entreprises, de partenaires et de bénévoles engagés pour le bien commun



FINANCIER

Autonomie financière par la création d'une microentreprise ou par l'accès à un emploi

ON PARLE DE NOUS – LAUSANNE ET GENEVE



Gault & Millau
C H A N N E L



- RTS Info | 2020 [Afin d'intégrer professionnellement les migrants, le programme Alter Start a créé son propre service traiteur de cuisine du monde](#)
- 24heures | 2020 [Les granolas d'Ana ont bien migré de Caracas à Lausanne](#)
- 24heures | 2021 [Tremplin solidaire à Lutry Des migrants affinent leurs compétences culinaires](#)
- Gault et Millau | 2021 [Alter Start Food: les saveurs du monde entier](#)
- Lausanne Cites | [2022 Alter Start Food un tremplin professionnel pour les migrants](#)