



# AVEKAPETI, LA CANTINE DIGITALE ET COLLABORATIVE





**Du fait maison à  
base de produits  
frais**



**Cuisiné par les  
habitants du  
quartier**



**Livré sur le lieu  
de travail par le  
chef**



**À petits prix**



# DES CHEFS PASSIONNÉS CUISINENT À DOMICILE ET LIVRENT LES SALARIÉS DES ENTREPRISES VOISINES



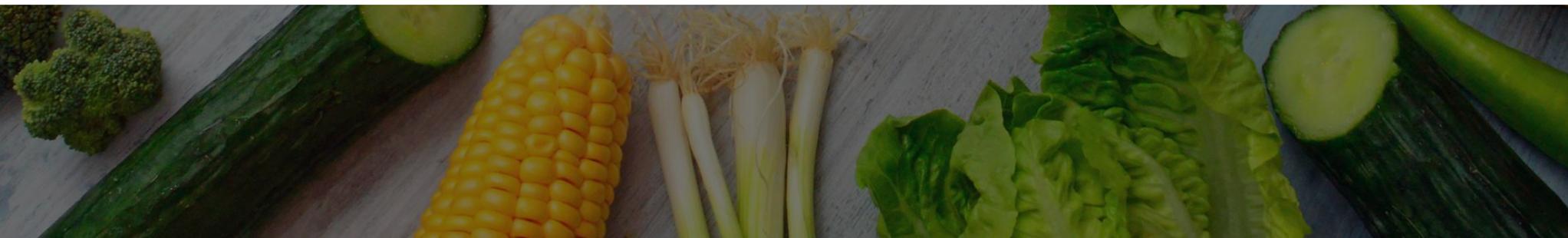
**1**  
**LE CORDON  
BLEU PRÉPARE  
SON MENU**



**2**  
**LE GOURMET  
COMMANDE EN  
LIGNE**



**3**  
**LIVRAISON AU  
BUREAU PAR LE  
CUISINIER**





# AVEKAPETI, LA CANTINE COLLABORATIVE DES ENTREPRISES

**Avekapeti fournit une alternative aux salariés d'entreprises contraints à la malbouffe.**

Cette plateforme leur propose du véritable **fait maison**, à base de **produits frais**, livré sur leur lieu de travail.

**Les repas sont préparés par des habitants du quartier** : des retraités, des parents au foyer, des personnes en reconversion, au chômage, tous passionnés de cuisine ! Ces derniers livrent en personne leurs bons petits plats.

C'est l'occasion pour les salariés d'entreprises voisines de les rencontrer et de vivre une expérience humaine, **créatrice de lien social dans le quartier.**

# DES PARTENARIATS ÉCONOMIQUES ET DURABLES

Avekapeti est la **1ère cantine digitale et collaborative**. Celle-ci met en place des partenariats avec des entreprises pour que leurs salariés puissent bénéficier de **repas faits maison**, exactement comme une cantine.

La mise en place est très simple, l'équipe d'Avekapeti se charge de tout.

**Une fois le partenariat en place, les salariés reçoivent chaque jour les menus par mail** et peuvent commander en ligne en 3 clics jusqu'à 11h30 le jour même.

**Les menus sont à 9.90€ entrée/plat ou plat/dessert** livraison incluse. Du tajine au boeuf bourguignon en passant par le Poke Bowl ou encore les empanadas, les chefs d'Avekapeti ne cessent de surprendre nos papilles !



# AVEKAPETI C'EST AUSSI DES PLATEAUX REPAS



Les cordons bleus s'immiscent également dans les réunions de travail, les déjeuners d'équipe, les formations, les catering de tournages... en leur livrant des **plateaux repas originaux, entièrement fait maison** toujours et à base de produits frais à **partir de 11€**.

La start up travaille avec une cinquantaine d'entreprises qui font régulièrement appel à ses services pour leurs événements.

## LA CONFIANCE & L'HYGIÈNE

Les gourmets peuvent visualiser le profil d'un chef, des photos de sa cuisine, les ingrédients utilisés et les commentaires laissés par d'autres utilisateurs.

Par ailleurs, les chefs reçoivent systématiquement les équipes d'Avekapeti chez eux avant de proposer leur premier plat. C'est l'occasion d'échanger sur leur parcours, leurs envies mais surtout de goûter leur cuisine et de s'assurer du bon respect de la charte d'hygiène Avekapeti.

Ensuite, Avekapeti leur offre la formation aux normes HACCP, car le respect des normes d'hygiène est une priorité !

## CONVIVIALITÉ & PARTAGE AU SEIN DES ÉQUIPES

Il est rare que les gourmets commandent des parts de manière isolée. Il y a un réel engouement au sein des entreprises livrées.

Manger un plat Avekapeti c'est l'occasion de se retrouver entre collègues, de découvrir une nouvelle spécialité venue d'un autre pays.

De rencontrer le chef en personne et de lui demander ses secrets de fabrication, le féliciter ou lui faire part de ses retours.

## PROXIMITÉ & VIE DE QUARTIER

**Le succès de la plateforme réside dans la capacité d'Avekapeti à dénicher des cordons bleus au coeur des zones de forte densité d'entreprises.**

Les chefs n'ont parfois que quelques dizaines de mètres à faire pour livrer les Gourmets affamés ! Au delà de l'amélioration de la qualité des pauses dej', la cantine collaborative contribue également à améliorer le rayonnement de l'entreprise en s'impliquant dans l'économie locale de son quartier.



# ARRONDIR SES FINS DE MOIS GRÂCE À SA PASSION

**Les chefs sont maîtres à bord, ils cuisinent chez eux, ce qu'ils veulent quand ils veulent.**

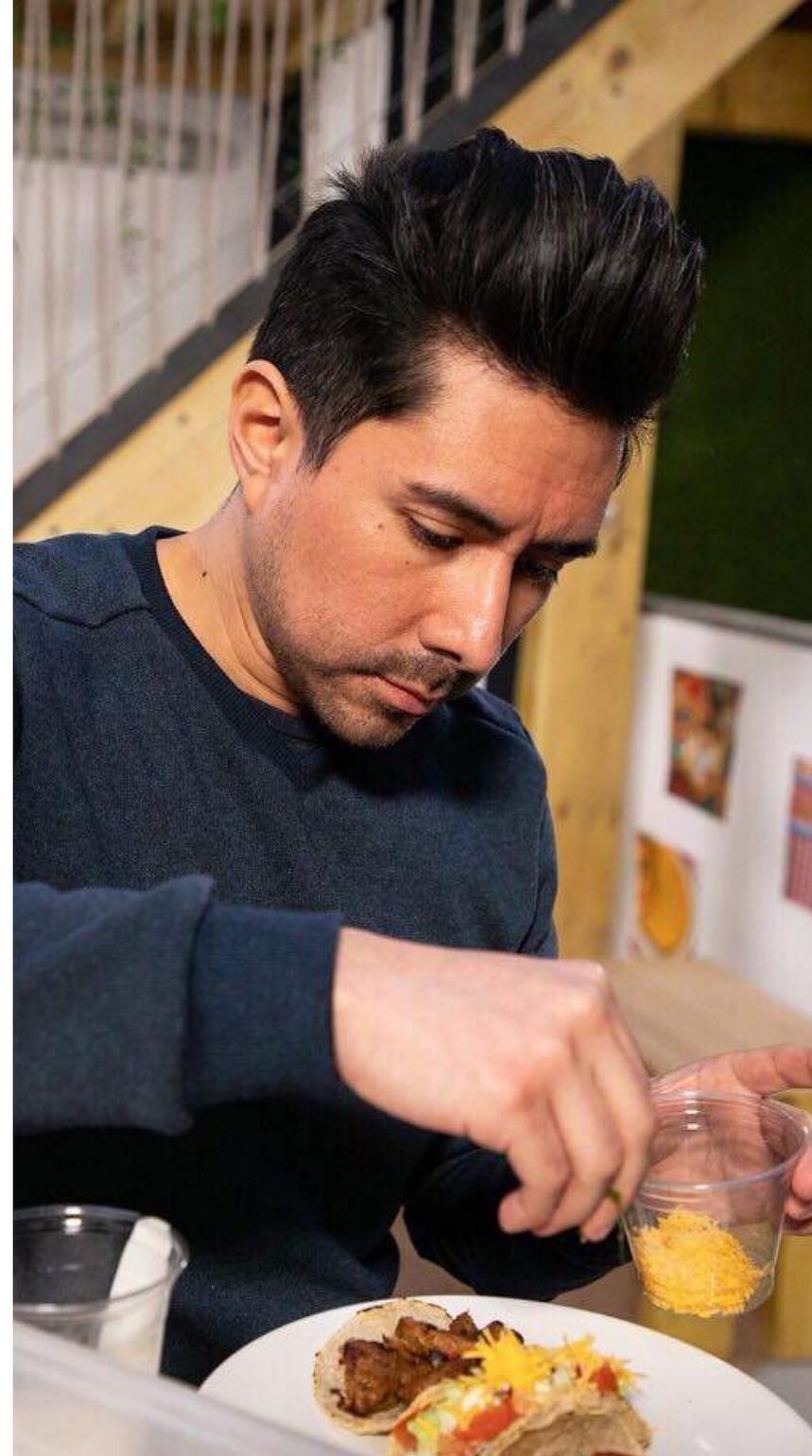
Ils fixent le nombre de parts proposées et choisissent le périmètre géographique de livraison.

Avekapeti propose leurs menus aux salariés de leur quartier, les chefs reçoivent le détail des commandes et peuvent ainsi aller à la rencontre des gourmets.

Les chefs d'Avekapeti ont des profils très variés mais sont tous des **passionnés de cuisine**.

Il y a Maria, qui est en reconversion professionnelle et se teste sur Avekapeti avant d'entreprendre dans le milieu de la restauration, ou encore Maxime en recherche d'emploi, Najat une mère au foyer, Marion une étudiante, Jacques et Pierrette des retraités...

La 1ère étape est très simple, le processus de sélection commence avec l'inscription sur la plateforme via le lien **INSCRIPTION CHEF**.



# FAITES CONNAISSANCE AVEC NOS CHEFS



CHEF PERICHON - PARIS



**Jeune retraitée, elle cuisine pour arrondir ses fins de mois et profiter de son temps libre**

CHEF ANTONELLA - MONTPELLIER



**Educatrice sportive et passionnée de cuisine, elle adore mijoter des plats italiens !**

CHEF NANIE - BORDEAUX



**Assistante familiale de métier, elle transmet sa passion pour la cuisine à travers ses bons petits plats**

## CHEF MYRIAM - CHAMBÉRY



**Mère au foyer, elle découvre qu'elle peut cuisiner de chez elle, à son rythme, tout en profitant de sa vie de famille.**

## CHEF PARISE - PARIS



**Cuisinier depuis ses 14 ans, il laisse parler sa créativité pour préparer des plats originaux faits maison.**

## CHEF NENCE - BORDEAUX



**Boulangère de métier, elle aimerait aujourd'hui devenir traiteur. Son but : faire éviter la "malbouffe" aux salariés !**

## CHEF ALEXFOOD - PARIS



**Depuis quelques années il cuisine des plats vegan uniquement, les clients adorent ses tacos revisités !**



### **PARTAGER SON SAVOIR-FAIRE**

Les chefs proposent les plats qu'ils cuisinent habituellement pour leur famille, ils ont leurs habitudes, connaissent leur primeur, leur boucher. Ils proposent des plats de leur région, qu'ils maîtrisent à la perfection ou laissent parler leur créativité et inventent leurs propres classiques !



### **RÉCOLTER DES RETOURS CONSTRUCTIFS**

Les Chefs Avekapeti obtiennent quotidiennement des retours objectifs sur leur cuisine, via les évaluations du site. C'est l'occasion pour les Chefs d'obtenir de la reconnaissance pour leurs talents culinaires, d'identifier des points d'amélioration et de progresser constamment.



### **COMPLÉTER SES REVENUS**

Avekapeti propose un complément de revenus aux passionnés de cuisine. En moyenne le Chef vend son plat à 7,90 € et vend des dizaines de commandes par jour. S'il veut en faire son métier, nous l'accompagnons dans ses démarches.

# UN PROJET NOURRI PAR UNE VISION ÉCONOMIQUE, SOCIALE ET SOCIÉTALE



**Fati Mrani**, la fondatrice d'Avekapeti **réinvente la cantine d'entreprise**, à 24 ans seulement.

Lorsque les habitants du quartier passent derrière les fourneaux, les salariés en profitent !

C'est le pari fou qu'a fait Fati Mrani en créant Avekapeti, 1ère cantine digitale et collaborative pour les entreprises.

**L'idée est simple : chaque jour, les cordons bleus du quartier mitonnent de bons petits plats et les livrent en personne aux salariés.**

## Comment vous est venue l'idée?

« J'étais en stage à Massy Palaiseau, dans le cadre de mes études à l'université Paris Dauphine. Je me suis rendue compte qu'il y avait un gros déficit d'offre de restauration de proximité. Heureusement, nous avions une bonne cantine, mais ce n'était pas le cas des dizaines d'entreprises voisines !

Par contre, nous étions entourés d'immeubles dans lesquels vivent des parents aux foyers, des jeunes en emploi précaires, des retraités... tous partageant la même passion : la cuisine !

La solution m'apparaissait évidente : connecter ces deux mondes pour qu'ils partagent bien plus qu'une adresse.

J'ai rencontré 3 dames au marché qui m'ont invitées chez elles et m'ont préparé leurs bons petits plats. Après m'être régalée, j'ai noté leurs propositions sur une feuille A4 que j'ai présenté aux salariés du quartier.

Les résultats ne se sont pas fait attendre et Aveckapeti recevait ses premières commandes. »



## De l'idée à l'entreprise

Depuis, Fati a terminé ses études et s'est bien entourée pour qu'Aveckapeti prenne vie. Des entreprises comme la SNCF, Leroy Merlin, Paris 2024, Emmaus... confient leur pause déjeuner aux cordons bleus de leur quartier : du fait maison à base de produits frais, livré au bureau à petits prix, que demander de plus ?

# AVEKAPETI EN QUELQUES CHIFFRES

800

**chefs inscrits**

150

**chefs actifs**

50

**entreprises clientes**

9

**villes en France\***

15

**personnes dans l'équipe**

1M€

**de levée de fonds !\*\***

25%

**de croissance mensuelle**

\*Avekapeti est présent dans plusieurs villes d'IDF, à Strasbourg, Bordeaux, Nantes, Montpellier, Chambéry

\*\*Une 1ère de 180K€ et une 2nde de 850K€ auprès de la BPI et d'entrepreneurs à succès et business angels comme les fondateurs de l'Atelier des Chefs, Travel Car, Square Break, Monshowroom, MesDocteurs, Spicee... qui ont rejoint l'aventure !

# ILS NOUS FONT CONFIANCE





# ILS PARLENT DE NOUS



Les Echos

**Be**  
*a boss*  
BE ENTREPRENEURE

Widoobiz  
Entrepreneurs & Startups

Le Républicain  
Lorrain

xerfi<sup>TV</sup> Canal



Le Parisien



*Maxi*



franceinfo:

**RMC**

**Europe 1**

**Management**



# CONTACT PRESSE

**Marie Legrand**  
**[marie@impulse-communication.fr](mailto:marie@impulse-communication.fr)**

**06 09 88 62 27**

