



Portrait de Fati Mrani :
Chef d'entreprise à 24 ans



Fati Mrani est née en 1992 à Casablanca au Maroc. Elle vécut 10 ans dans son pays d'origine puis s'installa avec ses parents au Pays Basque, à Biarritz, puis Bayonne. Le bac en poche, c'est pleine d'ambition qu'elle fit le choix 8 ans plus tard de venir s'installer seule à Paris pour poursuivre ses études à l'université Paris Dauphine.

L'objectif ? Décrocher une licence en économie et gestion d'entreprise et un master en marketing : le master 102 qui était à l'époque classé 1er master de France en conseil en stratégie.

A la même époque cette jeune passionnée de voyage et de relations humaines a voyagé dans 6 pays d'Amérique latine, vécu 6 mois à Buenos Aires et 4 mois en Inde, a traversé l'Europe de l'est en stop et affronté à 23 ans une tempête de vent dans le désert marocain avec une tente quechua. De quoi la préparer aux tumultes de l'aventure entrepreneuriale mais surtout lui forger une ouverture d'esprit et une détermination sans failles.

A son retour en France, c'est un constat et une rencontre qui auraient pu rester anecdotiques, qui changeront le cours de la carrière à laquelle se destinait Fati : lors d'un stage à Massy, elle constata un gros déficit d'offre de restauration de proximité. L'entreprise dans laquelle elle travaillait disposait d'une bonne cantine mais ce n'était pas

le cas des dizaines d'entreprises voisines ! Par contre, le quartier ne manquait pas 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 lui apparut comme évidente : connecter ces deux mondes pour qu'ils partagent bien plus qu'une adresse.

Fati décida de sonder des mères de famille au marché afin de leur proposer de réaliser des petits plats faits-maison pour les salariés de leur quartier. Après avoir dégusté les repas préparés par trois femmes différentes, la jeune entrepreneuse fût définitivement convaincue du concept et les employés du quartier aussi : “ Après m’être régalée, j’ai noté leurs propositions sur une feuille A4 , que j’ai présenté aux travailleurs des entreprises voisines. Les résultats ne se firent pas attendre ! ”.

La naissance du concept AVEKAPETI

Après 6 mois passés à travailler intensivement depuis sa chambre d'étudiante sur le cahier des charges, le business plan, le site internet et le développement du concept, Fati a repris ses études en master 2 tout en continuant à travailler sur Avekapeti... qui vu le jour en avril 2016 !

Florent Aceto fût le premier à s'associer à la startup. Doté de compétences en audiovisuel, il réalisa notamment une première vidéo de présentation du concept et apporta de nombreuses idées qui permirent de structurer et de faire avancer le projet en éclosion.

La première année d'existence d'Avekapeti fût concentrée sur la prospection de premières entreprises partenaires et sur l'offre : pour cela Fati est allée directement à la rencontre des gens à la Défense, potentiels clients et chefs.

La 1ère levée de fonds de 180 000 euros fût réalisée en juillet 2017 auprès de business angels (dont les fondateurs de l'ateliers des chefs).

S'enchaina ensuite les premiers CDI, et Takeshi Iri, 38 ans, 20 ans d'expérience en développement web et mobile vint compléter le board en tant que CTO d'avekapeti !

Une seconde levée de fonds a été réalisée en novembre 2018.



Avekapeti a fait parti de plusieurs incubateurs : Station F, SLP, Paris Dauphine, Pépite PSL, Moovje, Impulse partner, SNCF developpement et a été finaliste de plusieurs concours : I LAB, La fête des services, Les Battles de l'Innovation, Mash UP ... avant de rejoindre les locaux de la Pépinière 27 en 2017 (11eme arrondissement) où Fati est aujourd'hui entourée d'une super équipe de 15 personnes déterminées à offrir aux salariés une solution innovante à l'impact social... en guise de déjeuner (+ de 800 chefs et 50 entreprises partenaires aujourd'hui) !

www.avekapeti.com

Contact Presse

Agence Impulse Communication

Marie Legrand - marie@impulse-communication.fr - 06 09 88 62 27