



## 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



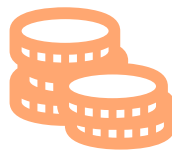
## **EDUCATION**

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](#)