



meal canteen

**LE NUMÉRIQUE AU SERVICE DE L'ANTIGASPI
DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE**

EDITO

« Le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas ! ». Cette maxime résume l'objectif de Meal Canteen.

Très tôt sensibilisé à la question du gaspillage alimentaire, j'ai réfléchi à une solution numérique permettant aux professionnels de la restauration collective d'éviter de produire du déchet en cuisine, c'est-à-dire de surévaluer les quantités à préparer.

Comment ? C'est simple : en incitant les usagers de la restauration à réserver leur menu à l'avance !

Grâce à cela, la cuisine sait « qui vient manger et ce qu'il va manger » et ainsi ajuste les quantités à préparer !

Et pour encourager ce comportement vertueux et solidaire, l'application MEAL CANTEEN va offrir de nouveaux services à l'utilisateur !

Notre objectif, grâce à cette application inédite, est de rénover le lien entre la restauration collective et ses convives et faire en sorte que chacun gagne à réduire le gaspillage alimentaire !

Multi-entrepreneur stéphanois, je me suis lancé dans cette nouvelle aventure, riche de sens et de valeurs, en janvier 2016 avec une idée force « Si on veut obtenir quelque chose que l'on n'a jamais eue, il faut tenter quelque chose que l'on n'a jamais fait ! ».

Denis OLIVIER, CEO



meal canteen



QUI SOMMES-NOUS ?

MEAL CANTEEN est une startup stéphanoise créée en janvier 2016 dans le but de concourir à lutter contre le gaspillage alimentaire dans la restauration collective (cantines scolaires, restaurants d'entreprise, restaurations administratives, établissements hospitaliers).

Après une 1ère phase de commercialisation sur des sites pilotes (lycées, collèges, établissements supérieurs privés et publics, restaurants sous délégation, Armée de terre...), nous lançons, en cette fin d'année 2019/début d'année 2020, le déploiement national (métropole et Outre-Mer) de Meal Canteen.

Notre objectif est de valider notre modèle circulaire et vertueux sur le territoire national, avant une ouverture à l'international !

Nous sommes une équipe d'aventuriers, aux profils divers et complémentaires, fédérés autour d'un même objectif : réduire massivement le gaspillage alimentaire à sa source au service de la planète et créer un impact climatique durable au profit de l'humanité.



Les nouveaux défis de la restauration collective : réduire le gaspillage alimentaire et répondre aux nouvelles attentes des convives !

Réduire le gaspillage alimentaire

Le coût du gaspillage alimentaire dans la restauration collective sur une année (source ADEME 2016) :

- 540 000 tonnes de nourritures jetées
- 1 million de repas perdus par an
- 17 % du coût total d'un repas
- 2,7 Milliards de dépenses inutiles

Les sources du gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires (source ADEME 2016)

En cuisine : menu inadapté aux usagers, surestimation des quantités achetées, surévaluation des quantités cuisinées...

En service : portions mal adaptées, préférences alimentaires non satisfaites, manque de temps pour déjeuner ...

Répondre aux attentes nouvelles des convives

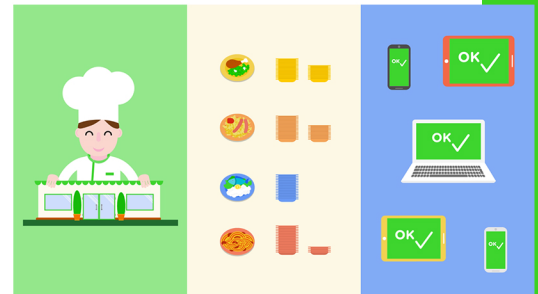
+ de qualité dans l'assiette en privilégiant les produits durables (loi EGALIM)

+ d'informations à destination des usagers sur les produits cuisinés (loi EGALIM)

+ de marges de manœuvre financières en réduisant le coût lié au gaspillage

+ de liens entre la restauration et les convives

+ de services personnalisés grâce au numérique



MEAL CANTEEN, l'application web/mobile inédite sur le marché qui répond à ce double objectif !

Une application qui s'attaque au gaspillage alimentaire à sa source

Le principe de réservation proposé par MEAL CANTEEN permet au convive de commander à l'avance son repas et ainsi communiquer une information essentielle aux cuisines : savoir « Qui vient manger et ce qu'il va manger » !

L'application permet ainsi de réduire le gaspillage

- En cuisine : le restaurant, sur la base des réservations, ajuste les quantités préparées (nombre de convives et répartition des choix par plat) et évite de surproduire

- En service : la notation et les commentaires qui permettent au convive d'exprimer sa satisfaction et de faire connaître à sa cuisine les raisons d'un plat non consommé

L'utilisation de l'application permet d'initier un projet global de lutte contre le gaspillage alimentaire : sensibilisation, diagnostic, solutions etc...

Une application qui renove le lien entre la restauration collective et ses convives

La réservation par l'application permet au convive de :

- S'assurer de manger le plat désiré à n'importe quelle heure du service et ne plus déjeuner par défaut.

- Gagner du temps dans la file d'attente

- Obtenir des informations précises sur l'origine des produits, la composition des plats, l'historique des recettes

- Noter et commenter son repas

- Gérer en toute souplesse la commande de son repas



MEAL CANTEEN : une démarche engageante et vertueuse sans coût mais avec plus de services !



MODÈLE ÉCONOMIQUE

Le modèle économique de Meal Canteen se veut vertueux et circulaire. Pour ce faire, l'utilisation de l'application est gratuite pour le convive, nous nous rémunérons sur les économies réalisées par les cuisines.

Ce qui permet aux gestionnaires des restaurants collectifs de dégager des économies sur le gaspillage évité (évalué par l'ADEME à 0,68€HT/repas).

Ainsi ils pourront payer le service Meal Canteen (0,33€HT/ré-servation) et dégager une économie nette (0,35€ HT/repas).

MEAL CANTEEN, la solution numérique qui fait gagner tout le monde dans la lutte antigaspi'

LES +

- Offrir à la restauration collective un outil numérique permettant de limiter le gaspillage alimentaire en cuisine, en service et d'optimiser ses achats de denrées (impact positif sur le stockage, la préparation et la gestion de déchets)
- Réaliser des économies sur le gaspillage évité et les réinvestir dans l'offre de restauration (améliorer la qualité des produits proposés, proposer plus de choix, offrir de nouveaux modes de restauration, créer de nouveaux espaces conviviaux...)
- Offrir un service digitalisé et personnalisé au convive : réservation du repas, notation du menu, information sur l'origine des produits, la valeur nutritive, usage facilité grâce au smartphone, temps du déjeuner optimisé
- Permettre aux convives de ne plus déjeuner par défaut
- Initier une mobilisation de tous autour des projets liés à l'anti-gaspi' et à l'alimentation
- Contribuer à l'économie circulaire et la préservation de l'environnement



EN CHIFFRES

2018
COMMERCIALISATION

100 000
NOMBRE DE RÉSERVATION À CE JOUR

11M€
NOTRE VALORISATION

ON PARLE DE MEAL CANTEEN



france•tv



VENEZ NOUS RENCONTRER SUR
LE PAVILLON 2.3 - STAND "START-UP"



meal canteen

CONTACT PRESSE

www.mealcanteen.com
Magalie Gretteau
07.69.02.08.43
magalie@mealcanteen.com