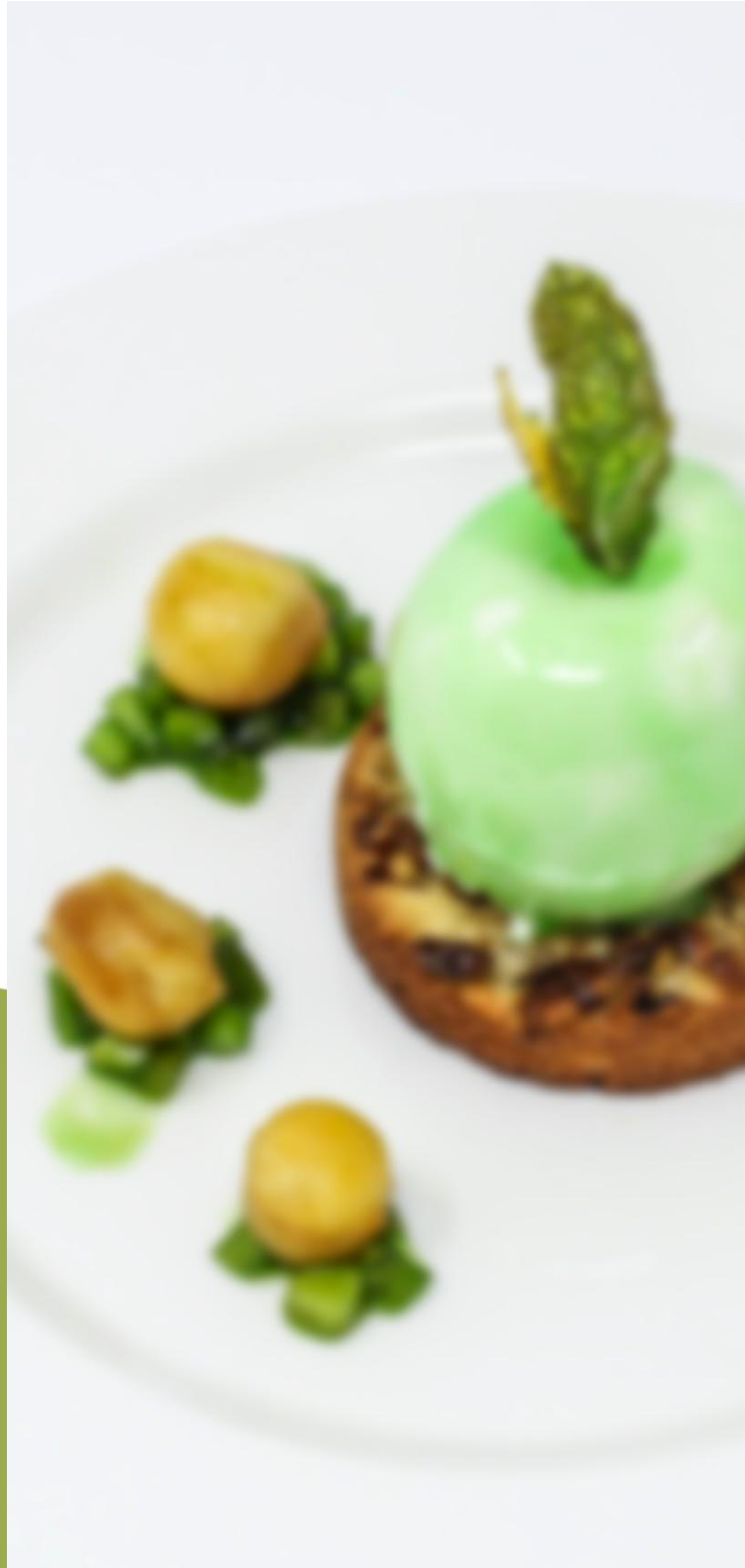
api

CUISINONS L'AVENIR AVEC PASSION



UNE ENTREPRISE PASSIONNÉE

Implantée à Cuesmes depuis 1996, **API BELGIQUE,** est un acteur reconnu de la restauration de qualité.

CUISINIERS DE MÉTIER

L'équipe API BELGIQUE est composée **de 121 passionnés de cuisine,** dont une majorité de cuisiniers. L'encadrement de terrain est exclusivement composé d'anciens Chefs, qui conservent un œil expert sur l'activité de nos restaurants.

TRAVAIL D'ÉQUIPE

Nous aimons **le travail collectif** dans nos restaurants et aussi dans notre organisation : les décisions et les engagements sont collégiaux, par exemple entre le commercial et l'exploitation. Cette proposition commerciale est ainsi le fruit d'une collaboration étroite entre les services **qui répond ainsi spécifiquement à vos attentes.**

UNE CUISINE SPÉCIALISÉE

API BELGIQUE dispose de **sa propre cuisine centrale à Mons** certifiée "Smiley" par l'AFSCA. En effet, nos cuisiniers y confectionnent des repas multi-secteurs dans le domaine de la **petite enfance, du scolaire, de la personne âgée, mais aussi dans les centres spécialisés.** Tout repas est cuisiné maison à base de produits bruts et est livré en liaison froide jusque dans les frigos de nos clients.

SPÉCIALISTES SUR LE TERRAIN

Nous disposons sur place à Cuesmes des compétences d'une équipe qualifiée :

- Qualité / Sécurité
- Nutrition / Santé
- Achats locaux / Développement Durable
- Ressources Humaines
- Formation
- Services commerciaux / Marketing

AGENCE AUTODIDACTE

L'entreprise API RESTAURATION s'est développée depuis sa création en 1956 en respectant nos valeurs régionales : nous pensons que **le patrimoine local est une richesse porteuse d'avenir.**

API en Belgique bénéficie d'une large autonomie vis-à-vis du groupe. Notre fonctionnement est indépendant : notre ADN est ici, avec vous.

Les Bonnes Pratiques développées en Belgique sont relayées nationalement pour que chaque région API bénéficie des initiatives locales, parce que autonomie ne veut pas dire autarcie :

- Les régions se rencontrent régulièrement **pour échanger**
- La région réalise **des échanges avec d'autres régions** pour que les Chefs et les spécialistes échangent et s'enrichissent des rencontres
- Notre **« foodtrip »** annuel nous amène à visiter de nouveaux concepts pour toujours être force de proposition et d'innovations.

LA FORCE D'UNE ENTREPRISE FAMILIALE

API est une entreprise indépendante : libre de ses choix stratégiques et sans contrainte financières de la part d'investisseurs ou de capitaux extérieurs. Ainsi :

- La moitié de notre chiffre d'affaires est consacré aux achats alimentaires … et ça se voit dans votre assiette !
- Nous investissons dans des **projets de développement interne**
- Nous privilégions **la qualité**

DIFFÉRENTE DANS L'ASSIETTE

Nous avons une obsession : obtenir le meilleur des produits que nous cuisinons.
Nous cuisinons **les ingrédients les plus frais,** nous recherchons **les cuissons les plus justes** qui respectent le goût authentique des ingrédients : cuisson minute, cuisson lente, cuisson à basse température… Il faut beaucoup de talent et de créativité pour réaliser chaque jour **des plats qui plaisent à tous les convives.**

DIFFÉRENTS DANS LES MENUS

NOS CHEFS SONT LIBRES

Pour conserver intacte l'envie de cuisiner tous les jours, nos chefs imaginent leurs propres menus. Ils sont libres de composer leurs menus pour répondre aux attentes de publics qu'ils connaissent pour tenir compte des leurs préférences.

Nous nous engageons pour que chaque repas soit le reflet de nos valeurs de Cuisiniers Responsables et proposons :

- Un repas de qualité constante – selon nos critères stricts de sécurité alimentaire, de respect du cahier des charges, de qualité perçue par les convives ;
- Un repas varié pour faire votre choix selon vos préférences alimentaires ;
- Un repas équilibré, qui permet un apport nutritionnel optimal. Nos chefs sont accompagnés dans la réalisation de leurs menus par une de nos deux diététiciennes diplômées ;
- Un repas respectueux de l'environnement.

CUISINER L'AIR DU TEMPS

La cuisine connaît des modes, parfois furtives, et des évolutions de fond dans les modes de consommation. Nous en tenons compte et formons nos Chefs pour que **vos restaurants restent les plus innovants.** Et comme la mode, la Cuisine a aussi ses cycles.

NOS SIGNATURES

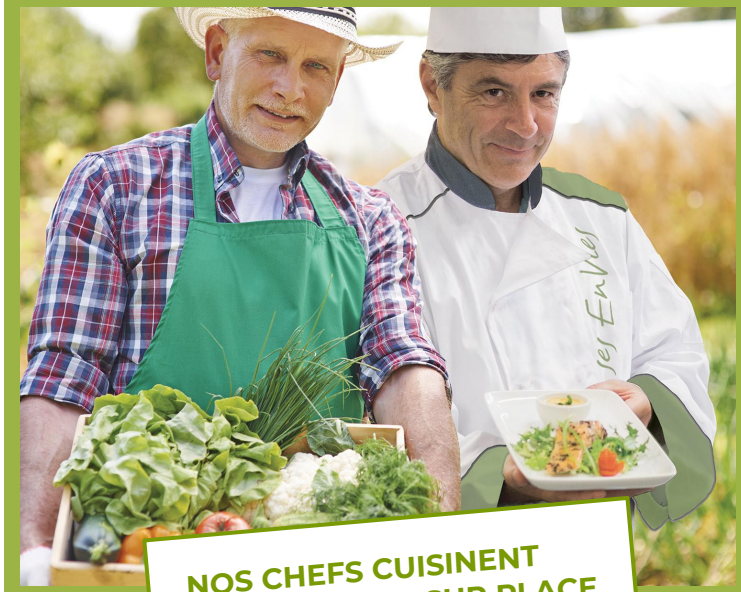
Choisir API, c'est avoir l'assurance que **vos convives vont voir et goûter chaque jour nos différences.** Nous nous engageons à mettre en place les signatures ci-dessous : **c'est notre engagement.** Bienvenue chez vous !

FAIRE SAVOIR NOTRE SAVOIR-FAIRE

Nos convives n'imaginent pas toujours que nous cuisinons, tous les jours, des repas de qualité. Il est donc nécessaire de le faire savoir à tous !

C'est pourquoi **nous revendiquons haut et fort notre amour de la bonne cuisine** au travers **de nos engagements** détaillés ci-après.

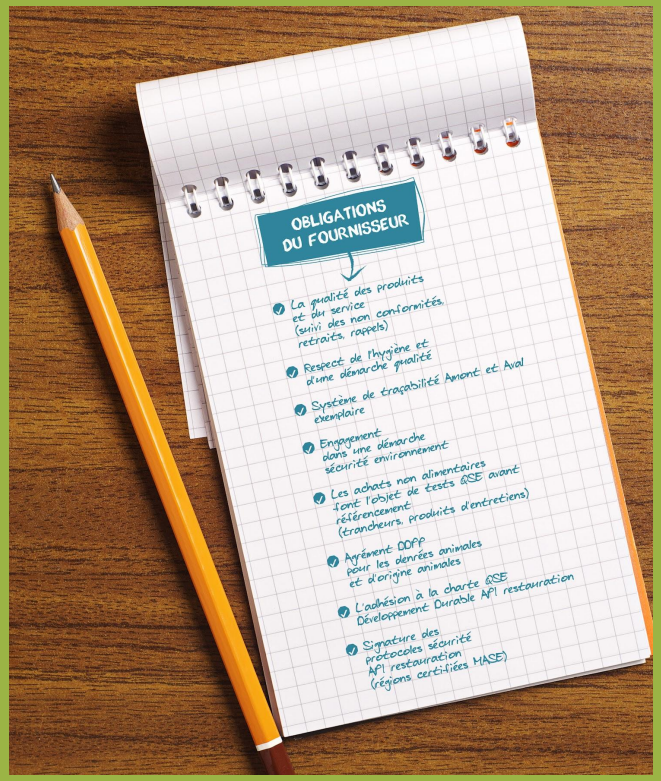
Nos soupes sont exclusivement cuisinées maison à base de légumes bruts et pommes de terre fraîches.



NOS CHEFS CUISINENT CHAQUE JOUR SUR PLACE DES PRODUITS FRAIS

Être libre des menus, nous permet d'être réactif pour s'adapter :

- Au rythme des saisons et des caprices de la météo
- Aux évènements de votre établissement
- Aux goûts des convives



Processus de référencement d'un fournisseur local

(TRÈS) DIFFÉRENTS DANS LES ACHATS

LIBRE DE SES FOURNISSEURS

Un ingrédient manque dans nos listes d'achats ? Un de nos Chefs – ou un convive – a connaissance d'un producteur avec lequel nous aimerions travailler ? Le Directeur et le Référent QSE prennent le relais et se chargent de l'audit du nouveau fournisseur. **Tous nos fournisseurs locaux sont audités chaque année** pour nous assurer de la conformité des exploitations. Ce référencement est **une garantie de sécurité alimentaire.**

FOURNISSEURS A LA LOUPE

Nous privilégions les ingrédients locaux, issus **de l'agriculture raisonnée locale.** Cette démarche Responsable nous amène **à anticiper nos besoins et à réserver** - avec parfois plusieurs mois d'avance - la production de nos producteurs locaux.

Nous pensons que c'est notre métier de Cuisinier et notre responsabilité d'Acteur de l' économie locale **de valoriser la production belge.**

EN RÉSUMÉ

Sans centrale d'achats, nous sommes libres de travailler avec différents producteurs - petits et grands - sans minimum de commandes. Nos quantités peuvent varier de 50 couverts à 4000, ce qui nous permet d'entamer différents partenariats en même temps.

NOS BESOINS

En tant que cuisiniers responsables, nous sommes constamment à la recherche de **nouveaux partenariats locaux** et/ou pour des **produits issus de l'agriculture biologique.**

Pour notre cuisine centrale

Notre cuisine centrale se trouve à Mons. Elle fonctionne 5 jours sur 7 et est donc approvisionnée du lundi au vendredi. Nous travaillons actuellement déjà avec un **vingtaine de producteurs en circuit court**, parfois regroupés dans des collectifs.

- 32 rue des Sandrinettes, 7033 Cuesmes (Mons)
- Livraisons 5 jours / 7 du lundi au vendredi entre 5 et 18h
- En capacité de venir récupérer les produits bio locaux pendant nos tournées (analyse cas par cas)
- Produits locaux bio en fruits, légumes, viandes, céréales, pommes de terre, produits laitiers
- A la **recherche de** :
  - Céréales bio
  - Viande bovine bio
  - Viande porcine bio
  - Volaille bio
- Conditionnements :
  - Minimum 5kg de préférence
  - En cagettes/caisses PVC
  - Sans emballages (cartons, plastiques,...)

Pour nos cuisines chez nos clients

Chez nos clients en gestion, c'est à dire où nous mettons un cuisinier API sur place pour l'organisation de la cuisine faire sur place, nous sommes également à la recherche constante de produits bio locaux.

- **Régions :** Hainaut (région Tournai, Mons, Charleroi,...), Brabant-Wallon, centre de Bruxelles
- Livraisons 5 jours / 7 du lundi au vendredi de 7h à 15h
- A la **recherche de** : Pas de produit en particulier, mais nous travaillons actuellement déjà avec des pommes de terre, fruits, légumes et produits laitiers (beurres, yaourts) bio locaux
- Petits conditionnements de préférence

SANS CENTRALE D'ACHATS NOUS SOMMES LIBRES DE NOS PARTENARIATS LOCAUX

NOS GRANDS **MOMENTS**

Corrélé avec les valeurs historiques et familiales de l'entreprise API restauration, **le développement durable fait partie de nos axes prioritaires**.

Engagée pour faire évoluer les pratiques et construire un avenir durable, le service RSE d'API a structuré un réseau de **40 référents développement durable** pour déployer ses engagements sur le terrain.

Nous sommes inscrits **depuis 2019 au Green Deal** - Cantines Durables, et en **janvier 2022** nous étions la première entreprise catering à s'engager au **Green Deal 2.0.**

Le 26 octobre 2020, nous avons gagné le **Prix Hainaut Horizons du Public**, Prix du Développement durable de la Province de Hainaut.

Et pour 2021, nous sommes nominées pour le **Trend Gazelles 2021** / Hainaut sur base de chiffres réels de croissance: croissance de la valeur ajoutée, du personnel et du cash-flow.

API Restauration soutient le **Pacte Mondial depuis 2008** et adhère aux principes de l'Organisation Internationale du Travail.

Nos partenariats avec les ONG

API est engagé auprès d'un grand nombre d'associations et d'ONG pour accompagner leur développement prioritairement dans notre coeur de métier : la restauration pour les plus démunis.

NOS PARTENARIATS

API SOUTIENT DES ONG INTERNATIONALES, DONT LES ACTIVITÉS SONT EN LIEN AVEC L'ALIMENTATION, NOTRE CŒUR DE MÉTIER.

API Restauration est également partenaire et mécène de **l'ONG Action Contre la Faim depuis 2013.**

Depuis 2013, l'opération "Dessert Solidaire" qui a lieu tous les ans en décembre sur nos restaurants d'entreprise a permis de reverser 22 593 euros à l'ONG. En 2018 en Belgique, nous avons versé la totalité des recettes d'une journée sur nos restaurants d'entreprise à l'ONG.

Agir Pour le Cambodge est une ONG française venant en aide à la population cambodgien depuis 1984.
Parmi les nombreux programmes de développement par l'éducation menés par APLC, le programme Sala Baï est né en 2002 pour donner un avenir professionnel aux jeunes en situation de très grande pauvreté, venus de tout le pays.
Sala Baï a pour but d'offrir un emploi dans le secteur du tourisme et un salaire décent à de jeunes adultes, en les formant pendant un an à quatre métiers de l'hôtellerie et de la restauration (réception, cuisine, service en salle, et service en chambre).
API Restauration est partenaire **de Sala Baï** pour 5 ans.

EN RÉSUMÉ ...

Nous poursuivons au-delà de nos restaurants **notre politique de cuisinier RESPONSABLE :**

- Des actions citoyennes
- Des engagements forts

NOTRE CHARTE **QUALITÉ**

API RESTAURATION
32 rue des Sandrinettes
7033 Cuesmes
065/400 740

Sandro TABBI
sandro.tabbi@api-restauration.com

Lynn DEMECHELEER
lynn.demecheleer@api-restauration.com

cuisinons l'avenir
avec *passion.*