

# NOTRE OFFRE DE RESTAURATION DURABLE EN ENTREPRISE



**RESSOURCES**

Dédiées à la cuisine vivante



# RESSOURCES



# LA CUISINE ENGAGÉE DE RESSOURCES



3

RESSOURCES

Dédiées à la cuisine vivante

# ÉPANOUISSSEMENT AU TRAVAIL



Aujourd'hui, RESSOURCES diffuse des valeurs d'épanouissement au travail et d'égalité professionnelle Femme-Homme.

**RESSOURCES**

Dédiées à la cuisine vivante

# ENGAGEMENT SOCIÉTAL ET ASSOCIATIF

Engagement de toute une équipe de Chef.fe.s pour la diffusion des valeurs et des bonnes pratiques de l'Alimentation Durable.

Emmanuelle Riboud, présidente fondatrice de RESSOURCES, marraine du label

Ecotable, présente au comité stratégique d'Ethic Ocean ainsi qu'au comité de labellisation de Virage à table.

Et, Gaëtan Berthelot, membre de l'association Bon Pour Le Climat et militant de la mer avec Ethic Ocean.

5



 Ethic Ocean

 **écotable®**  
 **Virage.  
à table**



**RESSOURCES**

Dédiées à la cuisine vivante

# NOTRE INTENTION

- Parce que les enjeux environnementaux sont impossibles à contourner.
- Parce que vous en êtes conscients et que vous développez des projections à 20 ans et plus.
- Parce que les mutations nécessaires peuvent rencontrer des résistances au sein même de vos entreprises.
- C'est avec vous, qui détenez les clefs du changement de cap que nous proposons de repenser la restauration en entreprise.
- Nous souhaitons vous engager dans l'émergence d'une chaîne de valeur permettant une réelle mutation sociale, en ouvrant les nouvelles voies d'une transition écologique inclusive.
- Emmanuelle Riboud

## RESSOURCES

Dédiées à la cuisine vivante

## SOUTIEN VOTRE DÉMARCHE RSE

Soutenez la mutation de votre entreprise en termes de Responsabilité Sociétale et Environnementale avec notre offre de restauration durable.

Notre cuisine réalisée sans emballage ni gaspillage a un impact carbone jusqu'à 30 fois moindre comparé à un « plateau repas » classique.

## VOS BÉNÉFICES



### AMELIORE LE BONHEUR AU TRAVAIL

Offrez du bien-être à vos équipes en les réunissant autour d'un repas partagé axé sur la satisfaction de toutes et tous, quel que soit leur niveau d'implication dans l'écologie ou leur rythme de travail.

Nos plats BIO, de saison et végétalisés vous permettront de vous sentir en forme toute la journée, d'être rassasié sans ressentir de fatigue et de renforcer votre système immunitaire .



### ACCROIT VOTRE ATTRACTIVITE

Répondez aux aspirations de la nouvelle génération qui souhaite mettre en cohérence ses engagements à tous niveaux dans sa vie : personnels et professionnels.

Notre action globale, concrète et positive de transition écologique fait écho à leur culture de l'impact.





# NOS OFFRES DE RESTAURATION DURABLE EN ENTREPRISE

**LE DÉJEUNER  
TAKE CARE**

**LE DÉJEUNER  
SELF CARE**

**L'OFFRE  
CONNECTÉE**

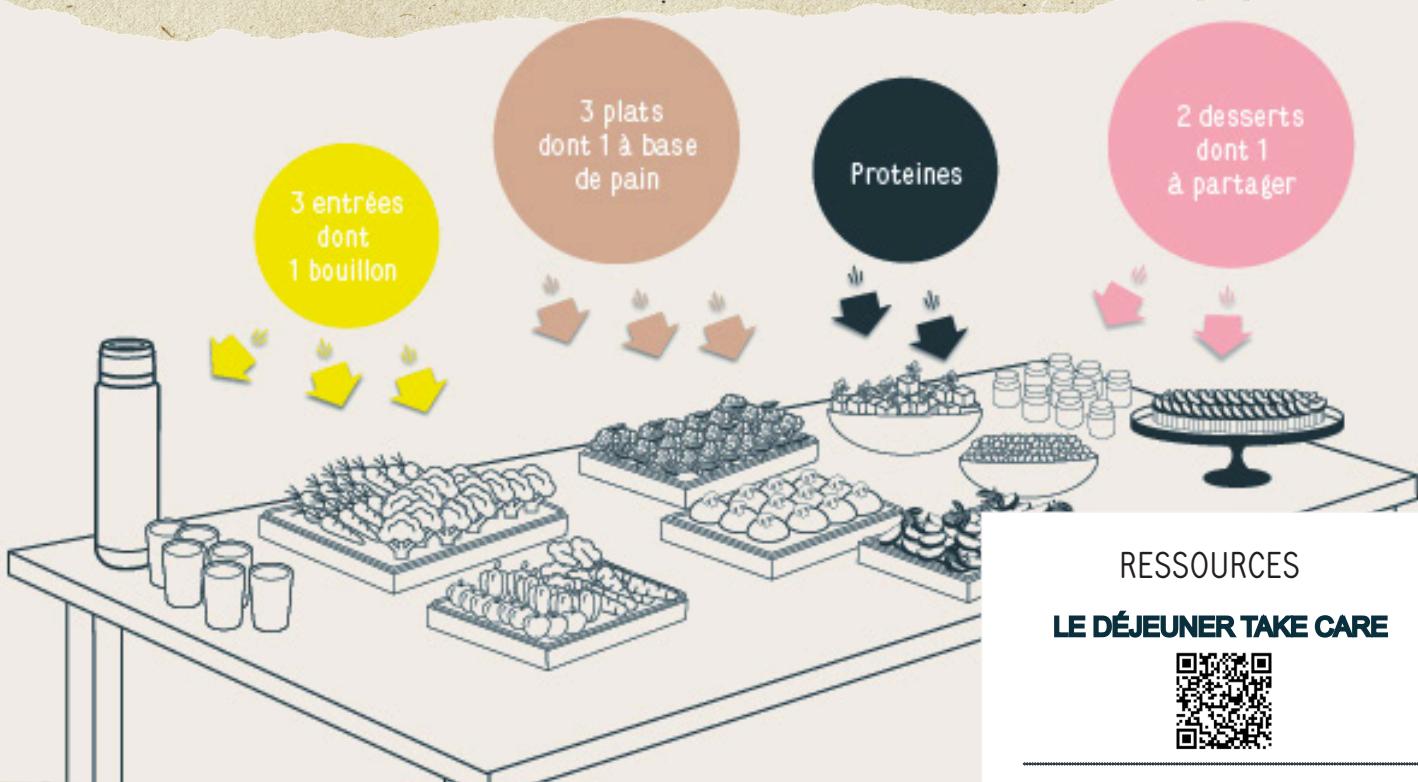
**LES BENTOS**

**RESSOURCES**

Dédiées à la cuisine vivante

# LE DÉJEUNER TAKE CARE

Conçu pour prendre soin de vos équipes avec à l'esprit : l'équilibre, la santé, le plaisir de vos convives et l'indispensable convivialité.  
Le déjeuner TAKE CARE composé de 9 recettes sucrées-salées servies froides ou chaudes deviendra un rendez-vous incontournable de vos équipes...



## RESSOURCES

### LE DÉJEUNER TAKE CARE



- #Convivial
- #Sans emballage
- #Avec engagement
- #Avec Privilège Premium :  
Paniers de légumes,  
Newsletters  
personnalisées...

A partir de 50 convives  
+Abonnement de 3 mois min.  
+Livrée 1 à 4 fois par mois dans votre entreprise  
+A/R de la livraison à vélo dans la journée dans des bacs isothermes  
+Mise à disposition de contenants carton pour les restes  
+Implantation du buffet  
+Possibilité d'un hôte d'accueil en supplément

A partir de 25€ HT/pers  
(Hors frais de livraison et hors hôte)

# LE DÉJEUNER SELF CARE

Inspiré du déjeuner TAKE CARE, le déjeuner SELF CARE répond aux nouvelles configurations dégagées par le télétravail et les nécessaires sécurités sanitaires.

Il est composé d'un bouillon d'accueil, d'une recette à base de pain, de trois recettes en version chaudes ou froides et d'un dessert ; le tout servi dans des contenants individuels consignés.



11

- #Sans emballage plastique
- #Sans gaspillage alimentaire
- #Avec la consigne
- #Avec engagement
- #Avec Privilèges
- Premium

## RESSOURCES

### LE DÉJEUNER SELF CARE



A partir de 10 convives  
+ Engagement 2x/mois sur une durée de 6 mois min.  
+ Livraison à vélo dans des bacs isothermes  
+ Récupération de la vaisselle lors de la livraison suivante  
+ Portions servies dans des contenants consignés

A partir de 25€ HT/pers. + caution sur consigne (Hors frais de livraison)

# L'OFFRE CONNECTÉE

Retrouvez tous les engagements de RESSOURCES dans un frigo connecté développé par la start-up Foodwize.

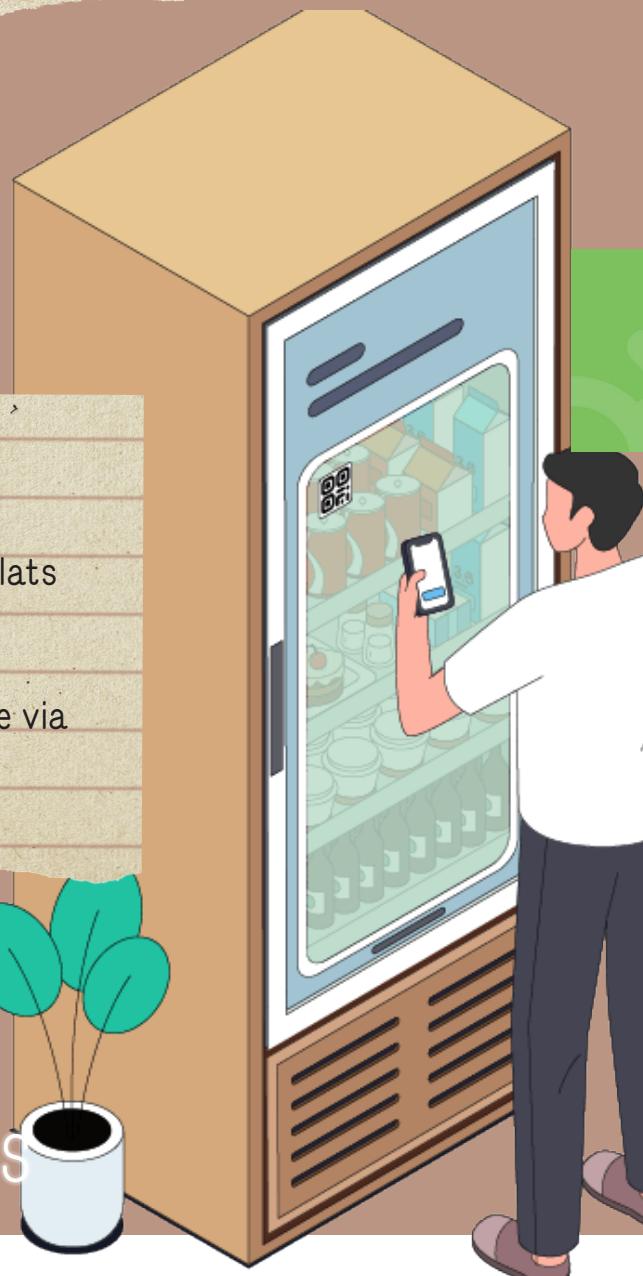
Installer un frigo connecté vous permettra d'avoir des plats frais, de saison et variés, disponibles à tous moments par le biais de l'application et consignés donc sans déchet. Un parcours de vente de 10 recettes sucrées-salées froides et à réchauffer dans les contenants en verre So Urban vous est proposé tous les jours au cœur même de votre entreprise.

12

- #Sans emballage plastique
- #Large gamme de plats
- #Sans gaspillage alimentaire
- #Règlement possible via la carte titre restaurant

## RESSOURCES

Dédies à la cuisine vivante



Foodwize

RESSOURCES X Foodwize

**L'OFFRE CONNECTÉE**



A partir de 50 salariés  
+Offre individuelle  
+Disponible 24h/24h

Contacter directement  
Foodwize pour les tarifs

Fondateur & Manager  
José Antonio Fernandez  
[jose@foodwize.co](mailto:jose@foodwize.co)

# LES BENTOS

Equilibré, compact et esthétique, notre bento s'inspire du traditionnel bento japonais consommé en dehors de la maison. Chaque ingrédient est soigneusement choisi afin de créer un équilibre diététique et une harmonie des saveurs et des couleurs.



## RESSOURCES

### LE BENTO



- #Sans minimum de personne
- #Sans engagement
- #Emballage compostable



Déjeuner individuel froid contenant un dessert gourmand

17,50€ HT végétarien  
19,50€ HT avec viande  
20,50€ HT avec poisson  
(Hors frais de livraison)

# RESSOURCES

Dédiées à la cuisine vivante



14



16 Rue Bréa 75006 Paris  
[www.ressources.green](http://www.ressources.green)  
contact@ressources.green

[ressourcesparis](#) [ressourcesgreen](#)