



**Vous êtes une entreprise, un lieu culturel,
une association, une institution...**

**Vous souhaitez proposer une pause déjeuner,
un buffet, un goûter...**

**Nous créerons une prestation équilibrée,
sur mesure en fonction de vos envies et de votre budget.**

**contactez-nous :
equilibre@addap13.org**



siège social : Le Nautile, 15 ch. des jonquilles 13015 Marseille



**Des mains qui cuisinent,
des vies qui changent.**

L'entreprise d'insertion
Équilibre appartient
au Groupe addap13
depuis sa création en 2020.

Le restaurant a été imaginé
en réponse aux besoins
quotidiens des adolescents
accueillis, depuis nous
avons diversifié notre
clientèle grâce à une
gamme variée en livraison.



Nous sommes en capacité de
produire jusqu'à **700 repas**
par jour.

**Nous adaptons nos
prestations** aux clients
finaux : adolescents,
salariés, invités. Pour des
associations, des entreprises,
en petit ou grand format.



Nous proposons des plats
du jour, des menus de
collectivité, des buffets
traiteurs, des repas à
emporter, accueils café et
petits déjeuners, goûters.

Nous nous ajustons à la
demande : aux régimes
alimentaires (avec ou
sans produits carnés), à la
saison...

Les prestations sont ainsi
modulables en type, quantité
et cout.



La lutte contre le gaspillage,
le respect de la planète et
l'éco-responsabilité font
partie de notre projet.



Nous sommes engagés
dans une **démarche
écoresponsable** :
tri à la source et réduction
des déchets, couverts en
bambou et contenants en
carton.



Notre équipe : cheffe de
cuisine, chef de service,
encadrants techniques,
conseillère en insertion
professionnelle, salariés
inscrits dans une démarche
d'insertion durable en emploi.

**Les salariés sont
accompagnés dans leur
parcours d'insertion
professionnelle durable et
réussie.**



Nous accueillons des
stagiaires (scolaires,
formation professionnelle)
orientés par les services
du Groupe addap13 et nos
partenaires.



En cuisine, les salariés sont
associés à la confection et
la livraison de l'ensemble
de nos prestations. Ils
participent à la **qualité
de nos services**, tout en
apprenant et découvrant
l'univers de la cuisine.

Le changement de
gamme est un plus pour
nos clients comme nos
salariés, en diversifiant les
tâches, mettant au travail
l'adaptabilité et élargissant
les compétences, facteurs
d'intégration professionnelle
réussie.



**Eco-responsabilité, insertion
sociale et professionnelle, qualité
des produits, pour la satisfaction
gustative de nos clients sont les
points d'Équilibre de notre activité.**

