MARSEILLE

LA TABLE DE CANA

Cuisine locale gourmande
et engagée

LA CUISINE COLLECTIVE À VISAGE HUMAIN

REPAS LIVRÉS EN LIAISON FROIDE

La cuisine à visage humain c'est...

Okan,
Aide de cuisine

Une cuisine qui révèle les talents de salariés en insertion, aux parcours tous différents mais réunis par la fierté de pratiquer une cuisine de qualité aux services des autres.
De la restauration collective, au service traiteur.

Des menus concoctés par une équipe de chefs qui repoussent les limites de leur créativité pour allier **équilibre et gourmandise**, au prix le plus juste.

Véritable laboratoire du goût et espace de formation, une cuisine de 800 m² au service des collectivités, dont l'agrément européen donne l'assurance d'une maîtrise sanitaire totale.

Une cuisine qui livre chaque jour ses clients locaux à l'heure et dans la bonne humeur.

Une cuisine qui respecte l'environnement, en privilégiant les ingrédients locaux, bio, et issus d'un approvisionnement raisonné.

Zakhia Gharbi,
Cheffe du pôle chaud

...des saveurs engagées et des destins transformés.

Zohra Badaoui,
Cheffe pâtissière

Enchantés !
Ici La Table de Cana Marseille

PME dynamique du territoire, nous sommes fiers de faire partie d'un réseau d'entreprises engagées en plein développement, qui nous a permis au fil des années de diversifier nos prestations et de professionnaliser plus de 1500 personnes.

Se soucier avant tout des gens qui travaillent chez nous

Notre mission : accompagner chaque année entre 30 et 40 personnes vers un retour à l'emploi pérenne.

Pour chacune d'entre elle, un parcours professionnel individualisé, encadré par 15 professionnels passionnés.

À cet emploi s'ajoute un accompagnement social pour permettre à chacun de lever les freins à l'emploi et de se concentrer sur ses leviers de réussite.

Un travail reconnu par l'Etat.

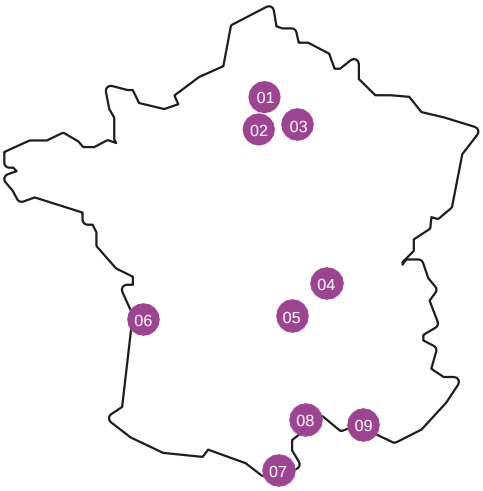
En 2021

35 000 h
travaillées par les salariés en insertion

40
salariés en insertion professionnalisés

60 %
taux de sorties dynamiques (emploi, formation)

Un réseau d'entreprises engagées à travers toute la France



01 Séson / Nogent-Sur-Oise
02 Paris-Gennevilliers
03 Paris-Anthony
04 Lyon
05 Saint-Etienne
06 Bordeaux
07 Perpignan
08 Montpellier
09 Marseille

La Table de Cana Marseille est membre de l'association nationale La Table de Cana.
La force du réseau réside dans la cohérence de ses engagements vis-à-vis de ses salariés, de ses clients et de la société, sur la base de trois piliers :
les saveurs, les talents et l'environnement.
Ce réseau étendu sur l'ensemble du territoire est constitué de 9 traiteurs-restaurateurs, PME d'insertion sociale et professionnelle pour des personnes éloignées de l'emploi.

Les deux visages de La Table de Cana Marseille

Un métier d'origine :
la restauration collective.
Créée en 1992, La Table de Cana collectivité est au service des scolaires, des entreprises et des structures médico-sociales.

Une deuxième activité traiteur et organisateur de réceptions.
Chaque année La Table de Cana organise près de 1000 manifestations.

La Table de Cana traiteur est au service des entreprises, collectivités, associations
et particuliers, pour tout type de prestation alimentaire, cocktails, buffets, repas de gala, plateaux-repas & lunch box, accueils café.

La Table de Cana en chiffres

1,8 millions
de CA en 2021

300 à 1500
convives servis chaque jour

30 ans
d'expérience

L'ingrédient principal de notre succès : les femmes et les hommes de La Table de Cana Marseille

Tout comme la ville de Marseille, la force de La Table de Cana réside dans la diversité des visages et des personnalités qu'elle compte.

Des équipes de professionnels et de salariés en insertion, passionnés par le goût et la satisfaction d'un travail bien fait.

Mettre un visage sur La Table de Cana

Une entreprise de 45 salariés, dont 30 ETP en insertion professionnelle.

Notre équipe permanente est composée de professionnels formés à un double métier : la restauration et l'accompagnement socioprofessionnel.

Cette équipe d'encadrement de haut niveau est le garant de la qualité des prestations proposées à nos clients, ainsi que de l'accompagnement dispensé aux salariés engagés dans un parcours d'insertion dans la structure.

"L'humain est ce qui guide mes décisions au quotidien. L'entreprise est au service de ses clients et salariés."

Floriane Rieu,
Directrice

Leila Kerbadou,
Cheffe polyvalente

Leila Bouab,
Cheffe du froid

Zakhia Gharbi,
Cheffe du chaud

Zaky,
Aides de cuisine

Saroeun,
Plongeur

Jean-Claude,
Aide de cuisine

Habib Djerroud,
Responsable logistique

Pierre Roure,
Responsable RH
Insertion

Didier Robert,
Chef

Elodie Négron,
Resp. Commerciale
traiteur

Floriane Rieu,
Directrice

Ali Boudaoud,
Comptable

Julia Berkowicz,
Responsable
Développement

Votre équipe dédiée à la restauration collective

Didier Robert,
Chef décoré du
mérite agricole

Souhila Brinet,
Commerciale

Marc Felix
Assistant commercial

Orasimi Rubio,
Commerciale

Un ancrage local qui dure depuis toujours

Conscients de la force et de la richesse culturelle de Marseille et sa région, nous avons à cœur de participer à son développement économique en privilégiant des partenariats avec des acteurs locaux qui nous ressemblent.

Des partenariats dans la durée avec d'autres acteurs de l'économie sociale et solidaire

— Pain et Partage à Marseille pour tous nos pains, 100 % biologiques
— SCOP EPICE pour nos produits d'épicerie biologiques et équitables
— Fermes urbaines pour des fruits et légumes bios et locaux

Des Étoiles et des Femmes

L'innovation sociale au service du territoire : gastronomie et excellence

Des étoiles et des femmes est un projet innovant à l'initiative de La Table de Cana Marseille, lancé en 2015 et parrainé par Alain Ducasse.
Ce projet permet à des femmes en difficulté d'insertion de se former au CAP Cuisine en lien avec les chefs étoilés et gastronomiques.
Un accompagnement global est mis en place : aide à la garde d'enfants, mobilité, coaching...98 % de réussite au CAP et 70 % de retour à l'emploi.
Des Étoiles et des Femmes est aujourd'hui présent sur 12 nouveaux territoires, et labellisé « La France s'engage ».

Agir tous les jours pour le développement économique du territoire

Favoriser l'emploi et ouvrir les portes de l'entreprise

— Accueil de nombreux stagiaires
— Participation à « Degun sans stage » pour les élèves en classe de 3ème des quartiers prioritaires
— Participation à des jurys professionnels et forum métiers
— Organisation de journées du goût et découverte métier pour les scolaires
— Conseil à la création d'entreprise et coaching d'entrepreneurs

Intégration au tissu économique et social local

— Participation à de nombreux réseaux d'entreprises : Cap Au Nord entreprendre, La Fédération des Entreprises d'Insertion, FACE, Communauté CEDRE de la Région SUD, Hub du Mentorat de la CCIMP.
— Un réseau de chefs et d'acteurs de la restauration : les 12 chefs de Gourméditerranée font partie du projet Des étoiles et des femmes en partenariat avec le lycée hôtelier de Bonneveine.
— Un réseau de l'ESS développé

Être exigeant sur la qualité des produits

Conscients que l'origine et la traçabilité des produits est une priorité, nous mettons en place tous les moyens pour vous offrir un maximum de sérénité.

Chef et fournisseurs : avancer main dans la main pour un approvisionnement en toute confiance

La Table de Cana est exigeante sur la provenance de ses produits de façon à assurer la qualité de ses préparations, dans le respect des normes d'hygiènes HACCP et de ses procédures de production.

Nous nous appliquons à construire un lien de confiance avec nos fournisseurs alimentaires pour garantir la fraîcheur et la qualité des produits, favoriser les filières courtes et fiabiliser les achats.

Ce lien de confiance est construit dans le respect de principes de responsabilités, avec une attention particulière pour l'humain.

Leïla Kerbadou,
Cheffe polyvalente

Faire partie d'un réseau d'achat partagé pour garantir qualité et fiabilité des produits

L'U.N.ADERE est une centrale de référencement associative, qui propose des conditions négociées sur des gammes de produits et de services « à la carte » pour ses adhérents.

Ce partenariat nous permet de bénéficier de leur force de négociation et de garanties qualitatives et quantitatives sur les produits.

Une évaluation des fournisseurs est réalisée à minima une fois par an lors d'une réunion organisée par l'U.N.ADERE avec ses adhérents, permettant ainsi de sélectionner les fournisseurs référencés et de faire remonter vos besoins et attentes.

Les menus sains et gourmands de notre chef

Les spécialistes du goût, ce sont eux !
Didier Robert et votre interlocuteur élaborent main dans la main des recettes adaptées et sur mesure.
Avec toujours la volonté de privilégier le local et une haute qualité nutritionnelle.

“Nous portons une attention particulière à ce que nos convives puissent manger sain et non gras, et des produits de saison.”

Zakhia Gharbi,
Cheffe du chaud

Zakhia Gharbi,
Cheffe du chaud

Pour des repas à haute qualité nutritionnelle

Les repas réalisés par La Table de Cana sont élaborés en respect des normes, règlements et recommandations en matière de nutrition émanant des divers organismes et textes de tutelle, tel que le GEMRCN.

Des menus élaborés par notre chef

en partenariat avec les équipes commerciales pour garantir une adéquation avec la demande de la collectivité. Nous limitons les produits ultra-transformés et privilégions des produits bruts et de qualité !

Une cuisine adaptée à nos ambitions gustatives et à la formation professionnelle

C'est désormais dans une cuisine collective de 800 m² que notre Chef et les salariés élaborent chaque jour des plats gourmands et équilibrés. Le cadre idéal pour marier inventivité et une hygiène alimentaire irréprochable.

"Les récents investissements dans des équipements de cuisine performants apportent un confort de travail qui se ressent au quotidien par les équipes."

Didier Robert, Chef

Un agrément sanitaire européen

Le laboratoire de cuisine possède un agrément sanitaire européen FR 13.216.227 CE. Les procédures de contrôle et le Plan de Maitrise Sanitaire (PMS) sont suivis quotidiennement par les services concernés (approvisionnement, production, logistique).

Des formations hygiène - HACCP

Une formation HACCP de 20 heures est dispensée 2 fois par an dans nos locaux par notre partenaire hygiène, TR6, organisme de formation. Tous les salariés en production bénéficient de cette formation au moins une fois.

Des contrôles à chaque étape

Les analyses bactériologiques sont réalisées par notre partenaire Hygiène Alimentaire, le cabinet TR6 (Technique de Restauration et Systèmes) en lien avec le laboratoire PROTEC LEA pour contrôle une fois par mois.

Toujours vous livrer à l'heure et dans la bonne humeur

Un parc de 4 véhicules frigorifiques dont 1 véhicule 100% éléctrique de capacité 9 à 18 m³ (jusqu'à 3.5t) aux dernières normes EURO 6 pour les livraisons en respect de la chaîne du froid.

Un dépannage dans l'heure en cas d'avarie est réalisé par notre loueur Fraikin, vous garantissant une livraison fiable.

Une procédure de livraison et un contrôle des températures : la livraison est réalisée dans des véhicules réfrigérés à 3°C. Chaque départ est organisé et contrôlé par notre Chef.

Un quotidien amélioré grâce à de nouveaux locaux en 2018

600 K€

D'investissement pour extension du laboratoire de cuisine de Mourepiane, permettant ainsi de rassembler les activités de traiteur et de restauration collective.

+

de créativité, de bien être et d'innovation, tout en réduisant notre empreinte écologique !

Agir pour l'environnement

Parce que se restaurer ne doit pas menacer notre biodiversité, La Table de Cana adapte son quotidien pour réduire l'impact environnemental de vos repas.

Proposer une offre moins carbonée

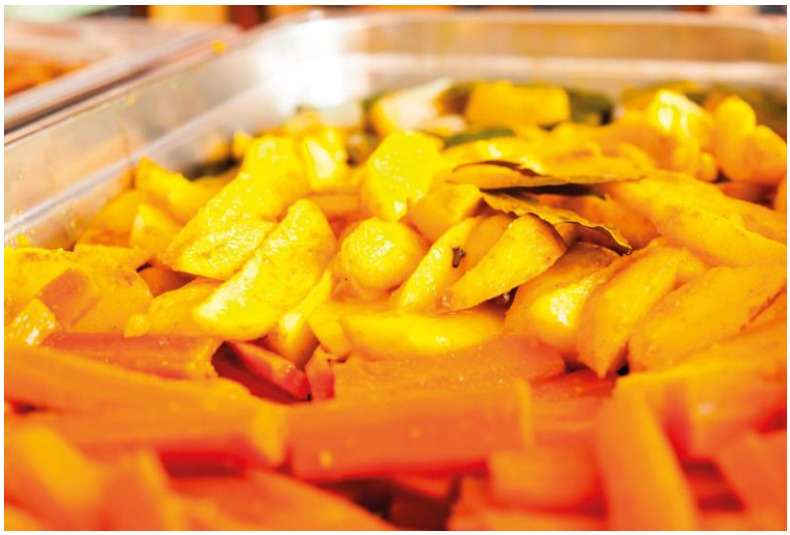
Parce que l'empreinte carbone de l'élevage est 10 à 100 fois supérieure à celle des aliments végétaux, La Table de Cana propose une à deux fois par semaine une menu vert 100 % végétal !

Maîtriser et réduire nos consommations d'énergies et de carburants

Formation des chauffeurs à l'éco-conduite, sensibilisation régulière du personnel au tri et aux économies d'énergies, maintien et renouvellement d'un parc d'équipements aux dernières normes environnementales.

Innover ou redistribuer : lutter contre le gaspillage alimentaire

Nous vous proposons systématiquement de redistribuer les denrées non consommées. Banquets anti-gaspi, ou encore sensibilisation des chefs au gaspillage via des challenges créatifs, tout est mis en place pour limiter les pertes alimentaires.



100% des déchets triés, valorisés et tracés localement

Récupération des huiles alimentaires, déchets organiques, cartons, papier, encre, métal... Tous ces déchets sont valorisés et collectés par des entreprises du territoire en circuit court (Elise Méditerranée pour les 5 flux, compost sur site, Oleovia pour les huiles alimentaires, Silim Environnement pour les déchets résiduels).

Vers 100% d'emballages réutilisables

Nous vous livrons au maximum les repas dans des contenants que nous récupérons pour une empreinte plus légère de vos repas !

Un engagement reconnu

Innovation sociale, engagement environnemental, gouvernance partagée :

La Table de Cana décroche le prix des trophées RSE PACA le 25 novembre 2019

Une gouvernance partagée et une démarche collaborative qui implique l'ensemble des collaborateurs.

Labellisée ESUS en 2018.

Une politique environnementale qui va bien au-delà des obligations réglementaires.

Labellisée ENVOL en 2019.

Un engagement fort sur le territoire depuis 28 ans et une politique en faveur de la qualité de vie au travail.

Labelisée Emplitude en 2019.

Travailler ensemble dans la transparence et la confiance

Ce qu'on aime ?
Que nos clients soient satisfaits, car c'est ce qui nous rend heureux.

Réactivité et proximité

C'est notre force, vous avez un interlocuteur unique. Le processus de décision chez nous et rapide, nous sommes tous sur le même site avec une réactivité optimale.

Nous faisons tout pour vous faciliter la vie

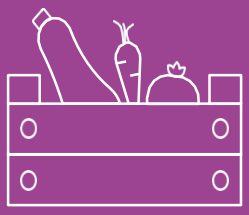
Présentation de la restauration aux parents ou aux usagers, participation à des commissions menus, envoi mensuel des menus : nous mettons tout en place pour que l'information circule bien et faisons des points réguliers sur la prestation.

Ce sont nos clients qui en parlent le mieux :

« Recevez toute notre gratitude et notre reconnaissance pour la qualité, la variété et l'équilibre des repas »
« Grande disponibilité »
« Engouement et sympathie »
« Gentillesse et professionnalisme »
« Un personnel aux petits soins »
« Toujours à l'écoute »
« Au top humainement »
« Disponibilité dans les échanges »

Pour résumer,
La Table de Cana vous promet :

En cuisine



- ✓ Qualité : des approvisionnements raisonnés gage de qualité au juste prix
- ✓ Menu : de saison et favorisant les produits locaux
- ✓ Saveurs : des produits cuisinés maison
- ✓ Sécurité : une maîtrise sanitaire totale

Entre nous

- ✓ Une relation de confiance et de proximité
- ✓ 100% des livraisons à l'heure avec le sourire

Au quotidien

- ✓ Minimiser notre impact sur la planète
- ✓ Transformer l'Homme et la planète

La Table de Cana Marseille
467 chemin du littoral, ZA de Mourepiane 13016
Marseille
+334 96 15 74 30

Toutes les photos ont été réalisées à La Table de Cana © Géraldine Aresteanu pour les portraits. et Spix pour les photos alimentaires.