



COMMUNIQUE DE PRESSE

La jeune pousse de la restauration d'entreprise Popote dévoile sa nouvelle cuisine centrale : L'Atelier

Châtillon, le 9 janvier 2024. Popote, la start-up de Compass Group France lancée en pleine pandémie vient d'inaugurer sa cuisine centrale. Basé à La Courneuve et surnommé « L'Atelier », le bâtiment de 1000m² est composé d'un showroom et d'un espace de production permettant de produire à terme 5 000 couverts par jour d'ici l'été 2024. Cette ouverture vient renforcer la progression de la jeune marque qui ne cesse de se développer depuis son lancement autour de 3 piliers forts : Good Mood, Good Food et Good for the Planet.

Un espace à l'image de Popote

L'Atelier dispose de plusieurs espaces distincts permettant la préparation des recettes Popote entièrement cuisinées sur place mais également d'accueillir ses clients dans un espace dédié (le showroom) avec la possibilité pour eux de découvrir les coulisses et de déguster les plats de la marque à peine sortis des cuisines.

Pour atteindre son niveau d'exigence culinaire, l'atelier est constitué entre autres, de plus de **300m² de stockage** qui permet l'approvisionnement régulier en fruits & légumes bruts, une **cuisine de 400m² ultra-moderne, ergonomique et entièrement équipée** (un espace de cuisson avec 2 pianos de cuisine et 4 fours, un laboratoire de préparation froide, une zone de conditionnement, une zone

d'allotissement, une laverie, ...) et surtout un **laboratoire de pâtisserie** dans lequel les équipes produisent les desserts mais également l'ensemble des gâteaux de voyage envoyés sur les corners (brioches, cookies, cakes etc...).

L'Atelier permettra à Popote d'**augmenter significativement son volume de production** passant ainsi d'ici l'été 2024 de 3 500 couverts produits par jour à 5 000. Au-delà de l'augmentation du volume de production, cet Atelier va également permettre à Popote de développer ses projets tels que Popote Events, ou les partenariats de Chefs comme dernièrement avec Danny Khezzer.

Un engagement à plusieurs niveaux



L'Atelier Popote

L'engagement fait partie intégrante de l'ADN de Popote. La jeune pousse défend une offre plus responsable pour la planète mais aussi des engagements d'inclusion : Popote fait attention à la terre mais également aux Hommes qui l'habitent au travers de son pilier Good for the Planet.

Pour cela, Popote noue des relations fortes avec des fournisseurs ou partenaires engagés tels qu'**Atypique, le premier grossiste en fruits et légumes déclassés 100% français et de saison, Champerché**, une ferme urbaine proche de Paris qui produit des herbes fraîches en bioponie, ou encore les **Alchimistes**, qui collectent les déchets alimentaires afin de les revaloriser.

Avoir une offre plus respectueuse de l'environnement et qui valorise les produits de saison à travers un packaging attractif, c'est aussi le choix de Popote, qui, **depuis le début de son activité, travaille avec des contenants réemployables**. L'Atelier bénéficie donc d'une laverie dédiée qui lui permet de travailler en autonomie sur le nettoyage des contenants et d'optimiser le circuit logistique.

Parce que l'engagement pour une restauration plus verte passe également par la limitation des émissions carbone, le choix de s'installer à La Courneuve n'est pas anodin. Cet emplacement de choix permet d'être plus performant en termes d'approvisionnement et de transport.

Enfin, Popote porte des valeurs fortes sur l'inclusion des personnes en situation de handicap, l'inclusion sociale et l'inclusion locale. Ainsi, Popote a fait appel à **LinkedOut** pour le recrutement. Lancé par l'association Entourage, ce projet a pour mission de redonner un réseau professionnel aux personnes exclues et en précarité, à travers la diffusion massive de leur CV sur les réseaux sociaux et l'accompagnement par un coach bénévole.

Popote a également recruté une personne en poste et un apprenti au sein du **CFA Planète Chef** de Compass Group France.

« Nous venons de passer une étape majeure dans le développement et la structuration de Popote. Il était très important pour nous de pouvoir créer un Atelier à la hauteur de nos ambitions en Ile-de-France, et c'est ce que nous venons de faire. L'Atelier est la représentation parfaite des engagements de Popote et s'inscrit totalement dans son territoire » déclare **Zoulikha Laoubi, Directrice Générale de Popote**.



A PROPOS DE POPOTE

Basée à Châtillon, en région parisienne, Popote est une marque de Compass Group France, l'un des leaders de la restauration sous contrat en France. Elle est spécialiste de la restauration livrée en entreprise. Avec des offres agiles et clé en main, Popote emploie près de 90 collaborateurs et sert 3 500 repas par jour dans plus de 60 établissements clients en Ile-de-France. www.popote-compass.fr

CONTACT PRESSE

Agence Monet + Associés

Inés Carayrou et Camille Eridia

TeamRP_CompassGroup@monet-rp.com