



## BIEN MANGER CHEZ MOI

### Lauréat Appel à Projet Economie Sociale et Solidaire Outre-mer 2017

#### QUI SOMMES-NOUS ?

Créée en 2013, notre société K'ruk Services Plus (KSP) est une Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale (ESUS) dont l'activité principale est la préparation et la livraison de repas à domicile.

Nous disposons de l'agrément service à la personne (Déclaration n° SAP/791777667) et de l'agrément ESUS.

**Lauréate de l'appel à projet 2017 - Soutien de l'Economie Sociale et Solidaire outre-mer** initié par le Ministère des Outre-mer, notre entreprise bénéficie d'un accompagnement financier et logistique pour la mise en œuvre et la réalisation de notre projet « **BIEN MANGER CHEZ MOI** ».

#### NOTRE LEITMOTIV

- Lutter contre la dénutrition,
- Garantir un lien social fort pour une population souvent isolée,
- Favoriser le maintien à domicile des personnes en situation de dépendance,
- Assurer la régularité des apports relatifs aux besoins nutritionnels journaliers,
- Proposer une alimentation saine et équilibrée

#### NOS ENGAGEMENTS « QUALITE »

- Une cuisine traditionnelle et familiale à base de produits locaux et saison,
  - Une préparation faite au jour le jour, en fonction des besoins,
  - Le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire,
  - 90 % de nos repas sont réalisés par notre laboratoire (les 10% restants par nos partenaires sélectionnés selon notre charte qualité).
- Nous nous interdisons, dans le cadre de notre politique et du respect de notre cuisine du terroir, d'utiliser des produits préparés et/ou surgelés à réchauffer.

#### NOTRE PROJET

« **BIEN MANGER CHEZ MOI** », **projet lauréat de l'appel à projet ESS 2017**, est un projet qui a pour objectif principal, la mise en place d'une offre de services permettant à toutes les personnes en situation de dépendance de bien manger,

malgré la perte d'autonomie, le manque de moyens financiers, et/ou les difficultés quotidiennes.

## **NOS OBJECTIFS**

### **Objectif 1 :**

Développer une offre de service adaptée à la situation des différents profils d'utilisateurs pour éviter la dénutrition des personnes à domicile en:

- adaptant notre offre de service aux caractéristiques de la dépendance
- apportant une réponse aux périodes dites creuses par la mise en place d'automates de distribution de repas

### **Objectif 2 :**

Mettre en place un accompagnement spécifique dans l'assistance culinaire répondant à diverses problématiques (moyens, méthodes et besoins)

### **Objectif 3 :**

Renforcer les partenariats avec :

- les prescripteurs potentiels (Mutuelles, CAF, Infirmières libérales,...)
- les acteurs institutionnels : (Conseil général, CCAS, mairie, communauté d'agglomération, sécurité sociale,...).

## **NOTRE PLAN D'ACTION**

Le public exposé au problème de la dépendance est multiple et varié et il faut leur apporter une offre qui garantit une sécurité alimentaire et une qualité nutritionnelle.

### **I. Création d'un réseau de référents de proximité**

Notre projet a pour ambition de mettre en place un réseau de référents de proximité dans le cadre d'un partenariat avec les associations de quartier.

Ces référents de proximité encadrés par un animateur seront :

- formés en hygiène alimentaire ,
- responsables de la livraison des repas aux personnes dépendantes,
- garants du respect de notre charte qualité
- en charge d'une « cuisine de proximité », suite à la réception des denrées venant de la cuisine centrale.

## II. Création d'un open space muni d'une borne de distribution automatique de repas, à l'aide d'une carte magnétique basé sur le tout numérique.

La création de cet **espace communautaire et écoresponsable** permettra aux personnes isolées de la commune, d'avoir de la compagnie en prenant ensemble leurs repas.

Dans cet espace convivial, les usagers pourront :

- Récupérer leurs plateaux repas dans une borne de distribution automatique et les faire réchauffer grâce au matériel mis à disposition dans l'open space,
- Échanger avec les autres usagers et bénéficier des animations proposées par un ou plusieurs référent(s) de proximité,
- Bénéficier d'une continuité de service(s), pendant les week-ends et les jours fériés.

Cet open space, vise à recréer les liens et permettre aux personnes notamment en précarité et/ou en grande difficulté (logement dépourvu d'électricité, eau, ...) de pouvoir manger dans un cadre décent.

## III. Mise en place d'une hotline pour assister quotidiennement les personnes dans les domaines alimentaire et nutritionnel.

Mise en place d'un Pass "Assistance culinaire" donnant accès à une plateforme de réception d'appels, destinée à prodiguer des conseils sur tout ce qui a trait à l'alimentation (hygiène, apports nutritionnels, réalimentation, ...)

Ce service contribuera également à l'éducation culinaire et à la transmission du savoir.

## NOTRE CIBLE

Bien que notre cœur de cible, demeure les personnes âgées et/ou en situation de dépendance, notre projet « **BIEN MANGER CHEZ MOI** » a pour vocation de répondre également aux besoins et aux attentes des :

- Familles en activité, qui n'ont pas ou peu de temps pour cuisiner,
- Actifs célibataires,
- Personnes en incapacité temporaires de prendre en charge la gestion de la préparation de leur alimentation (ex : hospitalisation à domicile),
- Séniors de moins de 65 ans non pris en charge par l'APA,
- Personnes à mobilité réduite.

## NOS ATOUTS

- Notre entreprise livre quotidiennement des repas frais, équilibrés, et cuisinés avec des produits locaux à une clientèle composée de personnes âgées et de personnes en incapacité temporaire de prendre en charge leur alimentation.
- Notre structure livre occasionnellement à des associations (Secours catholique – Association familiale Catholique – Association Femmes et Emplois Familiaux (AFEF), ...)
- Grâce à notre agrément SAP, nos clients peuvent bénéficier d'un crédit d'impôt sur le revenu égal à 50 % des dépenses engagées

## NOTRE ENGAGEMENT ECO RESPONSABLE

Notre projet « **BIEN MANGER CHEZ MOI** » est un projet éco responsable qui prévoit :

- L'utilisation de matériaux respectant l'environnement (dans la mesure du possible).
- La priorisation d'un circuit court pour l'approvisionnement en produits locaux et traditionnels nécessaires à l'élaboration des repas
- Un service tourné vers la cuisine locale et conviviale, qui garantit la non dénaturation des produits, la traçabilité et le respect des normes en vigueur.
- Le développement et la coordination d'actions avec les partenaires fournisseurs afin d'éviter le gaspillage des denrées et favoriser une action de solidarité.
- De s'inscrire dans une démarche de développement durable avec l'utilisation de contenants réutilisables et l'organisation la collecte des déchets avec un partenaire.

Pour tous renseignements complémentaires :



14 Rue Casimir Jeanon  
97118 SAINT-FRANCOIS  
☎ 0590 69-8575