KÉSAKO?

(promis c'est la seule fois où on va citer le droit français) En gros, la loi pacte de 2019 a introduit dans le droit français des sociétés, la notion de « société à mission », c-a-d une société qui souhaite intégrer dans ses statuts sa raison d'être et ses objectifs sociaux et environnementaux.

À la base on est là pour faire passer le meilleur moment de leur journée à nos clients, en leur proposant des bons plats italiens, pas chers, servis avec le sourire par une team à l'accent chantant. C'est notre motto, notre leitmotiv depuis bientôt 6 ans. Mais l'aventure va plus loin.

ès le départ on a placé l'humain et notre impact au cœur de nos préoccupations pour qu'il soit le plus positif et significatif possible. En 2018 on a obtenu le label B-CORP, mais on s'est toujours dit qu'on avait et qu'on a toujours une belle marge de progression alors on a préféré se concentrer sur l'essentiel, sur comment aller dans une meilleure direction que la veille, à tous les niveaux.

Quand on a lancé Napoli Gang pendant le premier confinement, on a voulu dès le départ en faire une Société à mission, prônant avant tout l'inclusion. Puis lorsqu'on a lancé Top Bun en avril 2021, on l'a également inscrit dans cette même lignée; mais cette fois-ci en 100% bio et en choisissant la bataille d'un packaging recyclable et compostable dès que possible.

Fin 2021, c'est la totalité du groupe qui devient à son tour Société à mission.

Notre raison d'être, les objectifs sociaux et environnementaux qu'on s'est fixés et les modalités de suivi de ces objectifs sont désormais inscrits dans nos statuts d'entreprise. Ça coulait déjà dans les veines de la boîte, maintenant c'est clairement tatoué à vie.

Alors en clair, si on veut résumer ça en 3 grandes parties, notre mission consiste à vouloir changer la vie de nos équipes, changer la vie de nos clients, et changer le monde à notre échelle. On est maxi fiers de partager ça avec vous à travers ces lignes qui racontent nos coulisses de 2021.



EXTRAIT DE LA MISSION QUE NOUS AVONS AJOUTÉE À NOS STATUTS D'ENTREPRISE :

OBJECTIFS S ET ENVIRON NEMENTAL



Un collectif fort et un esprit d'équipe basé sur l'intégration, la solidarité et l'ouverture du capital à une partie des employés

Promouvoir la méritocratie et la promotion interne pour tous les collaborateurs

Démarche active pour l'inclusion et l'égalité (via la formation, les partenariats avec des associations, des actions d'aide alimentaire)

Offrir une cuisine responsable et de qualité au plus grand nombre

Savoir-faire traditionnel, fait maison, à base de produits bruts non transformés

Un sourcing majoritairement en direct producteurs qui privilégie les petits artisans

La transparence sur la provenance de nos produits et de nos fournisseurs

Des produits sans conservateur, additif ou colorant

Proposer notre cuisine au plus grand nombre en offrant la meilleure expérience et le meilleur rapport qualité/prix

Réduire notre impact environnemental

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Meilleur tri de nos déchets

Plan de réduction de nos émissions de CO2

BIG MANNAYS REPORT 2021

EST-CE QU'UN BON DÎNER PEUT CHANGER VOTRE VIE ? ON PENSE QUE OUI, À MINIMA LE TEMPS DE QUELQUES HEURES.

Parce que oui, une bonne expérience en resto change le cours d'une ournée, la tonalité d'une soirée

arce que oui, une bonne expérience en resto change le cours d'une journée, la tonalité d'une soirée et peut transformer un date pas terrible en un vrai moment de plaisir à table. Et n'est-ce pas amplement mérité en ces temps compliqués? Alors pour faire de ce moment où vous êtes attablés dans nos restos le meilleur de la journée, on continue perpétuellement de faire évoluer le sourcing de nos produits, repenser l'expérience dans nos restos pour créer des instants simples, chaleureux et mémorables.

WE ARE BACK!

Après une fermeture fin
2020 et de nombreux
rebondissements, boom
d'émotion quand on a pu
ré-ouvrir la plupart de nos
restaurants ce fameux 19 mai
2021. Le bonheur. Le sound des
verres qui trinquent, l'odeur
des pizz' brûlantes qui valsent
entre les tables, les rires et le ragù
qui maquille les joues, ça nous avait
horriblement manqué. At least, pendant ce
temps, cela nous a permis de nous reposer
un tout petit peu sur notre façon de vous
recevoir.

Si vous avez connu les interminables queues sur les trottoirs de nos restos, c'est qu'au début de l'aventure on avait un dilemme de taille : les réservations.

IL N'Y A QUE LES IMBÉCILES QUI NE CHANGENT PAS D'AVIS

Pour être totalement transparents, techniquement, proposer un système de résas pour un restaurateur, c'est perdre 30% de clientèle chaque jour. Pourquoi ? D'abord parce qu'il y a les no show, c'est-à-dire les gens qui ne viennent tout simplement pas. Il y a aussi les retards (qu'on comprend, parce qu'on n'est pas méchants) mais qui laissent une table vide pendant longtemps

et qui impactent le reste d'un service. En général, les restos qui prennent les réservations sont obligés d'inclure ça dans les frais de service, c-à-d en augmentant les prix. Sauf que notre promesse, c'est: de bons produits, des assiettes bien remplies dans un lieu à gros karma et ultra accessibles. Prendre des résa nous aurait demandé de revoir complètement notre modèle de fonctionnement et du coup nos valeurs.

Mais après avoir testé une multitude de solutions, on a finalement réussi à trouver le juste équilibre, pendant la crise sanitaire. On a commencé à ouvrir une petite partie des tables, en laissant le reste en libre accès. Puis ouvert un peu plus, puis un peu moins jusqu'à trouver le parfait équilibre qui permette

et de maintenir notre promesse et de proposer ce confort à nos clients. Alors c'est officiel: tous nos restaurants (hors La Felicità) proposent désormais des R-É-S-E-R-V-A-T-I-O-N-S. Depuis le mois de juillet, la moitié de nos tables peuvent être bookées, midi et soir. Fini les files d'attente d'1km, les fingers crossed, les "Je dois quitter le boulot à 18h pour dîner chez Big Mamma" ou les embrouilles entre potos parce qu'il y en a un(e) qui est late. Si c'est pas la meilleure nouvelle de 2021 ça ?



On ne veut surtout pas passer pour les relous (de service) mais les restaurateurs ont plus que jamais besoin de soutien, alors que ce soit pour le staff mais aussi les autres clients, dans nos restos ou chez nos confrères, pensez à prévenir en cas de retard ou d'annulation.

BIG MAMMA'S KEPOKT 2021

L'UN DE NOS PLUS GROS ENGAGEMENTS : LA QUALITÉ DE NOS PRODUITS

CHANGE PEOPLE'S LIFE WITH GOOD FOOD

n a profité de cette période de fermeture pour faire un état des lieux et mettre la barre encore plus haute que l'année passée dans nos frigo pour la réouverture. Des produits qui viennent d'encore plus près, plus de produits bio, plus de plats veggies, moins de viande à la carte... Et de nombreux autres objectifs que nous nous sommes fixés en 2021.

Grande première, nous avons rendu l'un de nos restaurants 100% VÉGÉTARIEN.

Au-delà de toutes les questions éthiques et morales que peut soulever le sujet de la consommation de viande dans le monde, son industrie est aujourd'hui la première source d'émissions de CO2 sur la planète. Et on ne peut pas fermer les yeux sans agir.

Alors, en septembre,

BIGLOVE EST OFFICIELLEMENT DEVENU NOTRE TOUT PREMIER RESTO À LA CARTE EXCLUSIVEMENT VEGGIE.

Fini les charcuteries italiennes dans le Marais; nous sommes partis explorer de nouvelles pistes et de nouvelles saveurs.

Sont nés de ce travail collectif, entre autres: notre gros chou-fleur en croûte briochée, le camembert di bufala couli-coulant cuit au four, le pâté en croûte 2.0... Après un sondage d'un mois auprès de nos clients, la sentence est tombée: gros succès et végé à perpétuité!

Qui a dit que veggie ne peut pas rimer avec dirty?

Et si nos autres restaurants n'ont pas tous pris entièrement ce tournant, nous avons réussi à atteindre un bel objectif cette année : 70% des recettes que vous trouvez dans nos assiettes sont végétariennes avec de nombreuses alternatives vegan.

LE BEST POUR LES BEST

Et pour les 30% restants, on est devenu encore plus exigeant sur la qualité de la viande. On s'est mis en mode call center pour faire sonner tous les tel et trouver de la super viande, à tous les niveaux.

Aujourd'hui le bilan est plus que positif: le

notre code de conduite B-CORP

cochon que vous trouvez dans nos plats est désormais français (avant il était italien). Il est toujours aussi bon et tendre, grâce à Bazochon, qui travaille sur toute la filière et connaît ses cochons comme personne, et en plus, cette viande là pèse beaucoup moins lourd dans le bilan carbone.

Le veau qu'on a trouvé en Angleterre, vient d'une nouvelle filière innovante sur le bienêtre animal : Alternative meats, qui permet aux veaux de vivre longtemps et dans les meilleures conditions.

Notre carte des vins se tourne de plus en plus vers le bio dans tous nos restaurants, et nous sommes fiers d'avoir par exemple à la carte un Chardonnay bio de Sicile ou notre Primitivo I.G.P., un rouge qui provient de vignes bio dans les Pouilles. Et pour les soft, on suit le mouvement sur une bonne partie de notre inventaire dans toutes nos tratto, merci la Limonaderie de Paris!

Cette année a été l'occasion de rencontrer et de travailler avec de nouveaux producteurs, toujours aussi engagés en termes de qualité. C'est ainsi que la quasi-totalité de nos fournisseurs (95%) a signé notre code de conduite B-CORP qui s'assure du respect de nos valeurs fondamentales et qui nous permet de vous servir, au quotidien, les meilleurs produits. BIG MAMMAYS KIEPOKI 2021

COMMENT FAIRE AUSSI BOI EN LIVRAISON

NAPOLI GANG

A KITCHEN WITH A VIEW

apoli Gang, c'est parti du projet fou de déconstruire les idées reçues sur la livraison et les "Dark Kitchens".

Casser les codes pour créer un nouveau modèle, éminemment vertueux. Il était donc inconcevable de proposer à nos clients des plats préparés dans une obscure cuisine, introuvable sur une carte. Nos cuisines n'ont pas encore vue sur l'Arno mais elles ont toutes pignon sur rue. Des cuisines spacieuses et lumineuses, pensées pour et par nos équipes. Et ça, mine de rien, ça fait la diff'.

Parce que les engagements et ambitions de qualité sont exactement les mêmes que dans nos trattorias : 100% de nos recettes sont faites maison. Seul twist :

Toutes nos recettes ont été repensées pour la livraison.

Allez, prenons l'exemple de notre pâte à la truffe. Ça faisait des années qu'on nous demandait pourquoi ne pas vouloir les livrer. Sauf qu'en fait, les pâtes que l'on peut servir al dente dans votre assiette après 30 sec entre le passe (de





la cuisine hein) et votre table, n'ont rien à voir avec ce même plat livré après 15 min de zigzag à vélo.

Alors on a revu complètement notre plat pour qu'il tienne mieux la chaleur, qu'il arrive avec une cool présentation et qu'il reste ultra gourmand, c'est devenu cette petite bombe de conchiglie à la truffe, toujours aussi décadent, même après les virages.

Et parce qu'on avait à cœur de faire perdurer l'expérience de nos restaurants à casa, on a aussi réfléchi à tous les aspects de la commande.

On a développé notre propre application maison

disponible sur Apple Store et sur Google Play depuis septembre 2021 - wouh ça claque de dire ça, pour proposer une prise de commande un peu plus cool et personnalisée.

G-A-N-G

Et on continue aussi de s'éclater sur nos packaging, avec des jokes débiles mais sur du recyclable et recyclé. BIG MANNAYS KEPOKT 2021

VOUS VOUS SOUVENEZ DES 15 PÉNIBLES MINUTES À ATTENDRE POUR PAYER L'ADDITION ? C'EST DU PASSÉ, N'EN PARLONS PLUS.

n avril 2021, a été lancé sunday, une app qui a changé le game et révolutionné le paiement au restaurant. Une fois la pancetta bien remplie, vous scannez un QR code pour payer, vous partez et basta cosi.

C'est le moyen le plus simple d'encaisser les clients et d'offrir à nos équipes le paiement le plus rapide du monde, tout en misant sur la plus-value du métier de serveur. Pas question de perdre la relation avec nos clients, c'est justement un gain de temps pour continuer de les choyer un max, chanter et fêter leur anniversaire pendant de longues minutes, ou encore leur conseiller la burrata la plus crémeuse de la carte.



4.000 restaurants

(en plus des restaurants Big Mamma) qui ont adopté sunday

5.000 serveurs/euses

qui l'ont déjà utilisé

30% d'additions partagées

par des convives, qui ne repartent plus fâchés ou sonnés par un calcul de maths trop compliqué

+ de 2.000.000 clients in the world

qui ont payé en 10 secondes

+ 40% de pourboires

pour les équipes

150 arbres et 80L d'eau économisés

en diminuant la consommation de papier des tickets de caisse



BIG MAMMAYS KIEPOKI 2021



NOTRE TEAM EST AU CENTRE DE DEPUIS LE DÉBUT.

n tant qu'employeur, on a des responsabilités: son salaire, son bien-être, son environnement de travail, sa motivation, sa formation, son évolution, son information ou encore sa prévention. Y'a plein de trucs dont on est fiers cette année malgré un contexte plus que challengeant pour la restauration.

AIN'T NO CRISIS WITH THE RIGHT TEAM

On va pas se mentir, 2021 a marqué un tournant dans notre secteur, une crise dans la crise. Nous tous restaurateurs connaissons des problèmes de turnover, c-à-d de départs dans les équipes. Il faut savoir que dans la restauration, il est en général 2 à 3 fois plus élevé qu'ailleurs et qu'il peut facilement atteindre les 70%. La grande victoire, c'est que cette année encore, on compte bien moins de départs que la moyenne du secteur. C'est un indicateur qui nous encourage à poursuivre tous les efforts et les actions que l'on met en place pour faire de notre boite un environnement sain et toujours stimulant.

Cette crise nous a parfois amené à prendre des décisions difficiles, comme fermer certains services pour ne pas sur-solliciter nos équipes sur des amplifications d'horaires.

Mais elle nous a aussi amené à innover dans le bon sens. On continue en permanence à mettre en place des ajustements, comme augmenter certains postes en cuisine et instaurer une prime d'ancienneté (50€ par mois en plus par année d'ancienneté), proposer le statut cadres

à nos managers, assistants et sous-chefs.

nouveau métie

à nos managers, assistants et sous-chefs. Ça semble peut-être pas beaucoup, mais c'est en réalité une vraie révolution pour un secteur tel que celui de la restauration.

BENVENUTO NELLA FAMIGLIA

On a aussi voulu revoir et professionnaliser une étape clé dans notre parcours en mettant en place un véritable programme d'onboarding pour mieux comprendre tout de suite le métier, mieux connaître l'équipe et se sentir vite dans le bain. Ça a créé un nouveau métier chez nous, incarné par Raoul, l'un des piliers de la boîte qui est là depuis le tout début de East Mamma. C'est un peu notre doyen, notre garantie smile à toute heure, ancien Chef de rang puis Manager puis plus récemment Directeur de Ober, East Mamma et Popolare. Raoul a recruté 2 ambassadeurs dans chaque resto qui vont réunir les nouveaux arrivants chaque semaine afin de leur transmettre l'histoire de la boîte, nos valeurs, les codes de nos métiers, la connaissance des produits et l'art du service à la sauce Big Mamma.



1.500 MEMBRES DANS LA TEAM, 1.500 MOTIVATIONS SUPPLEMENTAIRES POUR FAIRE BOUGER LES LIGNES

our aller un cran plus loin, on a aussi lancé plusieurs enquêtes avec BLOOM AT WORK cette année. Des enquêtes anonymes qui permettent de faire remonter des axes d'amélioration et ensuite de mettre en place des actions concrètes. La sauce a pris puisque 80% de la team a répondu à toutes les questions, soit 1200 personnes sur 1500 au total sur les 3 pays.

Ça fait chaud au coeur de voir que nos équipes se sentent réellement impliquées, fières et engagées dans leur job au quotidien, qu'elles connaissent parfaitement et adhèrent aux valeurs de la boîte et qu'elles ont confiance en son futur. Dans la lignée de toutes ces infos récoltées, on a accéléré aussi sur le niveau de transparence sur

les salaires. On a maintenant une grille par pays, communiquée à tous, qui permet de voir clairement les salaires de chaque poste, en fonction des années d'ancienneté et leur évolution. On essaie de structurer au maximum des outils, des métiers, des méthodes pour avoir un socle solide pour les personnes déjà présentes dans l'équipe et pour tous ceux qui arriveront demain.

LGBTQAI+RESPECT

Dans un autre domaine, post ère metoo, on se dit qu'il vaut toujours mieux prévenir que guérir. On met donc en place régulièrement des campagnes de sensibilisation aux sujets du sexisme, harcèlement, racisme et tout

type de discrimination. Tout cela rentre dans la lignée des valeurs fondamentales de la Charte éthique que nous avons mise en place en début d'année dernière et qui est signée par 100% des salariés en même temps que leur contrat de travail.

EMPOWER WOMEN

Plus que jamais on continue de lutter contre les stéréotypes de genre et créer un environnement de travail égalitaire. C'est ce qui nous a poussé à nous faire accompagner depuis 2020 par Gloria community, une team qui organise des ateliers de coaching collectif pour aider les femmes à s'accomplir dans leur vie professionnelle.

Cette année, on a créé le Cercle des femmes, un programme de leadership féminin dans la restauration. Leadé en interne par Brenda et Costanza, représentées par une femme dans chaque resto qui cooptera chaque année deux nouvelles femmes afin d'agrandir le Cercle. L'idée c'est d'organiser des conférences afin d'encourager nos femmes leaders à apprendre à s'imposer, à savoir dire non et à s'épanouir dans leur travail. Aujourd'hui elles représentent 28% de la squadra et 54% des postes de manager et on compte bien faire exploser ces chiffres demain.

En terme d'égalité salariale, on veut continuer à progresser mais bonheur d'avoir obtenu un score de 99/100 pour l'indicateur d'égalité professionnelle en 2020 visant à supprimer les écarts de rémunération entre les hommes et les femmes en entreprise.

BIG MANNIMAYS REPORT 2021

TEAMWORK MAKES

THE DREAM

LIGHT BEAM

LIG

VOIR LES GENS GRANDIR, ÇA DONNE ENVIE DE PROGRESSER

Dans un secteur comme la restauration, notre fierté absolue c'est de voir nos équipes rester et grandir à nos côtés. Entre septembre et octobre 2021, pas moins de 90 personnes ont eu une promotion en interne, soit près de 10% de notre team. Des histoires qui font rêver, on en a par dizaines, comme Amara, arrivé plongeur à BigLove, qui devient préparateur de cuisine avant de rejoindre la team Napoli Gang comme commis de cuisine. Ou encore Candice, arrivée stagiaire chez Big Mamma à 22 ans, directrice de Carmelo à 23 ans avant de devenir directrice de La Felicità à 25 (!) ans.

SEUL ON VA VITE, À PLUSIEURS ON VA LOIN

La recherche d'excellence nous anime au quotidien. Et pour continuer à l'alimenter, on multiplie les formations pour se perfectionner sur les spécificités des produits qu'on cuisine et des vins qu'on vous sert. Directement en contact avec nos producteurs, ce sont eux qui nous donnent des informations de première main sur l'éthique et les engagements de leurs pratiques, nous permettant ainsi de vous proposer les meilleurs produits.

L'excellence c'est notre moteur aussi dans notre recrutement. On ne cherche pas forcément les personnes avec le CV le plus reluisant car selon nous, la passion prime toujours sur l'expérience. On a envie de donner sa chance à tout le monde, ainsi qu'aux plus jeunes. C'est pour ça qu'on visite aussi des écoles hôtelières où l'on propose des épreuves pratiques, pour donner un avant-goût de notre manière de travailler et rencontrer des âmes passionnées qu'on adorerait accompagner dans leur formation et réalisation. Résultat? Une team haute en couleur, animée par la même obsession du très bon, du bien fait, toujours servi avec le sourire.

DES PROJETS TO THE MOON

Et cette année, côté actus, il s'en est passé. En 2021, on a l'impression d'avoir soulevé des montagnes car c'est l'année où l'on a :

Ouvert notre tout premier restaurant à Bordeaux, Palatino ¹

Lancé notre marque de smash burgers bio TopBun ²

Ouvert un 3e restaurant à Londres, Ave Mario ³

Ouvert un 2e restaurant à Madrid, Villa Capri ⁴

Ouvert pas moins de 7 nouvelles cuisines Napoli Gang 5

entre Paris, Lille, Lyon, Marseille, Londres et Madrid.

BOOM

MANAGEMENT PACKAGE

Depuis fin 2020, 150 membres de la squadra sont devenus actionnaires de l'entreprise. Concrètement, ça veut dire que ces 150 personnes ont pu investir la somme de leur choix et du coup devenir un peu propriétaires de leur propre boîte. Ça a permis à nos salariés de devenir actionnaires au même titre que les investisseurs historiques avec un fonctionnement de booster. En cas de plusvalue, les fonds investis sont décuplés. Ce partage de la valeur d'une aventure qu'on construit tous ensemble donne tout son sens à nos valeurs : ENTREPRENEURIAT. EXCELLENCE, AUTHENTICITÉ et MÉRITOCRATIE.

En 2022 et pour les années à venir, on veut pouvoir ouvrir encore plus ce cercle, idéalement être dans la mesure de le proposer à toutes les personnes qui arrivent chez Big Mamma. Sans rentrer dans les détails pratico-pratique, ce truc se met pas en place en claquant des doigts, parce qu'il demande un paquet de papiers, de cassetêtes administratifs, de validations des banques, de justifications etc etc mais on va continuer de tout faire bouger pour arriver à destination.

BIG MAIMMAYS KEPOKT 2021

E HANGER LE MONDE

ALORS NON, ON N'A PAS LA PRÉTENTION DE PENSER QU'ON CHANGERA LE MONDE À NOUS SEULS.

ais on se dit que c'est la somme de petites actions de chacun qui a un moment fait changer un peu la trajectoire. Pour avoir un impact positif, à notre échelle sur des sujets qui nous concernent tous comme l'environnement, la jeunesse et la précarité, on s'est lancé un nouveau défi et on s'est aussi rapproché cette année de nombreux partenaires et

SALUT LES BIOGOSS

MAI 2021 A ÉTÉ MARQUÉ PAR LE LANCEMENT DE TOP BUN,

notre marque de smash burgers bio et engagés. Quand on a vu qu'on pouvait désindustrialiser la pizza avec Napoli Gang, on s'est vite dit que les burgers méritaient la même bataille, eux, qui sont aussi principalement représentés par des géants de la malbouffe.

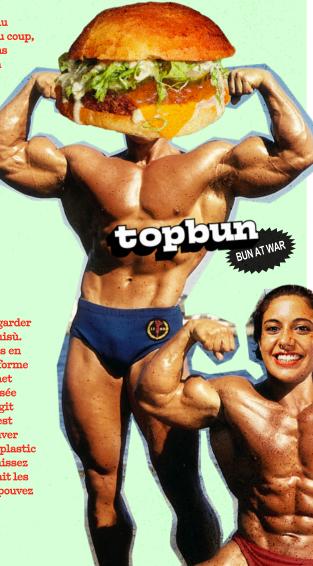
Un sourcing quasi exclusivement français (85%) avec des french fries à tomber, de la volaille et du bœuf français élevés dans le respect animal. Et bien sûr, une recette de burger veggie incroyable, pour offrir une alternative à ceux qui veulent exclure en partie ou totalement la viande de leur alimentation.

En tant que marque engagée, on a voulu pousser le curseur encore plus loin. Du coup, pas de coca à la carte, pas d'avocat dans nos burgers et bye bye le plastique. On a creusé et trouvé une solution très cool pour nos packagings : du 100% compostable et plastic free. Sexy!

Cette entrée dans le bio nous a donné de belles idées pour la suite, et nos restaurants ont déjà commencé à multiplier les ingrédients bio à leur carte (cf quelques pages avant si tu nous as bien suivi). Pour autant, il nous reste encore du chemin à parcourir.

AVEC NAPOLI GANG, NOTRE PACKAGING EST À 100% RECYCLABLE

et on propose même certains items à garder toute la vie comme notre verre à tiramisù. Il nous reste encore quelques éléments en plastique comme le petit bitoniau en forme de mini table de pique-nique qui permet d'éviter à la pizza de se retrouver écrasée pendant le transport. Et même s'il s'agit de plastique recyclé et recyclable, on est toujours en recherche active pour trouver une alternative et réussir à être 100% plastic free #lifegoal. D'ailleurs si vous connaissez quelqu'un qui connait quelqu'un qui fait les petits bitoniaux sans plastique, vous pouvez nous contacter ici.



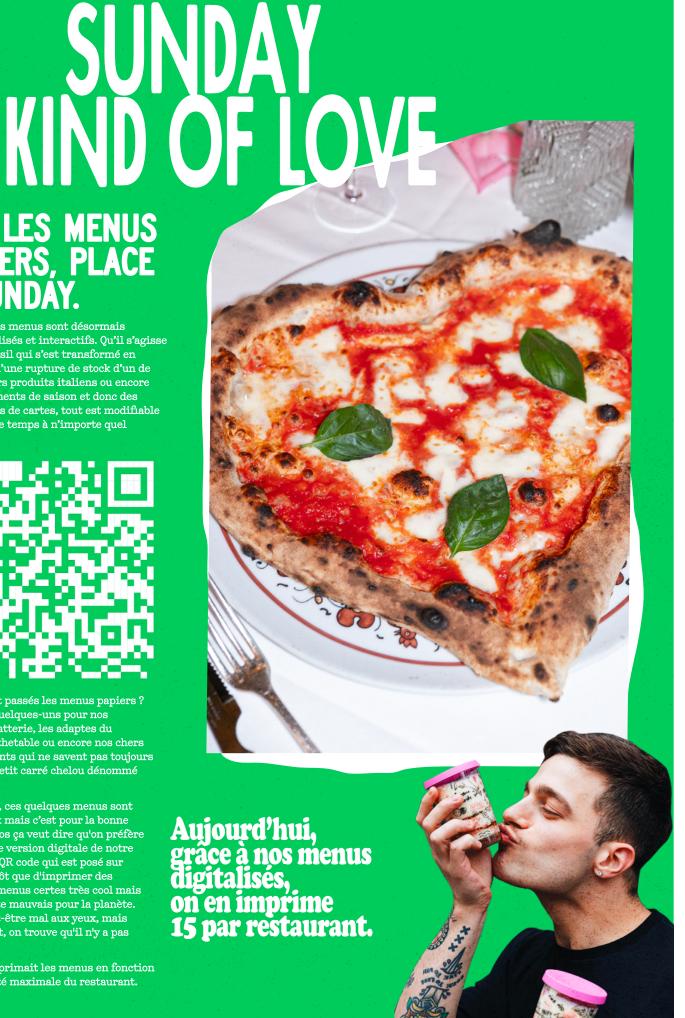
ous nos menus sont désormais digitalisés et interactifs. Qu'il s'agisse du persil qui s'est transformé en ciboulette, d'une rupture de stock d'un de nos meilleurs produits italiens ou encore des changements de saison et donc des changements de cartes, tout est modifiable en un rien de temps à n'importe quel moment.



Mais où sont passés les menus papiers? Il en reste quelques-uns pour nos amis sans batterie, les adaptes du #nophoneatthetable ou encore nos chers grands-parents qui ne savent pas toujours utiliser ce petit carré chelou dénommé "QR code".

Alors certes, ces quelques menus sont moins beaux mais c'est pour la bonne cause. En gros ça veut dire qu'on préfère proposer une version digitale de notre menu via le QR code qui est posé sur la table plutôt que d'imprimer des milliers de menus certes très cool mais qui sont juste mauvais pour la planète. Ils font peut-être mal aux yeux, mais franchement, on trouve qu'il n'y a pas mieux.

Avant on imprimait les menus en fonction de la capacité maximale du restaurant.



DIG MAMMAYS KIEPOKII 2021

WE TRUST

12

Pendant le mois d'Octobre, on s'est maqué

JEUNE&ROSE,

une asso incroyable qui a fait de la prévention contre le cancer du sein son cheval de bataille. Parmi nos clients, on a pas mal de jeunes entre 18 et 35 ans et c'est pile la tranche d'âge qui doit être sensibilisée sur ces problématiques.

Octobre Rose, c'était l'occasion de diffuser sur nos réseaux plein de formations à l'autopalpation et aux petits gestes qui font des grandes choses, comme sauver des vies. En parallèle, on a développé une recette spéciale de burrata fourrée au pesto rose de betterave, pour laquelle on reversait 1€ par vente à l'asso. Et comme on a adoré ce projet, en 2022, on compte bien recommencer.



Notre coeur de métier c'est la cuisine et c'est ce qu'on sait le mieux partager pour ceux, aussi, qui sont dans le besoin. On ne va pas en faire des caisses sur ce qu'on a fait cette année, mais dès qu'on peut, dès que le contexte nous le permet, on essaie d'agir aux côtés d'assos de coeur pour soutenir les personnes en situations précaires.

BIG UP À LINKEE,

avec qui on a organisé chaque premier lundi du mois, une distribution de burgers gratuits aux étudiants. L'association vient en aide aux étudiants parisiens en situation de précarité et lutte contre le gaspillage alimentaire. Même si on aurait aimé faire encore plus, c'est quand même cool de se dire que 745 étudiants ont pu goûter au burger bio de La Felicità.

Et une overload d'amour à

EPIC FOUNDATION

pour qui nous avons récolté entre Octobre 2020 et Novembre 2021 pas moins de £137,698 en Angleterre grâce à nos incroyables clients qui ont accepté d'arrondir leur addition au pound supplémentaire. L'Epic Foundation et leur programme Thinkfoward accompagne les jeunes en situation précaire et sans emploi pour leur permettre de trouver un travail pérenne grâce à des coaching personnalisés.

Huge love pour les amis des

RESTOS DU COEUR.

L'hiver est l'une des périodes les plus critiques pour les personnes qui ont besoin d'un coup de main. Alors au mois de janvier, 1500 repas ont été distribués depuis notre restaurant Carmelo à Lyon. Mais aussi le 31 décembre depuis La Felicità.

On espère que le contexte, le karma, l'alignement des planètes fera de 2022 une année encore plus propice à ce genre d'actions qu'il n'est pas toujours possible de mener avec des restrictions ou des restos fermés. Et d'ailleurs, on en profite pour vous dire, que si vous bossez pour ou connaissez des assos qui cherchent des team qui sont chaudes pour s'engager, écrivez-nous ici, parce qu'on sera ravis de voir ce qui serait possible de faire ensemble.

£137.698 reversés à Epic Foundation

3.000 repas distribués avec les Restos



2021 aura encore été une année de jongle avec 5 mois de fermeture pour nos restos, des vagues houleuses, de pass vaccinosanitaires, des normes, des règles, des variants et plein d'autres nouveaux mots qu'on n'a plus envie d'entendre ni de découvrir. Mais elle a aussi été l'année où nous avons recommencé à voir le ciel bleu entre les méchants nuages. L'année où l'on a pu revoir petit à petit toute notre équipe reprendre pleinement leur job,

leur périmètre, leurs missions. L'année qu'on termine en se disant que nous avons retrouvé pour notre boite une certaine santé financière. Où l'on a pu rallumer définitivement la flamme avec plus de sérénité, de projets qui pouvaient tous enfin devenir concrets. Où l'on a pu continuer à mener des actions à impact positif pour nos clients, notre équipe et ceux qui nous entourent. Alors ça repart pour un tour, un tour de fou. On fait grimper les températures dès Mars, avec l'arrivée de non pas 1, mais de 2 restos proche canebière, Splendido une trattoria de 1.200 m2 aux airs de cirque italien et notre tout premier resto Top Bun 100% bio, bon et digital. Ah les copains marseillais, on a tellement hâte! Et ce n'est pas tout, suivez bien nos news sur insta ou newsletter, parce qu'il y a du lourd to come, de nouvelles villes, des nouveaux restos mais aussi le cap mis sur un nouveau pays d'Europe. Alors raggi vous lancez les paris ?

BIG MAMMA'S REPORT 2021 @ ALL RIGHTS RESERVED "Backer"