

QUALITÉ ET RESPONSABILITÉ SOCIALE

Entrepreneurs, pensez à PRO!

Le secteur restauration de PRO, entreprise sociale et solidaire, est un acteur à part entière de la vie de Plan-les-Ouates/GE et de son canton. Grâce à ses prestations, il répond à une demande diversifiée. Actuellement, les collaborateurs de PRO sont en pleine préparation des coffrets gourmands pour les Fêtes de fin d'année: ne tardez pas à passer vos commandes de Noël! Vous bénéficierez de produits locaux et faits maison, tout en contribuant à une démarche sociale.



Une centaine de collaborateurs - exclus du premier marché en raison d'un handicap - se répartissent entre les quatre pôles du secteur Restauration: les restaurants de l'Espace Tourbillon; l'épicerie et les coffrets gourmands; le service traiteur; les repas livrés.

Chez PRO, une centaine de collaborateurs - exclus du premier marché en raison d'un handicap - se répartissent entre les quatre pôles du secteur Restauration: les restaurants de l'Espace Tourbillon; l'épicerie et les coffrets gourmands; le service traiteur; les repas livrés. «Ce dernier domaine représente la principale part de nos activités. Au total, nous préparons chaque jour 2500 repas à l'intention des centres d'hébergement d'urgence, des casernes de pompiers et des restaurants scolaires», ex-

plique Alain Huré, directeur du secteur Restauration. Les repas sont produits dans les cuisines de PRO, livrés en «liaison froide», puis réchauffés par les responsables des cantines.

Une importante planification est nécessaire pour de tels volumes. L'entreprise PRO garantit un niveau de sécurité alimentaire strictement contrôlé. Elle favorise l'approvisionnement local pour réduire autant que possible son impact environnemental.

Confectionnés à base de produits frais, les savoureux repas répondent aux normes HACCP et aux critères des labels GRTA et Fourchette Verte.

Des produits artisanaux qui valent le détour

Au pôle «Epicerie et coffrets gourmands», des équipes s'affairent à la confection de produits tels que pâtes, sauces, rillettes, gins infusés et rhums arrangés. Au rayon

PRO



Des prestations de première qualité.

des douceurs, les amandes caramélisées, les pâtes à tartiner, les biscuits et pralinés donnent l'eau à la bouche. Viendront s'ajouter prochainement des sucres aromatisés à la vanille et aux épices. L'engagement d'un chef pâtissier, qui élabore les diverses recettes, a permis de développer la gamme de produits sucrés; son arrivée a également encouragé le secteur Restauration à former des apprentis et à investir dans des équipements spéciaux. Les articles d'épicerie peuvent s'acheter à la pièce ou être conditionnés en coffrets gourmands. «Environ 3000 coffrets sont généralement commandés en fin d'année, mais nous atteignons quasiment cette quantité déjà en octobre, tant la demande est soutenue, notamment de la part d'employeurs qui souhaitent les offrir à leurs collaborateurs et partenaires comme cadeaux de Noël», précise Alain Huré.

Pour ces coffrets - proposés à des prix tout à fait raisonnables -, les clients ont le choix entre des contenants de plusieurs tailles, confectionnés en carton, ou en toile surcyclée et en bois, ces derniers étant réalisés respectivement par les services couture et menuiserie de PRO. Outre les coffrets tout prêts, il est possible de faire soi-même sa sélection de produits. Des promotions intéressantes sont disponibles sur le site Internet de PRO. Et quoi de mieux que de personnaliser les cadeaux grâce à des marquages au laser ou des broderies? Une carte peut également être glissée dans les coffrets.

Chez PRO, la créativité n'a aucune limite. Alain Huré nous révèle un nouveau projet, en cours de développement: grâce à une impression alimentaire, des logos ou messages pourront être inscrits sur les chocolats, macarons et biscuits. Une idée judicieuse pour les entreprises qui souhaitent remercier leurs clients et qui viendra remplacer avantageusement les goodies

fabriqués à l'autre bout du monde, (trop) souvent distribués lors d'inaugurations ou de conférences de presse.

Une contribution à la vie de quartier

PRO gère deux restaurants à l'Espace Tourbillon. Au sixième étage, L'Improviste est exclusivement réservé aux institutions sociales présentes sur le site; en attique, ce lieu bénéficie d'une terrasse panoramique. Situé au rez-de-chaussée, L'Essentiel est quant à lui ouvert à tous; à la fois restaurant, bar et take away, il offre 130 places assises et un espace pour les repas d'affaires servis à l'assiette. Un buffet d'entrées et d'hors-d'œuvre est proposé, ainsi que des plats du jour, des pizzas et pâtes, une carte de grillades et des options végétariennes.

Au bar sont servies les boissons, des viennoiseries et tapas. Le take away propose des sandwichs minute, des paninis et pâtisseries faciles à emporter. Il est possible de commander en ligne et de venir récupérer ses plats selon un horaire déterminé. Pour les entreprises de l'Espace Tourbillon, PRO prépare et livre des mets directement sur le lieu de travail. A noter que le restaurant peut être privatisé pour des soirées afterwork et événements (départs à la retraite par exemple), le moyen de tisser des liens en dehors du cadre professionnel.

Un programme d'animations gratuites est également organisé à l'Essentiel, avec des soirées à thème (concerts live, Blind tests, quizz, fête de la Saint-Patrick, etc.). «Elles remportent un franc succès. La dernière en date, consacrée au karaoké, a attiré plus de cent personnes», précise Alain Huré qui regorge d'idées et compte ajouter à son offre des cours hebdomadaires

PRO



Des produits d'épicerie pour garnir vos coffrets gourmands.

de kizomba (danse angolaise). Les collaborateurs de l'Espace Tourbillon et des environs ont déjà montré leur intérêt pour ces animations, qui leur permettent de se rencontrer autour d'une activité et de prendre un verre ou manger un morceau directement à la sortie du travail.

Le service traiteur pour vos événements

Vous souhaitez surprendre vos invités avec des petites pièces ou des mignardises préparées avec délicatesse? Dans un cadre professionnel ou privé, le traiteur PRO offre un service complet pour les apéritifs, cocktails, banquets, repas d'affaires, mariages, vernissages, bouquets de chantiers ou tout autre type de manifestation. Les prestations sont préparées par les équipes de PRO, qui donnent le meilleur d'elles-mêmes avec générosité. Les mets sont de haute qualité, selon une cuisine à la fois créative, moderne et respectueuse de l'environnement, qui privilégie l'approvisionnement local.

En faisant appel à PRO, en particulier pour vos cadeaux de fin d'année, vos objectifs RSE (Responsabilité Sociale des Entreprises) prendront tout leur sens: vous soutiendrez une entreprise locale, sociale et solidaire, qui place la réinsertion au cœur de sa mission! ■

VÉRONIQUE STEIN

PRO, Entreprise sociale privée

21a, route de la Galaise - 1228 Plan-les-Ouates
Tél. +41 22 727 01 00
www.pro-geneve.ch

Voir aussi: «Faites votre apprentissage chez PRO, Entreprise sociale privée! Pour que le travail devienne une source d'épanouissement», Le Journal de l'Immobilier n°88, du 30 août 2023, disponible sur www.jim.media.