

5 Minutes avec...

Jean-Claude Louis



Parles nous de toi, depuis quand exerces tu à Virignin ?

Je suis originaire de Yenne. Suite à un licenciement, je me suis remis en question sur ma vie professionnelle. A cette époque, un seul acteur local proposait une activité de portage de repas, sur un choix réduit. J'ai pris le temps d'étudier le marché local, et surtout, analyser les attentes afin de proposer un service moderne et adapté. J'ai donc créé l'activité Repas à Domicile le 3 Janvier 2011, avec un premier un repas livré ce même jour !

Que propose Repas à Domicile ?

Repas A Domicile propose du portage de repas pour les particuliers, personnes âgées, entreprises et collectivités.

En quoi correspond l'activité de "portage" et comment s'organise ton activité ?

Le portage de repas n'est pas la simple livraison de repas. Une équipe de cinq collaborateurs motivés et expérimentés s'évertue chaque jour à proposer des entrées, plats et desserts variés à l'ensemble de nos clients. Nous analysons finement les envies et contraintes de nos clients afin de proposer trois menus différents, chaque jour, et leur mettre à disposition nos menus à leur domicile et/ou directement sur leur lieu de travail.

Comment se passe un portage chez les personnes âgées ?

Nous avons tous à coeur de proposer un moment agréable à l'ensemble de nos clients. Parfois, certaines personnes âgées sont isolées, et, il est donc important de conserver un lien social et s'assurer que pour cette clientèle, aucune détresse ne soit existante. Nous sommes conscient que la COVID a été douloureuse pour chacun d'entre nous, en particulier pour nos aînés, souvent isolés.

Les normes sanitaires sont de plus en plus durcies dans cette activité, peux tu nous en dire davantage ?

C'est tout à fait vrai. Les normes sont strictes et davantage durcies chaque année. Nous avons "sectorisé" chaque zone de travail afin de respecter l'ensemble des normes en vigueur. Au delà des normes standards d'hygiène, je veille à ce que nous respections également la chaîne des températures dans chaque étape de la préparation des repas. C'est également valable pour mettre à disposition nos plats dans nos nouveaux distributeurs.

Effectivement, les Virignolans ont pu voir apparaître cet été ces nouveaux distributeurs, que proposent ils ?

Ces deux nouveaux distributeurs, propose chaque jour, 3 menus différents, complètement dissociables. Chaque client peut créer son propre menu, suivant ses envies et ses goûts. Cette opportunité permet à chacun de sortir du traditionnel "Pizza/ Burger" et s'orienter vers des choix de salades, viandes et poissons travaillés et prêts à déguster, sous forme de self. J'ai prêté une attention particulière à ce que ce process soit simple dans son utilisation et toujours dans le respect des normes strictes d'hygiène.

Varié les choix n'est pas simple, comment travailles tu ce sujet ?

C'est exact, les choix doivent être variés afin de proposer également des plats hors des sentiers traditionnels. Par période, nous proposons des plats d'autres horizons, asiatiques, marocains,... Il est important de ne pas rester dans sa zone de confort, et de continuellement proposer des produits nouveaux, de saison, et des parfums différents.

Que pouvons nous te souhaiter pour cette année ?

2020 / 2021 ont été des années particulièrement difficiles pour l'ensemble des acteurs de ma profession. Nous retrouvons maintenant une croissance qui nous permet de continuer à innover et satisfaire davantage de clients. Mon souhait reste identique à mon objectif de départ, continuer cette activité créative et proposer un panel de goûts toujours variés pour tous.

Merci Jean Claude !

++++



CONTACTER JEAN CLAUDE

Téléphone: 04 79 42 08 82

Mail: jean-claude@repasadomicile.pro

Facebook: repasadomicile.pro