

## H'Osez by Handirect

Date du document : 16/01/2017

Emetteur : Nathalie Gerrier

### Contexte :

Nathalie et Christophe Gerrier ont créé la société Handirect en 1997. Handirect est une entreprise spécialisée dans les services administratifs en BtoB. Handirect vend des services de type : routage, saisie, opérations téléphoniques, gestion de fichiers. Handirect développe des services de niche : UB Direct, Amendes Direct.....

Beaucoup de clients arrivent grâce au site internet : [www.handirect.com](http://www.handirect.com)

Handirect est un réseau de 18 agences en France, fait travailler une 100aine de personnes et a environ 1400 clients.

Handirect est une entreprise adaptée, cela signifie qu'elle emploie 80% salariés handicapés. Quand une entreprise de plus de 20 salariés confie un travail à Handirect, elle bénéficie d'une réduction de sa taxe AGEFIPH.

### L'idée de H'Osez :

Après 20 ans d'expérience, Nathalie et Christophe Gerrier se sont rendus compte de la difficulté pour les personnes déficientes intellectuelles d'accéder à l'emploi. En effet, les différentes tâches de l'entreprise se sont complexifiées à cause notamment de l'arrivée des outils numériques. Ces derniers permettent un accès à l'information au plus grand nombre mais dans le même temps, les tâches dans l'entreprise dites « simples » ont disparu pour se transformer en « tâches plus compliquées ».

Nathalie et Christophe Gerrier ont constaté qu'un secteur conservait encore beaucoup de services humains : la restauration.

De ce fait, pendant 2 ans, ils ont travaillé sur différents concepts qui pourraient permettre le développement d'emploi de personnes handicapées (dont des personnes déficientes intellectuelles) dans ce cadre d'entreprise adaptée.

Cela a abouti au concept présenté ci-dessous.

### Le concept de H'Osez :

Nathalie et Christophe Gerrier sont partis de plusieurs analyses :

- 1- Handirect a de nombreux clients fidèles et preneurs de nouvelles idées créées par les entreprises adaptées.
- 2- Nathalie et Christophe Gerrier connaissent bien le métier de production mais ne connaissent pas le métier de la restauration.
- 3- Les Entreprises Adaptées et les ESAT ont une offre peu moderne dans le domaine de la restauration.

- 4- Un restaurant sur 2 dépose son bilan.
- 5- Les fruits et légumes ont le vent en poupe et il y a beaucoup de choses à imaginer pour leur consommation.
- 6- Le bio a le vent en poupe.

Le concept est aujourd'hui le suivant :

1<sup>ère</sup> phase : 2 à 3 ans :

- 1- Proposer une offre de plateaux repas pour les entreprises avec des produits bio

L'offre aura pour aliment principal le légume et l'accompagnement sera une viande, un poisson ou un fromage.

Nous pourrions démarrer la vente avec nos clients qui seront très facilement des testeurs.

Il sera nécessaire que les entreprises puissent commander de manière facile sur internet.

- 2- Commencer à développer une offre de légumerie :
  - Faire des tests de nouilles de légumes : essai de vente, essais marketing.....
  - Développer des partenariats avec des structures : crèches bio, biocoop, magasins.....
- 3- Démarrage dans une cuisine partagée pour limiter les frais, partager le matériel, être dans un environnement créatif et rencontrer du monde. Nous avons pour le moment sélectionné Le Château de Nanterre : <http://etic.co/lechateau/>

Le lieu est magnifique, aux portes de la Défense et permettra certainement un passage important. De plus, ce lieu est proche de notre entreprise Handirect située à La Garenne Colombes.

- 4- Personnes :

Il y aura la 1<sup>ère</sup> année:

- Un chef cuisinier
- 2 personnes handicapées
- 1 accompagnant
- 1 personne développant la vente et le marketing.

Ce que nous recherchons :

Ce projet, qui nous tient vraiment à cœur, ne pourra aboutir que si nous nous associons avec un Chef cuisinier. Nous recherchons un cuisinier ayant les caractéristiques suivantes :

- Le Chef cuisinier doit savoir et aimer cuisiner les légumes. Il a des idées novatrices et a envie de faire une cuisine variée. Attention : il s'agit de plateaux repas. Il est donc nécessaire de savoir cuisiner des plats froids.
- Le Chef cuisinier doit être convaincu par le bio et l'importance de la provenance des produits : qualité, local, tarifs.....
- Le Chef cuisinier souhaite se faire un nom. En effet, si sa cuisine plaît, nous communiquerons autour de ses talents.
- Le Chef cuisinier a envie de travailler avec des personnes handicapées, plus lentes, ayant plus de mal à apprendre mais fidèles dans l'emploi.

- Le Chef cuisinier est intéressé par une offre complémentaire en légumerie.
- Le Chef cuisinier aime l'entrepreneuriat et a envie de faire progresser l'entreprise.

Si vous êtes intéressé par ce projet, rencontrons-nous. Envoyez-nous d'abord un email sur [recrutement@handirect.com](mailto:recrutement@handirect.com)