



Design by **Collectif Bam**

SOMMAIRE

RÉSUMÉ DU PROJET	5
PHILOSOPHIE	7
LOGIQUE.....	9
PROCESSUS	10
FONCTIONS	11
ÉTHIQUE.....	13
ACTEURS	14
EXPÉRIENCES	15
ESTHÉTIQUE	17
OBJET DE CONCEPTION.....	18
OBJET DE RECEPTION	19

RÉSUMÉ DU PROJET

FOOD2RUE PROPOSE DE FAVORISER L'INSERTION SOCIALE ET LE RETOUR À L'EMPLOI GRACE A UN OUTILS DE «STREET FOOD»:

- UNE ASSOCIATION
- UN TRIPORTEUR «CANTINE»

Prôner l'égalité des chances, c'est donner les moyens adaptés aux moins favorisés d'entre nous afin de combler l'écart de départ et leur permettre d'exprimer leurs talents, indépendamment de leur condition sociale.

Le projet de Food de rue se structure en 3 volets, apportant une réponse adaptée dans le temps aux besoins spécifiques du public accompagné, les femmes en situation d'exclusion:

- un incubateur sous la forme de chantier d'insertion collaboratif pour former et professionnaliser aux métiers de la restauration.
- une coopérative pour poursuivre l'accompagnement et le démarrage dans l'activité de cuisine de rue grâce aux leviers de la mutualisation.
- une franchise solidaire pour soutenir le développement et la pérennité des micro-entreprises.



chair (châr), *n.* [OF. *chaiere*
see *cathedra*.] A seat with a
for one person; a seat of off
itself; the person occupying t
man of a meeting; a sedan-ch
or clutch to support and secu

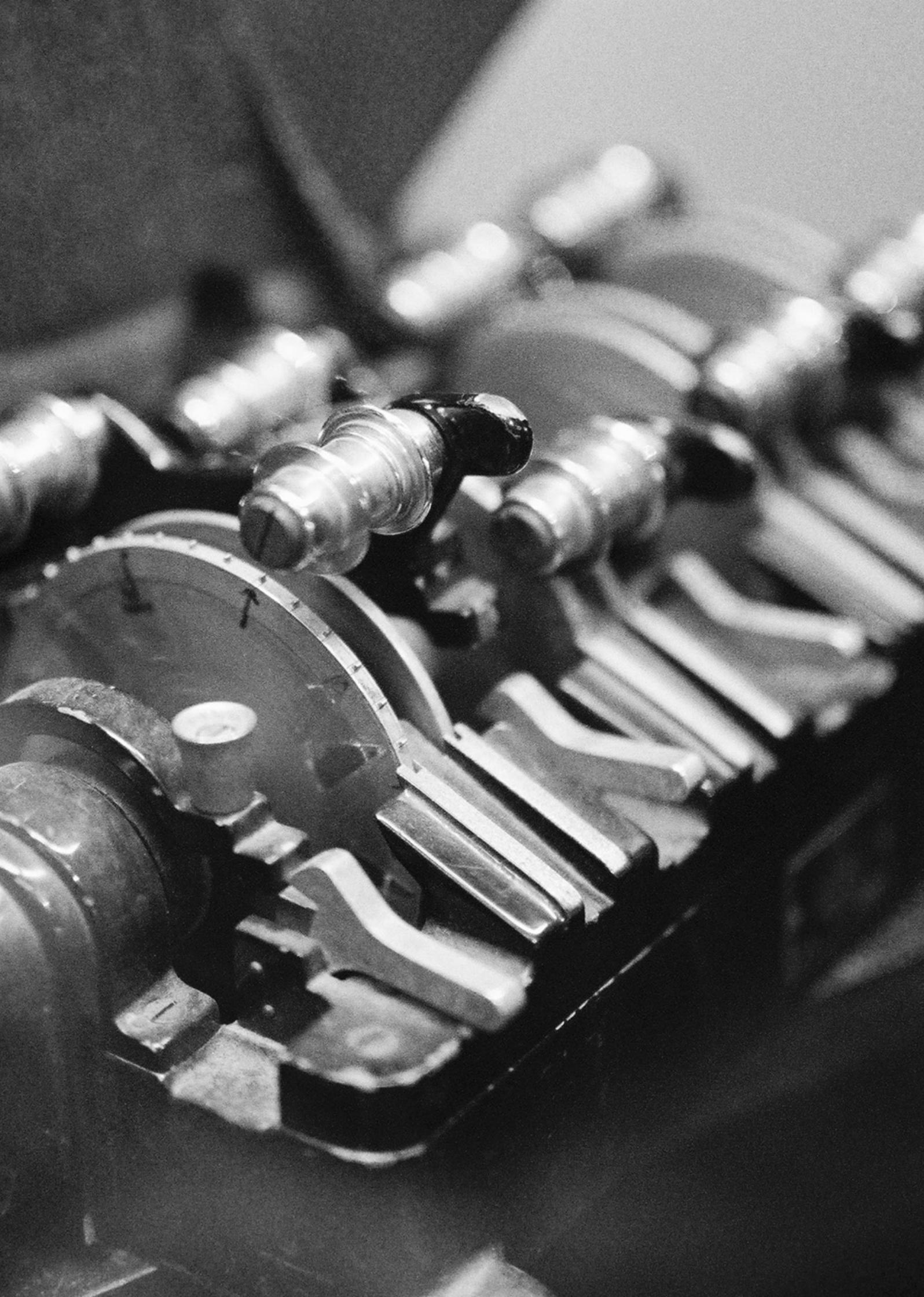
PHILOSOPHIE

UN CONCEPT DE DISTRIBUTION LÉGER ET ÉCOLOGIQUE : LE TRIPORTEUR «CANTINE»

Véritable vitrine commerciale, l'unité de vente mobile est à la fois un outil professionnel et un enjeu de visibilité pour l'activité. D'un coût 5 à 10 fois inférieur à celui d'un camion aménagé, le triporteur à assistance électrique nous est apparu comme la réponse la plus pertinente. Il répond aux préoccupations spécifiques de coûts d'investissement et de fonctionnement pour les futurs entrepreneurs, mais aussi de développement durable voulu par notre société.

MOBILITÉ: Issue de l'évolution de nos modes de vie et de consommation, la cuisine de rue ou street food revient dans nos villes pour réinventer notre relation à l'espace public. La cuisine de rue est une cuisine de l'économie. Elle se compose avec des moyens limités, des produits de saison et une offre simplifiée.

Rappel : Le cahier des charges qui suit prend en compte les enjeux logiques, éthiques et esthétiques du projet spécifiquement pour le module "cantine" adaptable sur un triporteur à assistance électrique.



LOGIQUE

PROCESSUS & FONCTIONS

Le projet combine deux éléments mobiles, un triporteur et un module interchangeable dit “cantine” permettant de mettre en main un réel outil de travail pour préparer, réchauffer et vendre des préparations culinaires.

PROCESSUS

REGISTRE DE LA CONCEPTION

CONTRAINTES LOGIQUES DU PROJET

CARACTÉRISTIQUES DU TRIPORTEUR

SÉLECTIONNÉ PAR FOOD2RUE :

Modèle : Kilo+
Fabriquant : Cyclutile
Autonomie charge pleine : 20Km minimum
Charge maximum du chargement : 250kg
dimension encombrement : ___

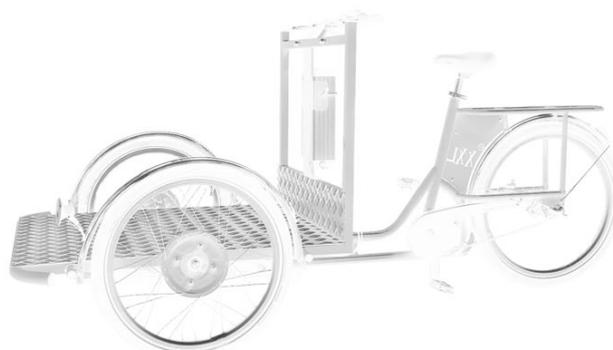
Le périmètre d'action a été évalué à 6km autour du point de rassemblement convenu par Food2Rue.

Note : Le cahier d'idée pourra proposer des modifications du triporteur



CONTRAİNTE DU MODULE "CANTINE" FOOD2RUE

- Interchangeable
- Modulaire
- Ergonomique
- Hygiénique
- Déployable
- Étanche
- Sécurisé
- Résistant aux intempéries



Emprise de l'espace urbain : entre 3 et 6 m²

L'ensemble du triporteur et du module "cantine" une fois déployé ne doit pas "investir" l'espace urbain de manière trop invasive. Il est convenu d'envisager l'installation sur un trottoir large, une place, ou même en intérieur.

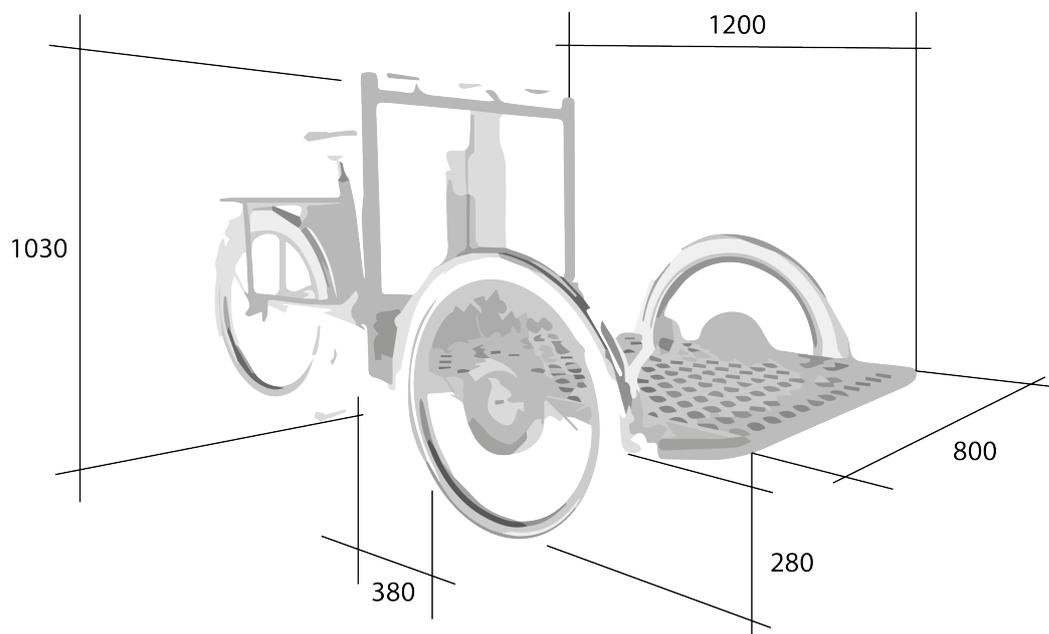
PRIX MAXIMUM DE L'ENSEMBLE : 10000€

(TRIPORTEUR+MODULE)

Le budget global est fixé à 10000€ pour permettre aux bénéficiaires de pouvoir financer son lancement d'activité via des micro-crédits.

Remarque : Le coût du module "cantine" est donc un paramètre non négligeable pour les recherche engagées par le collectif Bam

DIMENSIONS D'ACCUEIL DU MODULE CANTINE



PHOTOS DU MODÈLE KILO+



FONCTIONS

REGISTRE DE LA RÉCEPTION

PRÉSENTATION DES FONCTIONS

L'objectif du triporteur est d'accueillir un module déployable conçu pour la préparation et la vente à emporter.

Les fonctions indispensables: Permettre la préparation de repas à emporter. Le système doit intégrer une zone de préparation avec des ustensiles, une zone de stockage, une poubelle, une zone de paiement.

CONTRAINTES D'USAGE :

- 1 plan de travail en inox de 60x60, monter les plats
- Zone de pause pour clients (position debout) 3/4 places
- Toutes les surfaces utilisées pour la cuisinière ou les clients doivent être facilement et rapidement nettoyable.
- Un panneau protection entre client et cuisinière.

OBJETS À INTÉGRER:

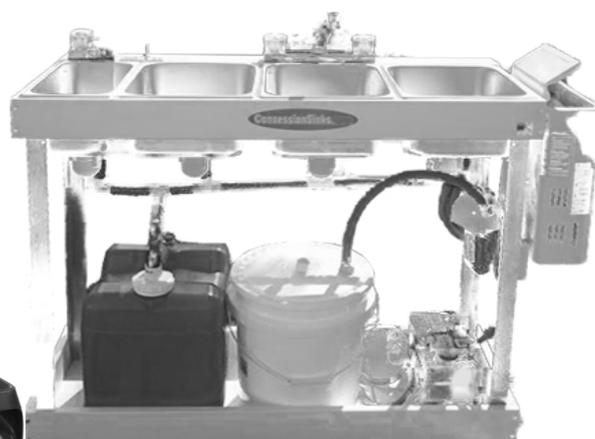
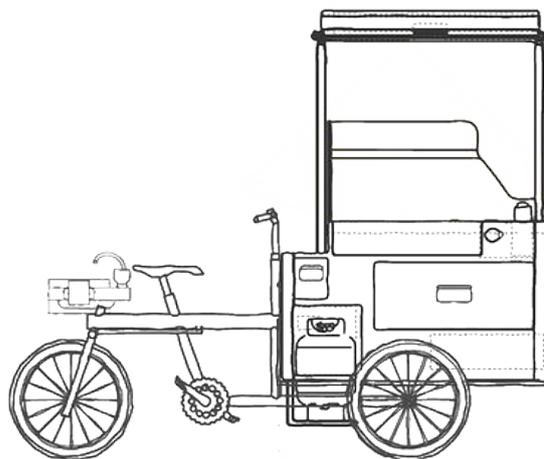
Outils invariables :

- 1 contenant à déchets. (contenance à déterminer)
- 1 bouteille de gaz (Type Butagaz 6kg, 1bouteille minimum)
- 2 feux gaz min.
- 1 zone de stockage des préparations (chaud/ froid).
- 1 réserve d'eau 15L / 1 réservoir eau grise cf.Rototec
- 1 toit (permet la protection des aliments et du cuisinier contre les intempéries.)
- 1 caisse permettant la gestion des paiements.
- 1 zone de stockage pour les produits d'entretiens.
- 1 assise minimum.

Note : Le positionnement de la caisse des paiements doit optimiser la sécurité.

Outils optionnelles:

- remorque à boisson.







ÉTHIQUE

ACTEURS & EXPÉRIENCES

Remarque : La demande faite par Food2Rue au collectif Bam concerne la recherche concernant la création du module "cantine" adaptable sur le triporteur Kilo+ fabriqué par Cyclutile. Dans ce cadre la scénarisation des fonctions et l'expérience client se focalise principalement sur les fonctions permises par le module "Cantine".

ACTEURS

REGISTRE DE LA CONCEPTION

SCÉNARISATION DES FONCTIONS POUR L'UTILISATEUR DU TRIPORTEUR

Étape 1 : Le vélo se devra d'être approvisionné en aliments. Zone réfrigérée facilement accessible.

Étape 2 : Une fois chargé, le vélo sera facilement maniable et pilotable, le poids se devra d'être équilibré sur toute la surface du vélo. Les éléments internes bien fixés et stables.

Étape 3 : Arrivé sur place, le vélo s'immobilisera rapidement. Le déploiement de la structure entière durera entre 3 à 5 minutes, à réaliser par une seule personne.

Étape 4 : L'actionnement des éléments énergétiques comme le gaz se fera en toute sécurité et conformément aux normes GBPH.

Étape 5 : Le triporteur est en place. L'interaction avec les clients est donc maintenant possible. Elle se fera dans un cadre sécurisant et convivial. Tous les éléments servant au bon fonctionnement de l'outil seront placés de manière à éviter tout déplacement inutile.

Étape 6 : La cuisinière reçoit un client, note sa commande et commence à préparer son plat. Au moment de livrer le plat prêt, la cuisinière encaisse la commande. Durant son service, la cuisinière, interagira avec les aliments, le gaz, l'eau, les ustensiles de cuisine et de nettoyage, le packaging des plats servis et l'argent récolté.

Étape 7 : Une fois le service fini, les eaux grises pourront être jetées dans le caniveau, la caisse sécurisée, les déchets triés et jetés dans les poubelles adéquates.



EXPÉRIENCES

REGISTRE DE LA RÉCEPTION

EXPÉRIENCE CLIENT

Étape 1 : Le client voit de loin le triporteur Foodzrue.

Étape 2 : Il se renseigne sur le menu, tout en regardant les plats en train de se préparer. Il a un accès visuel aux différents composants des plats qui stimule son imagination culinaire.

Étape 3 : Il décide de commander un plat, il fait instinctivement la queue et attend son tour.

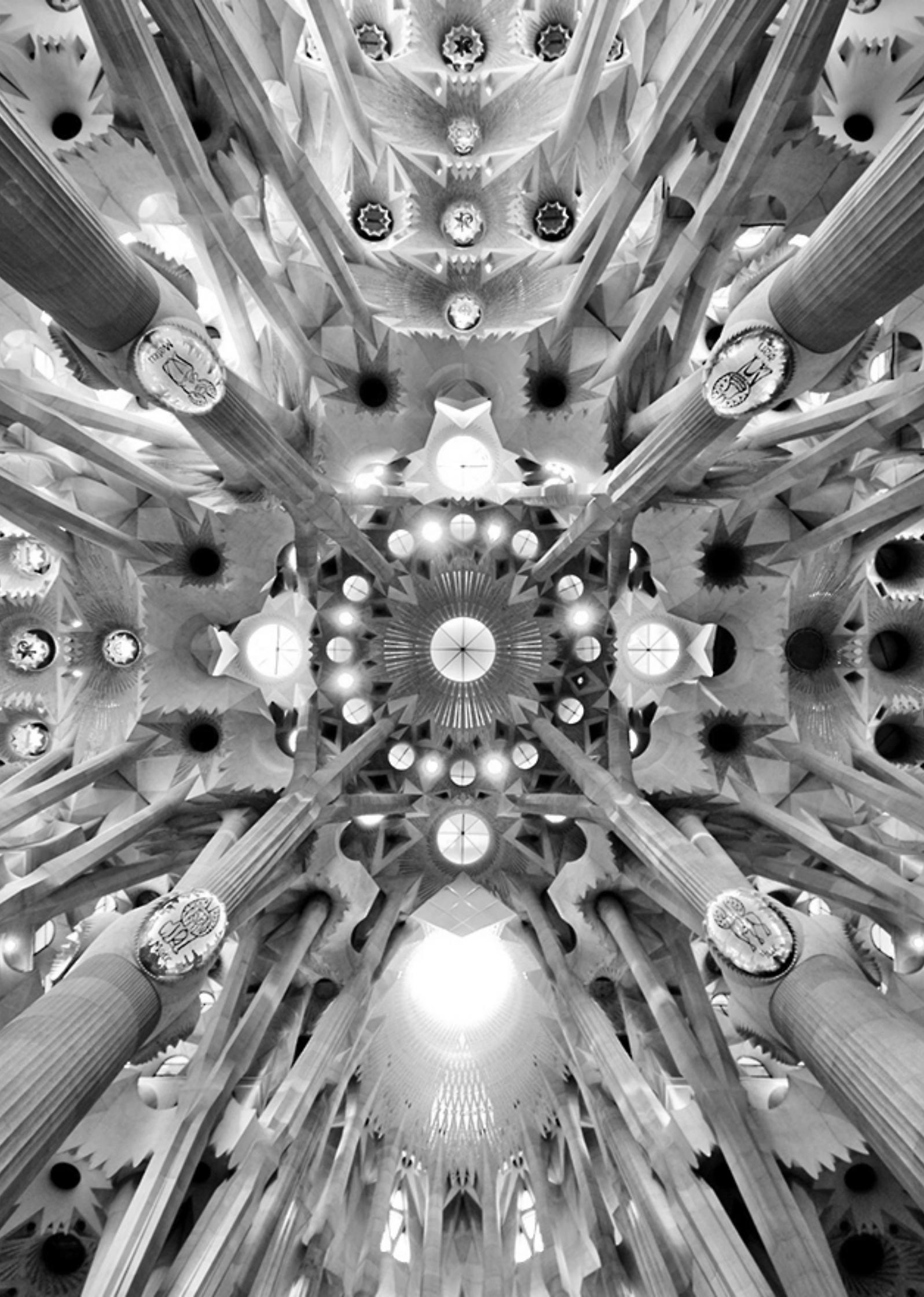
Étape 4 : Une fois son tour arrivé, il arrive près du triporteur en toute sécurité, protégé des éventuelles émanations de la cuisine, il peut passer commande.

Étape 5 : Il patiente en attendant sa commande.

Étape 6 : Il est appelé, sa commande est prête, on lui tend son plat avec des couverts adéquates et serviettes. Deux options se présentent maintenant à lui, le triporteur propose 4 places type comptoir ou il peut aller manger «à emporter».

Étape 7 : Une fois le repas terminé, il trouvera une poubelle de tri au niveau du triporteur afin de recycler les déchets générés par sa consommation de nourriture.





ESTHÉTIQUE

OBJET

“Donne faim, avec un certain romantisme” / “Pas rétro hormis néo-rétro” / “Ca doit faire pro de loin”

L'esthétique du module “cantine” doit créer un espace signifiant pour l'acte de cuisiner, de préparation afin de mettre en avant le cuisinier.

OBJET

REGISTRE DE LA CONCEPTION

CRÉATION D'UN OUTIL

ENJEUX DE COMMUNICATION

Le module «cantine» doit permettre de signer la démarche Food2Rue. La singularité du projet doit être retranscrite par des choix formels significatifs.

L'objet doit s'intégrer dans l'environnement urbain pour favoriser l'acceptation des stationnements et lieux d'implantations.

ENJEUX D'APPROPRIATION

L'affordence du module doit guider les partis-pris esthétiques pour prioriser sur un juste équilibre Coût/fonctionnalité. L'objet doit être considéré comme un outil mis à disposition d'un entrepreneur tout juste formé.



OBJET

REGISTRE DE LA RÉCEPTION

MOODBOARD



COULEUR DE LA CHARTE GRAPHIQUE





Design by **Collectif Bam**