

Projet RIZOA

Informations

- Nom et Prénom : Souad MAHIOUS (souad.mahious@etu.sorbonne-universite.fr), Liz NGUYEN (liz_yen_ny.nguyen@etu.sorbonne-universite.fr), Morgane LONGUET (morgane.longuet@etu.sorbonne-universite.fr), Angelina MARINI (angelina.marini@etu.sorbonne-universite.fr), François DRIEU (francois.drieu@etu.sorbonne-universite.fr)
- Cursus : Master 2 BIP, parcours Nutrition, Qualité et Santé (NQS).
- Date de début : 04/09/2023
- Date de fin : --/01/2024



Description de la startup

RIZOA est née du désir de réconciliation des enjeux économiques, environnementaux et nutritionnels auxquels les restaurateurs font face. Notre proximité avec les métiers de la restauration des enseignes du groupe Agapes nous permet d'appréhender les difficultés d'un secteur sous tension. Nous développons chez RIZOA une solution tech destinée aux restaurateurs en transition, avec le souhait de mettre le vivant à la racine de la chaîne de valeur de la restauration. Pour cela nous voulons équiper les acteurs de la restauration d'un outil de gestion pragmatique pour améliorer leur performance économique en s'engageant dans la transition alimentaire. Deux piliers majeurs de la transformation sont la capacité à délivrer aux restaurateurs de manière très simple une information pourtant particulièrement complexe, et faciliter l'accès à un approvisionnement plus durable qui respecte les contraintes logistiques et économiques.

Problématique

Pour permettre aux restaurateurs d'améliorer leur marge économique tout en diminuant l'impact environnemental, la végétalisation des plats revêt un enjeu majeur. Cependant, la végétalisation de l'alimentation s'accompagne généralement de l'augmentation du degré de transformation des produits (steaks végétaux, protéines de soja ultra transformées,...).

Objectifs

1. Définir un/des indicateur(s) d'ultra transformation des recettes qui soit adapté au client (simple mais rigoureux);
2. Travailler sur des propositions de protéines végétales faciles et rapides d'utilisation en cuisine (importance de la faisabilité) et ayant un faible degré de transformation du produit. Pour cela, le restaurateur doit pouvoir conserver la typologie de cuisine proposée et la typologie d'ingrédients (exemple : travail des algues pour les produits de la mer).

Revision #3

Created 22 September 2023 21:11:43 by Mahious Souad

Updated 12 November 2023 00:29:37 by Nguyen Liz Yen Ny