

ACTIVITÉS COMMERCIALES DU SECTEUR ALIMENTAIRE

Afiro - Entreprise sociale et formatrice
Chemin de Champ-Colomb 10 - 1024 Ecublens
021 637 24 00
association@afiro.ch | afiro.ch

Qualité des produits, approvisionnement local, respect de l'environnement, plaisir et gourmandise sont les maîtres-mots du secteur alimentaire.

Avec plus de 150 collaborateurs et des ateliers de production modernes, le secteur alimentaire d'Afiro offre de grandes capacités de production, autant en restauration, pour des repas préparés livrés, que pour la confection et le conditionnement de vos produits alimentaires.

Pour vos pauses détente ou vos repas d'affaires, nos tea-rooms et notre restaurant d'entreprise vous accueillent dans une ambiance chaleureuse et décontractée. À moins que vous ne préfériez organiser un apéritif chez vous avec notre service traiteur.

Dans tous les cas, nous avons à cœur d'accompagner nos clients avec professionnalisme et de mettre à leur service notre savoir-faire et notre souci de la qualité en matière de production alimentaire.

Quant aux saveurs, plaisir et gourmandise sont toujours de mise, pour vos produits comme pour ceux de notre marque **On s'connait ?**



SECTEUR ALIMENTAIRE



01 Service de restauration

Cuisine

Service traiteur

Tea-rooms et restaurant d'entreprise



02 Boulangerie et biscuiterie



03 Conditionnement alimentaire

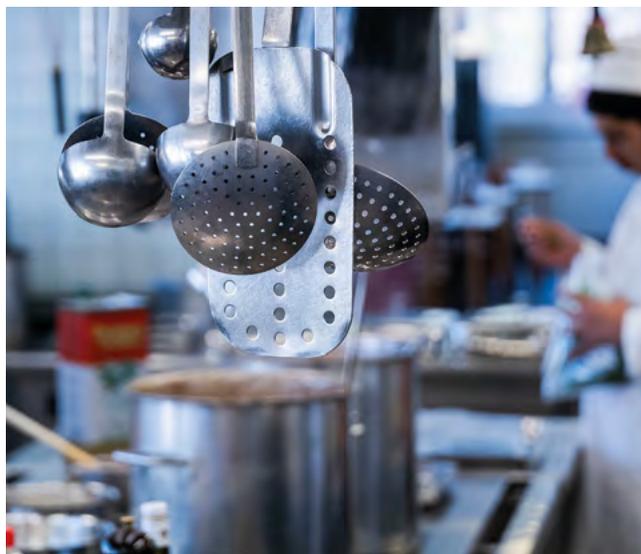
SERVICE DE RESTAURATION



CUISINE

Nos cuisines de Lausanne et Ecublens produisent plus de **73'000 repas chaque année**. Destinés en partie à nos tea-rooms, restaurant d'entreprise et service traiteur, plus de **30'000 de ces repas et desserts** sont aussi livrés à des **entreprises** et structures d'accueil.

Notre expérience des repas transportés nous permet de vous proposer des repas préparés avec des **produits régionaux de qualité, conditionnés avec soin et livrés quotidiennement dans vos locaux**.





UN ÉVÉNEMENT EN VUE ?

Découvrez nos formules sur
notre site internet afiro.ch
et passez votre commande
par e-mail à
restauration@afiro.ch.

SERVICE TRAITEUR

Pour vos apéritifs et cocktails dinatoires, notre service traiteur vous propose diverses formules à choix, livrées chez vous du lundi au vendredi, pour des réceptions de 20 à plus de 500 personnes. Les produits sont réalisés dans les ateliers d'Afiro, avec des matières premières de qualité, 100% locales, pour des confections qui allient fraîcheur et saveur.

Dans un souci de préserver l'environnement, nous n'utilisons que des verrines en verre et de la vaisselle lavable.



TEA-ROOMS

Nos tea-rooms de Lausanne et Ecublens vous accueillent du lundi au vendredi, du **petit-déjeuner au repas de midi**, et vous proposent un **plat du jour** ainsi que divers **snacks**, **sandwichs** et **salades**, sans oublier nos viennoiseries et pâtisseries.

Pour les **plats à emporter**, nous proposons notre propre vaisselle réutilisable consignée.

Vous trouverez également les produits Afiro **On s'connait ?**, ainsi que d'autres produits locaux de partenaires en vente dans nos tea-rooms.



MMMM

TEA-ROOM LE PHÉNIX - LAUSANNE

Avenue de Provence 22

Lundi à jeudi 7h à 15h

Vendredi 7h à 14h

TEA-ROOM L'ATELIER - ECUBLENS

Chemin de Champ-Colomb 10

Lundi à jeudi 7h à 15h

Vendredi 7h à 14h

RESTAURANT D'ENTREPRISE - LAUSANNE

Avenue de Provence 22

Lundi à vendredi 11h45 à 12h30

VOUS CHERCHEZ UN LIEU POUR VOUS RÉUNIR ?

Rendez-vous dans nos tea-rooms :

Petits-déjeuners
(jusqu'à 15 personnes environ).

Repas d'affaires en salle private.

Séances de travail avec accueil,
café et lunch.

Et d'autres formules sur mesure.

Réservez dans notre restaurant de Lausanne :

Repas d'affaires ou de groupe,
servis au restaurant ou dans
une salle private.

Salles de réunion
avec repas de midi inclus.



RESTAURANT D'ENTREPRISE

Notre restaurant d'entreprise, ouvert au public, vous propose chaque jour deux menus à choix, ainsi qu'un buffet de salades et de desserts.

CADEAUX D'ENTREPRISE

Pour vos cadeaux de fin d'année ou pour toute autre occasion, pensez à nos paniers garnis. Nous confectionnons aussi des cadeaux gourmands personnalisés, en créant un emballage spécifique selon vos envies et nous chargeons de l'adressage et de l'envoi, pour un service clé en main.

À commander à : restauration@afiro.ch

BOULANGERIE BISCUITERIE

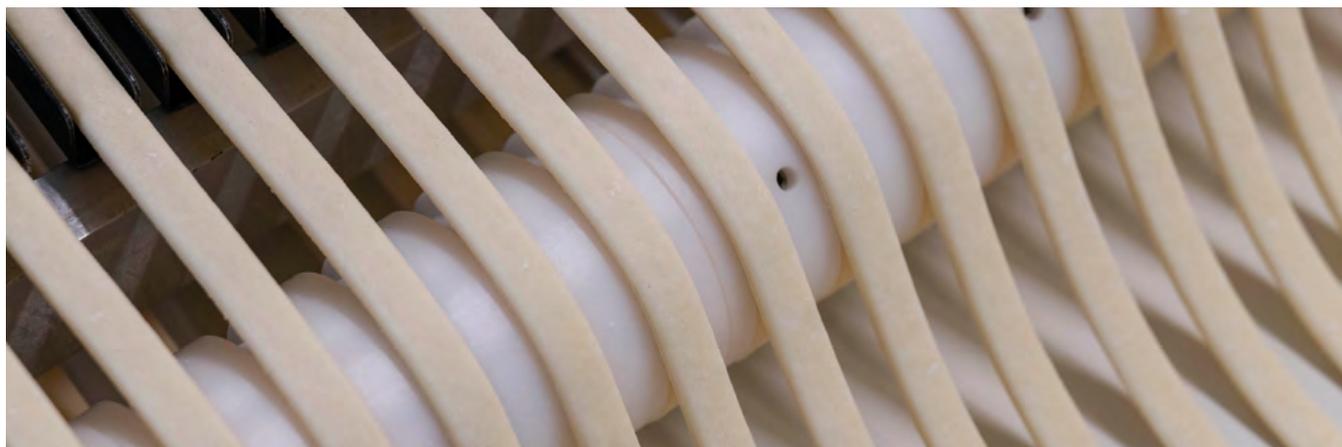
Spécialisé dans la production de flûtes, sablés, produits de petite boulangerie salés et pâtisseries, notre atelier confectionne **près de 500'000 produits par année** pour notre marque **On s'connait ?**.

Notre gamme de produits gourmands est destinée aussi bien aux boutiques et épicerie fines, qu'à la grande distribution et la restauration.

NOTRE ASSORTIMENT:



- bâtonnets croustillants vaudois
- flûtes
- sablés
- fonds de tartelettes
- cakes et financiers
- croissants au jambon
- mini-quiches au gruyère
- mini-taillés aux greubons
- et bien plus encore...





PRODUCTION EN SOUS-TRAITANCE

En plus de notre propre fabrication, nous produisons en sous-traitance des produits pour nos clients.

Nos ateliers et nos équipes nous permettent de répondre aux demandes de productions conséquentes. Pour 10'000 barquettes par semaine comme pour 200 barres de céréales, nous confectionnons vos produits, pour lesquels nous sommes à même de trouver les filières de matières premières locales, de développer les recettes et d'effectuer le conditionnement.

Comme toute entreprise du secteur alimentaire, nous garantissons la traçabilité et la sécurité alimentaire de nos productions en étant ISO normés FSSC 22000.



100% de nos produits sont certifiés **Vaud Certifié d'ici**, soit des matières premières non transformées à 100% vaudoises et des produits agricoles transformés à **80% vaudois et 20% suisses**.

Dans toute notre production, nous mettons l'accent sur la **qualité des produits**. Nous garantissons la **traçabilité des matières premières et des emballages** et avons à cœur de tisser des liens de partenariat avec nos fournisseurs.



CONDITIONNEMENT ALIMENTAIRE



Spécialisés dans le conditionnement alimentaire, nous disposons de grandes capacités pour conditionner vos produits finis, tels que flûtes, granolas, sablés, etc. De plus, notre atelier propose l'ensachage de matières premières, telles que graines, céréales, légumineuses, épices ou tout autre produit alimentaire.

Selon vos attentes, nous nous chargeons de l'emballage de vos produits, de l'étiquetage, du datage et du conditionnement selon vos besoins (cartons de groupage, caisses et autres). Vous recevez ainsi un produit prêt à la vente pour que vous puissiez vous concentrer sur votre corps de métier.

Nous comptons parmi nos clients autant des start-up, dont nous sommes fiers d'accompagner la croissance, que des entreprises bien établies qui nous sous-traitent une partie de leur activité.

Notre atelier est certifié BIO pour l'ensachage des produits céréaliers et nous appliquons notre concept HACCP, outil d'analyse des risques et maîtrise des points critiques, qui garantit la sécurité alimentaire et la traçabilité des produits.







NOS ENGAGEMENTS

VOS AVANTAGES

1

Approvisionnement local

Presque exclusivement auprès de producteurs et artisans vaudois, le reste provenant de Suisse.

2

Produits de qualité

Une attention particulière portée aux matières premières employées et aux processus de fabrication.

3

Sécurité alimentaire

Garantie au travers de la norme de référence mondiale ISO FSSC 22000, de l'approvisionnement jusqu'au conditionnement.

4

Développement durable

Des modes de culture respectueux de l'environnement, des matières premières acquises à un prix équitable, une gestion consciencieuse des déchets.

5

Innovation

Des professionnels à même de répondre aux demandes du marché actuel et futur.



CONTACT

Des idées? Un projet?

Contactez-nous pour en discuter.

Nous sommes là pour vous aider à matérialiser vos envies.

Afiro - Entreprise sociale et formatrice

Chemin de Champ-Colomb 10
1024 Ecublens
021 637 24 00
association@afiro.ch
afiro.ch





Des professionnels à votre service

- Cuisiniers
- Boulangers
- Pâtisseries – confiseurs - chocolatiers
- Spécialistes du service
- Spécialistes en restauration
- Spécialistes en organisation d'événements
- Spécialistes du conditionnement alimentaire

À la recherche d'un partenaire ?

Contactez-nous ! Nous nous réjouissons d'accompagner vos projets.



Afiro - Entreprise sociale et formatrice
Chemin de Champ-Colomb 10
1024 Ecublens
021 637 24 00
association@afiro.ch
afiro.ch

ILS NOUS FONT CONFIANCE...



NOS CERTIFICATIONS ET LABELS