

LE PERRON DE L'ILLON

Placede l'Ilon 17
5000 Namur

Tel : 081/83.05.19
Contact : Gregory Leclerq

Notre asbl, active depuis plus de 15 ans, a pour objectif l'insertion **socio-professionnelle de demandeurs d'emplois peu qualifiés**. Pour remplir notre mission nous proposons à nos stagiaires (30 actuellement et +/- 50 sur une année) de découvrir les différents métiers de la restauration ; commis de cuisine, commis de salle, barman en les initiant tous les jours au sein de nos deux restaurants d'application (Namur et Bouge) ou en extérieur.

Cette immersion se fait bien entendu de façon encadrée, nos formateurs pratiques, des professionnels issus du secteur soutiennent chaque stagiaire dans son apprentissage. Outre les compétences techniques qui sont développées au travers de l'activité journalière (+/- 180 repas par jour), chaque personne peut acquérir grâce à ce processus les compétences transversales indispensables à l'obtention d'un emploi : régularité, ponctualité, investissement. Un soutien individuel permet également à chacun d'affiner son projet et de résoudre les différents freins (difficultés sociales ou autres) qui peuvent l'empêcher d'accéder par la suite à un emploi.

Demande de soutien pour l'achat d'une camionnette frigorifique à UNITED Found for Belgium

Etant donné que toutes les préparations sont faites au siège d'exploitation principale à la place de l'Ilon à Namur, nous aurions besoin d'un **véhicule** qui servira à deux choses :

- 1- A **conduire les stagiaires** de Namur à Bouge, voir sur d'autres sites suivant les demandes
- 2- A **transporter les préparations** de Namur à Bouge

Pour développer donc l'extension de notre activité commerciale, partenariale et de formation nous avons besoin d'acheter d'un véhicule réfrigéré mais aussi destiné au transport des stagiaires. À ce jour, nous véhiculons les stagiaires avec nos propres véhicules ce qui suscite de nombreux trajets compte tenu du nombre restreint de place dans une voiture traditionnelle. C'est d'autant plus compliqué que nous devons également garantir la présence des formateurs sur chaque événement. Ce véhiculage de fortune revient finalement cher en investissement, en temps et en essence et ne permet pas la participation de tous les stagiaires inscrits en formation. L'achat d'un véhicule réfrigéré pour l'acheminement des préparations de Namur à Bouge, entre autres, nous permettra aussi d'atteindre trois objectifs principaux :

- Le respect des normes HACCP en termes de transport de denrées périssables pour développer notre service traiteur.
- Le développement de notre offre de formation et les compétences professionnelles des stagiaires sortants afin d'augmenter leur employabilité dans le secteur étendu de l'horeca.
- Assurer les transports de marchandises et préparations entre les deux sites de production

Ce nouveau véhicule serait un moyen précieux pour notre formation et ses stagiaires.