



L'engagement de Damien Debosque et Béatrice Debosque

Notre engagement, aujourd'hui, dessine le monde de demain.

En 2023, et pour la quinzième année consécutive, Api Restauration renouvelle ses engagements au Pacte Mondial et à ses 10 principes.

Dans l'ADN d'Api Restauration, il y a cette volonté de se réinventer sans cesse pour appréhender les challenges que nous impose le 21ème siècle et accompagner la transition écologique. Il nous faut aussi comprendre et répondre aux attentes de nos convives et de nos équipes : donner du sens au travail, à l'assiette, reprendre le contrôle de sa consommation, appartenir à une communauté, être écoutés et se savoir considérés.

Au cœur des territoires régionaux, nous poursuivons notre objectif de croissance durable en conjuguant l'efficacité économique, le respect de l'environnement et les valeurs sociales. Nous faisons coexister plusieurs mondes : la cuisine, l'agriculture, la formation, la nutrition, l'emploi, la digitalisation, la logistique et la dynamique territoriale.

Tout ce que nous faisons à un dénominateur commun : la passion du métier ! Ce qui nous rend fiers, c'est d'offrir une cuisine savoureuse, conviviale et responsable à nos convives. C'est aussi d'aller plus loin dans l'innovation et la créativité pour faire du repas une expérience conviviale, gourmande et consciente.

Parce que la réussite de l'entreprise est inhérente à la compétence, l'ambition des femmes et des hommes qui y œuvrent chaque jour, nous voulons appuyer aujourd'hui le sens que nous portons en devenant une entreprise à mission.

Il y a 66 ans, nos parents créaient Api Restauration sur des fondements justes : une volonté de se dépasser avec humilité et conviction en conservant loyauté, indépendance et esprit familial.

Nous sommes heureux de faire vivre cet héritage.