



TRANSFORMATEUR

ENTREPRISE

Nom entreprise : Beendhi

Chiffre d'Affaires (2017) :
1 929 200€

Effectif (2019) : 20

Pays (siège social) :
FranceSite internet :
www.beendhi.comContact :
01 40 03 90 41

BEENDHI, recettes végétariennes, fraîches et estivales

CONTEXTE

Les régimes alimentaires visant à réduire, voire à supprimer, les produits issus de l'élevage sont nombreux. En 2018, on observe une augmentation de 24 % du marché végan et végétarien en France. De plus, 80% des consommateurs français portent attention à la provenance des ingrédients utilisés dans l'industrie agroalimentaire.

L'entreprise BEENDHI, créée il y a 8 ans, propose une variété de produits exotiques fabriqués avec des ingrédients français, naturels et biologiques.

OBJECTIF(S)

- Proposer un nouveau mode de consommation qui convient aux végétariens et aux végans.
- S'appuyer sur des valeurs responsables (sociales et environnementales).
- Rendre accessible des produits gourmands, sains et pratiques.



DÉMARCHE

La création de l'entreprise BEENDHI est à l'initiative de Beena Paradin, une entrepreneuse ambitieuse et soucieuse d'aider les consommateurs à mieux se nourrir au quotidien.

Influencée par sa double culture **indienne et française**, elle a lancé ce projet par passion pour la cuisine et les épices qu'elle goûte depuis qu'elle est petite.

Après avoir publié 3 livres de recettes, elle décide de créer **des plats cuisinés à emporter** alliant le savoir-faire de la cuisine indienne et **les ingrédients naturels produits en France**.

BEENDHI propose des plats bio, végétariens mais également du riz, des sauces et du beurre. Ses plats sont force d'exigence et de grande qualité pour le bien être des consommateurs.

Pour en savoir plus

<https://naturalia.fr/beendhi>

<https://kissmychef.com/chaud-devant/la-belle-vie/les-envies/food/beendhi>

https://www.bienmanager.com/1R3743_Beendhi_Produits.html

En ce qui concerne l'environnement :

Elle utilise des produits maraîchers français dont **70 ingrédients biologiques**, travaillés à partir de techniques indiennes : dal de lentilles françaises, carottes confites au panch phoran, chou-rave sauté au garam masala, soupe de panais masala... Leurs produits contiennent exclusivement des ingrédients secs : céréales, légumineuses, légumes, épices. Ils ne contiennent **aucun conservateur, additif, colorant, glutamate, huile de palme ou exhausteur de goût**.

BEENDHI est également impliquée dans des démarches sociétales : de la graine aux plats cuisinés, tout est préparé sur place dans les locaux d'Ivry sur Seine. Les bureaux sont au-dessus du lieu de production. Les plats sont 100 % produits en France.

FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Cuisine exotique (originale) préparée avec des produits français et fabriquée en France.
- Facilité d'utilisation des plats cuisinés.
- Qualité des produits proposés (multiplicité des labels) assurée aux consommateurs.

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none">• Production et gestion au même endroit• Croisement de la cuisine indienne et française.• Mention Bio et adaptation aux végétariens et aux végétariens.	<ul style="list-style-type: none">• Qualité des plats pour les consommateurs.• Conditions de travail favorables pour les employés.