# Entreprises Entreprises





#### Vincent Cundekovic Entrepreneur

Food Truck "French Touch Burgers"
Burgers faits maison



Ouvert depuis septembre 2013



- Où trouver French Touch Burgers?
- ✓ Lundi à Nœux-les-Mines
- Mardi à Arras
- ✓ Mercredi à Arras et Vermelles
- ✓ Jeudi à Arras et Noeux-les-Mines
- Vendredi à Loos-en-Gohelle

Dimanche à Vermelles



N'étant pas passionné par les cours, j'ai quitté l'école à l'âge de 14 ans pour intégrer une formation en alternance, CAP Boucherie mention traiteur. J'ai ensuite travaillé durant 2 ans dans ce domaine. À la suite de cela, je suis parti à l'armée 2 ans et j'y ai obtenu le permis poids lourd. J'ai été chauffeur-routier pendant une dizaine d'années. Je me suis lancé dans ma nouvelle activité, suite à un licenciement économique.







### Entreprendre en Artois Entreprises



#### Comment avez-vous en l'idée de ce concept et comment avez-vous lancé le projet?

J'ai toujours eu en tête l'idée d'ouvrir une ' baraque à frites '. Avec mon frère on a eu l'idée du Food Truck, ce concept existe déjà aux Etats-Unis et a commencé à se développer dans la région parisienne. On a créé ce projet il y a environ 5 ans, il a commencé à prendre forme fin 2012 et c'est en septembre 2013 que l'activité a débuté.

Il m'a fallu approximativement 1 an pour que tout se mette en place, faire les démarches administratives, réaliser un dossier solide avec l'aide de la BGE afin d'aller voir les banques avec un projet crédible tenant la route en vue d'obtenir le prêt pour lancer l'activité. Suite à l'obtention du prêt, j'ai acheté un camion d'occasion et je l'ai

amenagé à ma façon Le design du camion fait référence à la région et à la localité des produits avec pour rappel les terrils de Loos-en-Gohelle, le monument

Canadien, ou encore le beffroi de Béthune. Mon idée est de créer et de proposer à mas clients des burgars n

Mon idée est de créer et de proposer à mes clients des burgers maison avec des aliments frais venant directement de la région.

Ma matière première vient de commerces locaux (boulangerie, bou-

Ma matière première vient de commerces locaux (boulangerie, boucherie, ferme et jardin).

## Comment se porte votre entreprise?

Le chiffre d'affaires a doublé par rapport à la première année. J'ai maintenant un planning hebdomadaire concernant les emplacements que j'occupe au cours de la semaine. Je suis notamment sur les secteurs d'Arras, de Loos-en-Gohelle ou encore de Noeux-les-Mines.

Je suis également appelé pour certains événements comme des mariages, des baptêmes ou des fêtes communales. Je suis seul à gérer ma petite entreprise familiale, avec mon unique

salarié qui est ma soeur. Pour le moment cela reste une entreprise

J'aimerais ouvrir un restaurant et continuer à servir des plats avec des produits frais. Je garderai le Food Truck pour être présent sur les différents événements où je suis demandé.



Accompagnement avec la BGE

S'inspirer de l'expérience

de Vincent Cundekovic pour se lancer:

- Être motivé
- ✓ Être innovant
- Privilégier le local





