

LE RESTAURANT D'ENTREPRISE

Pourquoi miser dessus ?

FOODLES

les gourmands militants



INTRODUCTION

Pandémie, changement des habitudes de travail, généralisation du télétravail, développement du flex office, arrivée de la génération Z sur le marché du travail...

Depuis 2020, le quotidien au bureau des **plus de 29 millions** de travailleurs français a pris un nouveau tournant.

Les modes de vie au travail ont changé et les collaborateurs souhaitent désormais avoir accès à différents services qui vont au-delà de leur environnement de travail.

Les entreprises ont dû repenser leurs espaces afin d'**augmenter leur attractivité** et **fidéliser** leurs employés.

Aujourd'hui, **le restaurant d'entreprise** est l'une des surfaces qui nécessite d'être challengée pour répondre aux besoins alimentaires des employés. Ce service à part entière doit désormais proposer de façon pratique des repas à prix abordables adaptés aux préférences et contraintes nutritionnelles des collaborateurs, tout en favorisant leur bien-être et leur productivité au travail.

AU MENU

Le workplace et ses évolutions - p.1

Le workplace a dû évoluer avec son temps et les changements d'habitudes au travail. Dans la recherche d'un environnement de travail agréable et épanouissant, les solutions se divisent en deux pôles : l'aménagement des espaces et les services aux collaborateurs.

Le restaurant d'entreprise - p.4

Il est le coeur de l'entreprise. Au-delà de la pause-déjeuner, il contribue à créer un lieu de vie convivial tout en étant un atout majeur pour l'entreprise.

Le restaurant d'entreprise engagé - p.6

Service le plus plébiscité en entreprise, les prestataires de restauration d'entreprise doivent plus que jamais évoluer en adéquation avec les valeurs actuelles et les principes de responsabilité sociale et environnementale.

LE WORKPLACE ET SES ÉVOLUTIONS

COMMENT ONT ÉVOLUÉ LE RAPPORT AU BUREAU ET LES ATTENTES DES COLLABORATEURS ?



Le monde du travail évolue et **la fréquentation au bureau a diminué.**

Plus de trois ans après le début de la pandémie, le temps est venu de **s'adapter** à cette nouvelle ère pour **recréer de la vie** au bureau, et ainsi **accroître la cohésion** au sein des équipes.

Naturellement, les attentes des salariés ont évolué et le bureau n'est plus seulement un lieu de travail, mais aussi **un lieu de vie.**

Des évolutions amplifiées par **l'arrivée de la génération Z** (personnes nées après 1995) sur le marché du travail, une jeune

génération qui met en avant sa volonté d'avoir accès à un environnement de travail **épanouissant et attirant.**

En ce sens, **deux solutions** doivent être mises en place par les entreprises pour créer un environnement de travail agréable vecteur de cohésion : **l'aménagement** et les **services aux collaborateurs.**

Chiffres CLÉS !

22%*

c'est la part d'employés qui pratiquent régulièrement le télétravail en 2022 contre 5%* en 2020.

*INSEE Focus n°263 - INSEE - Mars 2022

68%**

c'est le pourcentage des travailleurs pour qui le télétravail est devenu un critère indispensable lorsque la fonction le permet.

** Les 5 priorités RH des entreprises françaises - Mercer - Mai 2022

79%

des personnes de la Génération Z mettent un point d'honneur sur la convivialité des espaces de travail

***La génération Z en chiffres ! - HR Maps - 2021



L'AMÉNAGEMENT

UN SALARIÉ PASSE PRÈS DE 40H PAR SEMAINE DANS SON ENTREPRISE. LE BUREAU N'EST PLUS SEULEMENT UN LIEU DE TRAVAIL, IL EST DEVENU UN ESPACE DE VIE À PART ENTIÈRE.

L'aménagement des espaces est un élément majeur pour rendre la venue au bureau plus agréable, et comprend principalement deux aspects.



LA POLYVALENCE DES ESPACES

Au centre dans cette ère du flex office et du télétravail, il est important d'avoir des espaces pratiques et optimisés aux différents temps forts d'une journée. À titre d'exemple, avoir une salle de déjeuner qui se transforme en salle de réunion ou encore de repos.

LA DÉCORATION

Favoriser une atmosphère de travail esthétique et plaisante revêt actuellement une importance cruciale. En effet, la création de diverses ambiances ou le positionnement des meubles s'avèrent être essentiels pour générer de nouveaux facteurs de bien-être et de confort au travail.

Ce qui prime en général dans les projets immobiliers, c'est **l'adaptation des espaces actuels au mode de travail hybride.**

L'OEIL DE L'EXPERTE



"Il faut créer des espaces qui puissent attirer les collaborateurs à tout moment de la journée ! Il est donc primordial de créer des espaces dynamiques et pratiques afin que le restaurant soit vraiment un espace vitrine au même titre que l'accueil"

Elodie Menin,

Architecte et directrice générale de Toit & Moi

Découvrez comment Foodles a revalorisé l'immeuble Equinox en repensant son espace de restauration, juste ici !



LES SERVICES

LA QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL ET LES AVANTAGES SOCIAUX SONT DES ÉLÉMENTS RECHERCHÉS DES CANDIDATS ET COLLABORATEURS DÉJÀ EN POSTE ; LES SERVICES NE SONT PAS À NÉGLIGER POUR AUTANT.

De la salle de repos aux afterworks, en passant par la conciergerie, il existe mille services à destination des employés.

Pourtant la cantine est le service qui reste le plus plébiscité en France.



Pays de la gastronomie, nul doute qu'en France, l'art du bien manger s'invite aussi en entreprise. En effet, d'après une étude menée en septembre 2022 par Foodles et l'Institut Ifop, les Français sont prêts à dépenser **8€20** en moyenne pour bien manger en entreprise.



Mais les restaurants inter-entreprises s'essouffent en plus d'être coûteux et d'avoir une emprise foncière très importante, ils ne s'adaptent pas aux contraintes de tous les métiers.

Les entreprises sont donc à la recherche de **services plus innovants et plus flexibles** s'adaptant aux nouvelles méthodes de travail qui se sont imposées en entreprise.

LE RESTAURANT D'ENTREPRISE

POURQUOI FAIRE LE CHOIX D'UNE RESTAURATION PLUS RESPONSABLE ?



Le workplace est au coeur des préoccupations et, face à tous les services existants pour l'améliorer, il est facile de s'y perdre. Il faut donc miser sur le restaurant d'entreprise comme **votre meilleur allié au bureau**.

Les nouvelles attentes des collaborateurs montrent que l'accès à une solution de restauration in situ a un **impact positif** sur l'attractivité pour 75% des travailleurs*, c'est donc un levier fort d'**attractivité** et de **fidélisation** des collaborateurs.

*Etude Foodles Sept 2022

Le restaurant d'entreprise est un service majeur qui améliore considérablement la qualité de vie au travail, c'est un atout à mettre en avant lors du recrutement notamment. Cette idée conforte la volonté d'**attirer**, de **fidéliser** et de **fédérer** les talents, enjeux au cœur des stratégies d'entreprises d'aujourd'hui après le turnover post covid

FOCUS FOODLES !

Foodles a réinventé la cantine d'entreprise en implantant des solutions nouvelles générations flexibles et variées qui rassemblent les collaborateurs autour de plats sains et gourmands.

- ✓ Faible emprise foncière
- ✓ Solution flexible et évolutive selon la fréquentation
- ✓ Gestion de risque modéré / gestion du modèle économique lisible
- ✓ Offre alimentaire variée et de qualité
- ✓ Offre abordable pour les collaborateurs
- ✓ Accompagnement quotidien
- ✓ Partenaire engagé : entreprise à mission et certifié B Corp

FOCUS CLIENTS

DEUX SITES CLIENTS DISTINCTS MAIS UN MÊME OBJECTIF : FAIRE LA DIFFÉRENCE

Solocal - Angoulême

2022

INSTALLATION

+340

COLLABORATEURS SUR SITE

2

FRIGOS CONNECTÉS

CLIENT

Solocal est le premier acteur français du marketing digital et le premier partenaire de toutes les entreprises locales, que ce soit des ETI, TPE, PME, mais aussi des grandes enseignes à réseaux ou des collectivités.

CHALLENGE

Face à un premier site dans une configuration multi-occupants où le RIE représentait une situation imposée et contraignante, la mise en place d'une solution de restauration sur le site de production était un défi. La convivialité, l'accessibilité et la montée en gamme progressive étaient au cœur des attentes.

L'ARRIVÉE DE FOODLES

L'implantation de Foodles s'est donc réalisée avec la volonté d'avoir une offre in situ et l'accent a été mis sur la facilité d'implantation et la flexibilité de l'offre. L'objectif était de faciliter la pause-déjeuner et de créer un espace convivial afin que les équipes se retrouvent autour d'un repas sain et gourmand.

"Quand on fait venir nos collaborateurs sur site, il faut qu'ils aient une expérience et c'est vrai qu'avoir un lieu agréable où ils peuvent se retrouver pour déjeuner c'est très important"

Isabelle Lascombe, Directrice de l'environnement de travail

Groupe Up - Gennevilliers

2023

INSTALLATION

+500

COLLABORATEURS SUR SITE

SERVICES

FRIGOS & COMPTOIRS

CLIENT

Le Groupe Up crée des solutions de paiement et de services à utilité sociale et locale.

CHALLENGE

Au cœur de son emménagement sur un nouveau site, Up Garden était à la recherche d'une solution de restauration in situ avec un lieu de vie à part entière répondant à la culture et aux enjeux économiques de l'entreprise tout en s'adaptant avec le système de chèques déjeuners Up.

L'ARRIVÉE DE FOODLES

L'implantation de Foodles s'est faite dans le cadre d'un déménagement avec un accompagnement de A à Z. La mise en place d'une solution polyvalente et complète était le but premier.

"La food c'est plus des mètres carrés au sous-sol, maintenant c'est un espace sympa où il y a une offre de variété large et où il y a une continuité. Elle fait partie intégrante de ma stratégie de services, elle permet de faire venir mes talents sur site et de les fidéliser"

Julien Foucher, Directeur immobilier et environnement de travail - Membre du Comex de l'IDET

UN RESTAURANT D'ENTREPRISE ENGAGÉ

Psssst...
Découvrez notre premier
rapport d'impact, juste ici !



POURQUOI EN FAIRE UN ALLIÉ DANS VOS STRATÉGIES IMMOBILIÈRES ET RH ?



Les enjeux sociaux-environnementaux occupent une place centrale dans les préoccupations contemporaines, et il est impératif pour les entreprises d'orienter leurs choix de prestataires en conséquence. En tant que service le plus plébiscité, le restaurant d'entreprise doit évoluer en adéquation avec **les tendances actuelles et les valeurs de responsabilité sociale et environnementale**.

C'est pourquoi il revêt une importance capitale pour le secteur de la restauration d'entreprise d'initier une démarche forte en matière de RSE.

Dans une perspective où la restauration engendre diverses externalités négatives, Foodles s'engage au quotidien à les atténuer.

Depuis **7 ans**, nous nous sommes consacrés à développer une cantine **plus respectueuse de l'environnement**.

En qualité **d'entreprise à mission** depuis juin 2022, notre raison d'être est claire : «Rendre accessible au plus grand nombre de salariés **une offre de restauration d'entreprise innovante, sociale et durable.**»

En 2023, Foodles a également obtenu **la certification B Corp**, rejoignant avec fierté ce mouvement international qui compte plus de 5 000 entreprises. Cette réalisation est le fruit de **8 années d'engagements**, symbolisant à la fois des objectifs réévalués, et une volonté constante d'aller toujours plus loin.



DÉFENDRE

un achat raisonné,
une alimentation
saine et durable
grâce à une charte
qualité exigeante.



RÉDUIRE

notre impact écologique
grâce à nos démarches
zéros déchets,
anti-gaspillage
et nos mesures internes



S'ENGAGER

pour l'emploi durable,
la réinsertion
des personnes
éloignées de l'emploi
et le bien-être
des collaborateurs



VALORISER

des associations à but
non lucratif auprès
de nos convives
et des collaborateurs

CONCLUSION

Ces dernières années, les dirigeants se sont orientés vers de nouveaux objectifs stratégiques, tels que **la réorganisation des espaces de travail et l'amélioration des services pour les employés.**

La transformation du lieu de travail et des services associés, notamment de la restauration et des espaces de détente, sont devenus cruciaux pour stimuler l'engagement, la fidélité et renforcer la cohésion d'équipe.

Le restaurant d'entreprise joue un **rôle central** dans la création de cette cohésion, car la pause-déjeuner est un moment clé. De nouvelles générations de cantines visent à offrir une expérience de restauration plus personnalisée afin de favoriser **la convivialité** et de **réinventer la vie au bureau** en créant un environnement plus stimulant pour les collaborateurs

Depuis 2015, Foodles révolutionne les cantines en France avec des frigos connectés innovants, offrant **un service de restauration clé en main** pour les entreprises, permettant aux employés de se restaurer avec des produits frais tout au long de la journée.

Les enjeux **RSE** de notre temps poussent aujourd'hui les entreprises à choisir des prestataires respectueux socialement mais aussi vis-à-vis de l'environnement.

*Comme Solocal et Groupe Up,
+450 entreprises ont choisi Foodles.
Découvrez leurs histoires juste ici!*







**ENVIE D'EN SAVOIR PLUS SUR
LA CANTINE DE DEMAIN ?**

Contactez-nous

ecrire@foodles.co
01 76 43 13 18

FOODLES

les gourmands militants