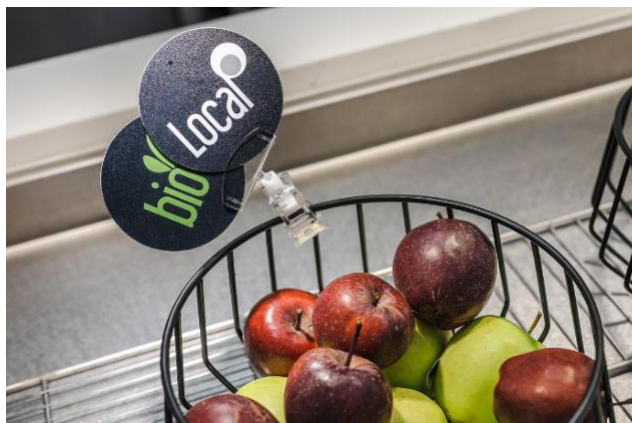


A quoi ressembleront les restaurants d'entreprises demain ? Elior présente les nouvelles tendances et les innovations qui feront 2023.

Manger sain, moins de viande, plus de légumes, en circuits courts, à la maison, au bureau, plus tard, plus tôt, ne plus jeter... Notre regard sur l'alimentation a grandement évolué ces dernières années, en réponse à l'essor du télétravail, à l'absolue nécessité de lutter contre le dérèglement climatique ou encore à l'acte citoyen de se rapprocher de nos territoires.

Elior met en œuvre la restauration collective de demain. En restant fidèle à ses fondamentaux : une cuisine saine et savoureuse pour tous, accessible à un bon prix. Tour d'horizon des tendances qui seront notre quotidien en 2023.

DANS NOS ASSIETTES : LOCAL, VEGETAL, DURABLE ET DE SAISON.



© La Company - Pierre Morel

Menus végétariens. Côté composition de l'assiette, on trouvera au moins un menu végétarien par semaine dans les restaurants Re-Set.

Circuits courts. L'assiette sera composée de produits locaux, Elior a d'ailleurs mis en place 12 filières d'approvisionnement durables en mai 2021.



©La Company - Pierre Morel



Maité Baldi

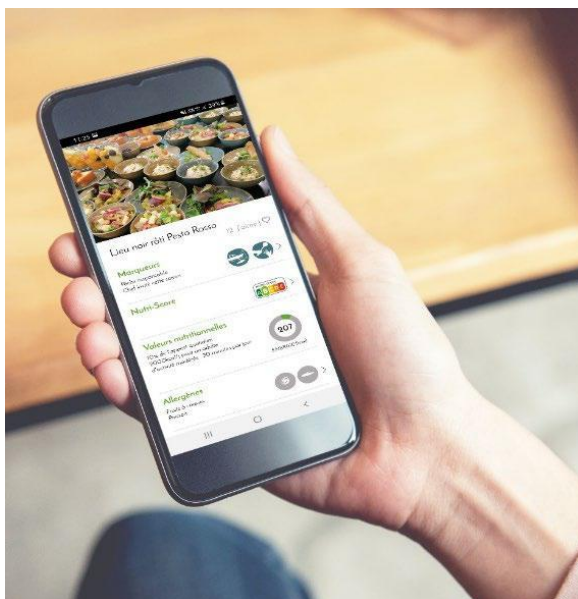
Affichages sur l'assiette. Chaque assiette affichera le Nutri-Score du plat permettant au convive d'avoir une information nutritionnelle claire et transparente. En 2023 le Carbone Score fera son entrée dans les restaurants d'entreprise afin de donner l'impact carbone de chaque plat.

DANS NOS ESPACES : PLUS DE SERVICE ET DE MODULARITE

Un service de proximité. Nos Chefs sont au contact des convives lors du service pour dresser les assiettes, finaliser les assaisonnements, leur présenter les produits bruts et expliquer les recettes. En 2023, dans un pur esprit brasserie, les convives se rendront directement à table où ils seront servis par des professionnels formés aux métiers de l'hôtellerie.



© La Company - Pierre Morel



Une offre digitalisée. Grâce à l'application TimeChef, les convives auront accès directement sur leur smartphone au menu et aux animations de la semaine, à la composition nutritionnelle de leur plat et à l'origine des aliments. Il sera également possible de faire du *click & collect* ou de réserver une table. Lors du passage en caisse, plus de file d'attente : on place le plateau sous une caméra, on scanne son badge et hop, à table !

Des espaces modulaires. Les espaces de restauration sont pensés pour évoluer au cours de la journée, selon les besoins des équipes. Le mobilier en bois peut être repositionné pour créer des espaces plus ou moins grands, créant des cocons de calme où l'équipe peut se retrouver en toute intimité.



© La Company - Nicolas Lascourrèges

À propos d'Elior Group

Créé en 1991, Elior Group est un des leaders mondiaux de la restauration collective et des services, et une référence dans le monde de l'entreprise, de l'enseignement, de la santé, du social et des loisirs. En s'appuyant sur des positions solides dans 5 pays, le Groupe a réalisé en 2021 un chiffre d'affaires de 3,69 milliards d'euros.

Ses 99 000 collaborateurs et collaboratrices nourrissent chaque jour 3,6 millions de personnes dans 22 700 restaurants sur trois continents, et assurent des prestations de services dans 2 400 sites en France.

Le Groupe s'appuie sur un modèle économique construit autour de l'innovation et la responsabilité sociétale. Depuis 2004, Elior Group est adhérent au Global Compact des Nations unies, dont il a atteint le niveau *advanced* en 2015.

Pour plus de renseignements : www.eliorgroup.com / Elior Group sur Twitter : @Elior_Group
