



RESTAURATION COLLECTIVE

Quels vont être les grands enjeux du secteur en 2023 ?

Proposition de réaction et d'éclairage de Foodles

Le 31 janvier 2023 – *Si le secteur de la restauration collective s'est considérablement transformé ces dernières années, il n'en demeure pas moins que de nombreux défis restent encore à venir. Dans un contexte où l'inflation bat des records depuis un an, la hausse des prix, déjà perceptible à de nombreux niveaux, particulièrement sur les produits alimentaires, impacte inévitablement le secteur. À cela s'ajoutent les attentes actuellement grandissantes pour un « mieux manger » poussant les professionnels du secteur à proposer une offre de restauration répondant à la triple exigence de qualité, de santé et de durabilité. Le défi est donc désormais double, les entreprises devant concilier les impératifs de rentabilité - mis à mal par le contexte inflationniste – et leurs engagements au soutien de la durabilité du secteur. Comment faire ? quelles sont les perspectives des prochains mois ?*

Clément, co-CEO et fondateur de Foodles – pionnier de la restauration collective nouvelle génération
– *se tient disponible pour échanger sur le sujet, notamment sur les points suivants :*



- *Doit-on s'attendre à une hausse des prix de la restauration collective cette année ?*
- *Quelles solutions les professionnels doivent-ils mettre en place afin d'amortir cette hausse éventuelle des prix ?*
- *Comment communiquer auprès des consommateurs finaux pour plus de transparence ?*
- *Comment réussir à allier une alimentation durable dans un contexte inflationniste ?*
- *Quelles tendances attendre de la restauration collective cette année ?*
- ...

« Ces trois dernières années ont marqué un tournant considérable pour le secteur de la restauration collective. Après une crise sanitaire qui a considérablement changé les habitudes des salariés, les professionnels du secteur doivent aujourd'hui réussir à jongler avec un contexte économique morose, une hausse importante des prix notamment de l'énergie et de certaines matières premières, et une nécessité de transformer durablement l'alimentation. De nombreux défis attendent donc le secteur cette année car il demeure pourtant essentiel de pouvoir continuer à garantir l'accès aux mieux manger pour tout le monde. » explique **Clément, co-CEO et fondateur de Foodles.**

A propos de Foodles

Lancé en 2016 par Michaël Ormancey et Clément Bonhomme, Foodles est une alternative innovante, flexible et responsable à la restauration collective traditionnelle. Foodles propose aux entreprises des menus gourmands et ultra-frais livrés chaque jour dans des frigos connectés brevetés, certifiés Origine France Garantie et installés par ses soins. Dans un esprit « Food Court », Foodles propose également l'installation et l'animation de Foodles Bar, des comptoirs gourmands avec des plats sur mesure. À travers ces services, Foodles entend ainsi réinventer la restauration collective en proposant une solution répondant à la fois aux attentes de flexibilité, d'accessibilité et de qualité des entreprises et de leurs salariés. Pour cela, Foodles place la RSE au cœur de son activité via différents engagements : charte qualité stricte pour une alimentation saine et durable, mise en place de contenants consignés, lutte contre le gaspillage alimentaire (réassort au plus juste, redistribution des invendus, valorisation des déchets...). Fort d'une équipe de 300 salariés, Foodles accompagne déjà plus de 350 clients, en France et en Belgique. A l'automne 2021, Foodles a réalisé une levée de fonds de 31 millions d'euros destinée à soutenir le déploiement de son offre, notamment en Europe. www.foodles.co