

SEMAINE DE LA QVT

Quel rôle joue la cantine d'entreprise pour ré-enchanter la vie des salariés ?

Proposition d'éclairage de Foodles

Paris, le 13 juin 2023 – Comme chaque année, le mois de juin sera marqué par la semaine pour la qualité de vie au travail (QVT), qui se tiendra du 19 au 23 juin. L'occasion pour les entreprises de mettre en place des actions concrètes afin d'améliorer la qualité de vie de leurs salariés. Si les besoins et attentes des salariés ont considérablement évolué ces dernières années, l'enjeu majeur pour les entreprises est aujourd'hui de mettre en place des initiatives pour réenchanter l'entreprise dans son ensemble et convaincre ainsi les collaborateurs d'y rester, et les candidats de la rejoindre. En ce sens, comment la cantine d'entreprise contribue-t-elle au bien-être des salariés au travail ? Et si le rôle de l'entreprise était également de parer à la baisse du pouvoir d'achat des collaborateurs en leur proposant une solution de restauration accessible et de qualité ?

A l'occasion de cette semaine, Clément Bonhomme, co-fondateur et co-CEO de Foodles, se tient disponible pour échanger sur le sujet, notamment sur les points suivants



- Révolutionner la vie au bureau : une priorité dorénavant essentielle pour les entreprises ?
- Quelles sont les nouvelles attentes des salariés dans l'entreprise ? Quels sont les principaux leviers d'engagement et de fidélisation ?
- Quel est le rôle des entreprises dans le contexte inflationniste actuel ? Quelles initiatives peuvent-elles mettre en place afin de parer à la baisse du pouvoir d'achat de leurs salariés ?
- Pourquoi la cantine d'entreprise est-elle un levier d'attractivité ?
- Comment la restauration d'entreprise peut-elle transformer le rapport au lieu de travail ?
- ...

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...). Elle est ainsi devenue entreprise à mission en 2022.

Fort d'une équipe de 350 salariés, Foodles accompagne déjà plus de 400 clients, en France, en Belgique et à Londres. Depuis sa création, Foodles a levé 42 millions d'euros pour soutenir sa croissance. www.foodles.co

