

Pause déjeuner en entreprise : Foodles dresse le profil du menu type de ses convives *Le végétarien gagne du terrain !*

A Paris, le 28 septembre 2023 – A l’occasion de la rentrée, Foodles, pionnier de la restauration d’entreprise nouvelle génération, gourmande et engagée, s’est intéressée aux habitudes de consommation de ses convives lors de la pause déjeuner. Que consomment-ils ? à quelle fréquence ? pour quel panier moyen ? et quel investissement de la part de leur entreprise ? composition du menu, part du végétarien et tarif moyen... voici la photographie, en quelques chiffres rapides, du convive Foodles en 2023 !

Accompagnant déjà plus de 450 clients entreprises partout en France, Foodles sert chaque jour ses menus frais, au sein de ses frigos connectés, à plus de 75 000 collaborateurs. Des salariés aux habitudes de consommation passées à la loupe et analysées sur les 18 derniers mois afin d’en comprendre les évolutions. Parmi les tendances :

Forte hausse de la consommation de plats végétariens !

Ici, on peut observer l’évolution d’une véritable tendance, en cohérence avec les engagements durables de Foodles, vers une réduction de la consommation de viande. En effet, sur les 18 derniers mois observés, les convives Foodles ont augmenté de 5 points leur consommation de plats végétariens. Ainsi, entre janvier 2022 et avril 2023, la part des transactions impliquant au moins un plat végétarien est passée de 27,30% à 33,4%.

Menu plat / dessert, un classique...

- 24% des convives se contentent d’un plat pour leur déjeuner
- 1 autre quart d’entre eux choisit un menu intégrant un plat et un dessert
- Et 7% d’entre eux sélectionnent un menu complet entrée + plat + dessert.

Une pause déjeuner saine et connectée... à 6 euros

En ambitionnant de réinventer la restauration d’entreprise, Foodles a souhaité la rendre à la fois plus flexible (connectée), plus saine (charte de qualité, circuits courts) et surtout plus accessible, offrant donc un rapport qualité/prix avantageux. Ainsi, les 75 000 convives de Foodles dépensent actuellement en moyenne 6,05 euros par jour¹ pour leur pause déjeuner. Une dépense presque moitié moins élevée que près de 50% des Français, qui disent actuellement dépenser en moyenne entre 11 et 15 euros par pause déjeuner².

¹ Dépense moyenne constatée à l’été 2023

² Etude Deskeo, avril 2023

A propos de Foodles

Lancé en 2014 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 d'entreprise 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, puis BCorp en 2023.

Fort d'une équipe de 350 salariés, Foodles accompagne déjà plus de 450 clients, en France, en Belgique et à Londres. Depuis sa création, Foodles a levé 55 millions d'euros pour soutenir sa croissance. www.foodles.co