

FRICHTI AT WORK CONTINUE DE CONQUÉRIR LE MARCHÉ DE LA RESTAURATION D'ENTREPRISE EN SIGNANT UNE NOUVELLE COLLABORATION

Mercredi 4 janvier - Frichti At Work, la marque de Frichti dédiée aux entreprises, continue sa croissance et gagne du terrain sur le marché très concurrentiel de la restauration en entreprise en annonçant une nouvelle collaboration avec le leader de la E-Santé en Europe, Doctolib, à partir de janvier 2022.

FRICHTI AT WORK

UNE OFFRE UNIQUE SUR LE MARCHÉ QUI FAIT SES PREUVES

Comptant déjà parmi les leaders du marché français avec son offre originelle de Cantine 2.0 **adoptée par plus de 7 000 entreprises** dans de nombreuses métropoles françaises, Frichti poursuit avec succès sa révolution du marché de la restauration d'entreprise avec ses Cafet', véritables lieux physiques mêlant la technologie de pointe développée par l'entreprise à la présence humaine de chefs et hôtes Frichti. Un modèle de restaurant d'entreprise phygital innovant qui n'en finit pas de gagner des parts de marché en bousculant les standards de la restauration collective, rendu possible grâce à une offre ultra-flexible et un modèle intégré au service de la qualité et de l'ultra-fraîcheur.

Depuis son lancement en **2022**, Frichti At Work propose ses services de restauration fait maison à prix abordables et ne cesse de séduire les entreprises françaises. Avec une carte de plus de **30 plats par jour à base de produits frais, locaux et de saison** et des **formules déjeuner dès 5,50€**, Frichti propose l'offre la plus complète du marché pour répondre à tous les besoins des entreprises, quelle que soit leur taille ou leur budget.



Avec un **taux de croissance de plus de 100%** de son chiffre d'affaires en 2022, Frichti At Work se positionne comme l'un des chefs de file naturel **d'un secteur chamboulé par le Covid et la généralisation du télétravail**, qui ont vu naître de nouvelles habitudes de consommation et ont incité les entreprises à proposer de nouveaux services différenciants à leurs employés. A noter également, les services de **Frichti At Work** sont aujourd'hui **présents dans plus de 200 villes** dont Paris et sa petite couronne, Lyon, Bordeaux, Nantes, Lille, Aix-en-Provence, Marseille et Grenoble. Avec plus de **850 000 employés conquis et près de 4 millions de repas livrés**, il est évident que la révolution de la restauration d'entreprise ne fait que commencer.

LA CANTINE 2.0

- **Gratuit, sans engagement**, 0m2
- Livraison groupée offerte
- Une **offre adaptée** pour 1 à 100 couverts par jour
- **15 000+ employés régals** chaque jour
- **7 000+ entreprises** clientes
- **100% de croissance** entre 2021 et 2022

LA CAFET'

- Un lieu convivial à partir de 15m2
- **Abonnement mensuel** sur devis
- **Un ou plusieurs hôte(s)** Frichti dédié(s)
- Une **offre adaptée** pour 100 à 500 couverts par jour
- **2 000+ employés régals** chaque jour
- 1ère Cafet' ouverte en septembre 2021, **déjà +15 Cafet' lancées**
- **400% de croissance** entre 2021 et 2022

DE NOUVEAUX ESPACES INÉDITS

- **Le coffee shop** : café de spécialité, petits-déjeuners & snacks
- **La bulle chaude** : un chef Frichti, une cuisine minute sur place
- **Le room service** : cocktails, dégustations, plateaux repas et afterworks
- **Le supermarché** : plus de 2 500 produits du quotidien livrés au bureau
- **Des animations toute l'année** : jeux concours, partenariats exclusifs, ventes privées



FRICHTI AT WORK X DOCTOLIB

LE BIEN-ÊTRE COMME VALEUR COMMUNE

En partenariat avec **Baxterstorey**, leader sur le secteur de la restauration d'entreprise en Grande-Bretagne, Frichti At Work est heureux d'annoncer son entrée chez Doctolib. **Frichti et Baxterstorey partagent un sens aigu du service, une exigence de qualité et un engagement au service du bien-manger** : c'est donc tout naturellement que ces deux partenaires de l'économie servicielle, reconnus à l'international pour la qualité de leur savoir-faire et de leur expertise respectifs, ont uni leur force.

Fier de pouvoir accompagner Doctolib dans la premiumisation de ses modes de restauration en interne avec comme seul mot d'ordre le "bien-manger", Frichti At Work a imaginé et conçu plusieurs espaces innovants, inspirés des codes de l'hôtellerie, et radicalement différents des cantines d'entreprises traditionnelles en plaçant au cœur de cette collaboration l'expérience client.

UNE HOME KITCHEN aka la Cafet' Frichti

Une offre de restauration d'une trentaine de places assises, disponible à la commande via ordinateur, smartphone ou borne, avec ses plats à la carte changés quotidiennement. Au menu du midi, des plats healthy, équilibrés (avec option vegan) et respectueux de l'environnement avec la mise en place d'un système de consigne 0 déchet. Au total, **20 plats, 7 entrées, 10 desserts** et des boissons, fruits & snacks sains servis chaque jour, **soit 900 recettes différentes** sur l'année pour chaque saison. Commandez, cliquez, dégustez !

L'ESPACE STATION 6 aka le Coffee Shop

Une offre de snacking à déguster sur le pouce, disponible toute la journée, qui se compose de produits de type boulangerie (sandwich, panini, focaccia, salade, buns, viennoiserie, etc.). Commande sur place, garantie zéro-plastique, en mode Grab & Go.

LE FRICHTI MARKET

Une offre d'assortiment de produits supers bons et sains pour faire son plein de courses, toute la journée. Ce **supermarché 2.0**, proposant un service **direct, du producteur au panier**, comprenant **tous les produits du quotidien, frais et de saison**. L'occasion de repartir avec ses courses chez soi le soir **sans perdre de temps** dans les magasins.



FRICHTI AT WORK

UNE OFFRE RADICALEMENT ENGAGÉE ET RESPONSABLE

Modèle d'intégration des nouveaux usages alimentaires en entreprise, **Frichti At Work entend également donner l'exemple d'une restauration responsable, en accord avec les enjeux de durabilité à l'égard de notre environnement et de nos écosystèmes**. Fraîche et maison, la cuisine proposée par Frichti se veut aussi saine, locale et toujours attachée à respecter le cercle vertueux de sa chaîne de production et de consommation.

Au sein des nouveaux espaces Doctolib, la nouvelle offre de restauration se veut engagée jusqu'au bout, en proposant un système de contenants réutilisables en verre en partenariat avec GreenGo (**soit l'équivalent de 3 000 emballages jetables évités par mois pour 150 couverts par jour !**) ainsi que des sacs réutilisables en coton, lavés après chaque utilisation par une ESAT (une structure sociale qui emploie des personnes en situation de handicap).

