



THE ADECCO GROUP

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Octobre 2025

Foodles réinvente la pause déjeuner chez The Adecco Group : un restaurant d'entreprise nouvelle génération à Villeurbanne

Foodles, acteur gourmand et engagé de la restauration d'entreprise, signe une nouvelle réalisation d'envergure au sein du siège de The Adecco Group à Villeurbanne (69). Avec ce projet, le groupe RH mondial modernise son offre de restauration autour d'une solution hybride mêlant frigos connectés et comptoirs, pensée pour s'adapter aux nouveaux usages et modes de consommation de ses collaborateurs.

Un besoin de flexibilité et de convivialité

Présent dans 60 pays à travers 1 400 agences, The Adecco Group souhaitait faire évoluer son restaurant d'entreprise, jusque-là limité à une offre de plats froids. L'objectif : **proposer davantage de diversité et créer un véritable lieu de vie, capable de réunir les collaborateurs des différents étages autour d'un moment de pause** plus fluide, chaleureux et qualitatif.

À l'issue d'un appel d'offres, **Foodles a été retenu pour son approche flexible et connectée, son savoir-faire** en matière d'expérience utilisateur et sa capacité à combiner qualité, innovation et accompagnement sur mesure.

Une solution mixte pour une expérience complète

Le projet déployé en deux temps a donné naissance à une solution mixte :

- **7 frigos connectés et 1 module Click & Collect**, installés dès la phase 1 et le démarrage des travaux dans le restaurant, pour offrir un accès 24h/24 à une offre variée de plats frais
- **Un comptoir Foodles ouvert en février 2025, proposant une pluralité d'offres alimentaires**, ouvert de 8h30 à 15h, avec une offre Barista, Fresh'Bar (salades) et Snacking (à emporter).



Ce dispositif hybride permet de répondre à tous les usages : déjeuner sur le pouce, pause café ou repas à l'assiette dans un cadre convivial. La vaisselle et la décoration soignée viennent renforcer le sentiment d'un vrai coffee shop au bureau. Adoptée dès les premières semaines, la solution Foodles a conquis les collaborateurs avec une note moyenne des plats de 4,2/5.

« C'est une offre très flexible, connectée aux besoins des collaborateurs », explique Virgile Mollier, Directeur Immobilier, The Adecco Group.

Au-delà de l'expérience employé, le projet s'inscrit dans une démarche responsable, en phase avec les valeurs RSE d'Adecco et les engagements Foodles : lutte contre le gaspillage alimentaire, production locale et circuits courts, emballages responsables.

À propos de Foodles :

Lancé en 2014 par Michaël Ormancey et Clément Bonhomme, Foodles est un acteur engagé, gourmand et responsable de la restauration d'entreprise. 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 « Foodle 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 variée, équilibrée et durable, lutte contre le gaspillage alimentaire (réassort au plus juste, redistribution des invendus, valorisation des déchets...). Elle est ainsi devenue entreprise à mission en juin 2022, B Corp en août 2023 et Ecovadis Gold en décembre 2024. Fort d'une équipe de 550 salariés, Foodles accompagne déjà plus de 600 clients, en France, en Belgique et à Londres. Depuis sa création, Foodles a levé 55 millions d'euros pour soutenir sa croissance et a racheté, en 2024, le traiteur Le Val d'Evre afin d'internaliser davantage sa production.

www.foodles.co