

Foodles – bilan et perspectives :

Avec plus de 550 frigos installés à date,

Foodles veut s'imposer comme le leader du marché de la cantine connectée

Paris, le 8 février 2023 – Foodles, acteur innovant de la restauration collective d'entreprise revient sur le bilan de son année 2022 en forte croissance, marquée par plusieurs étapes de développement stratégique. Parmi elles : le lancement du service au Royaume-Uni en avril dernier puis, de son centre logistique à Marseille, au service du mieux manger en entreprise. Un développement soutenu par des engagements RSE forts, Foodles étant récemment devenue entreprise à mission. L'entreprise revient sur ces étapes de croissance ainsi que ses ambitions pour 2023.

Foodles : 300 salariés et plus de 350 clients en France et au UK...

À sa création en 2015, la Foodtech est la première à développer ses frigos connectés, dotés d'une technologie brevetée et labellisés Origine France Garantie, permettant de restaurer les entreprises autrement, et ce dès 50 collaborateurs. 8 ans après, l'entreprise entend confirmer cette position de leader du secteur. En effet, en 2022, Foodles a accompagné pas moins de **350 clients** au global, majoritairement répartis sur le secteur privé et les entreprises tertiaires. Plus de **250 nouveaux frigos** ont été installés, soit près de 550 à date sur l'intégralité de leur parc. Alors que les frigos connectés sont la pierre angulaire de l'offre Foodles, l'offre de comptoirs (bar à salades, barista...) est également venue compléter la pause-déjeuner de certaines entreprises ces derniers mois avec le déploiement de **30 comptoirs** sur-mesure.

Étapes clés de l'année 2022, Foodles a également pu compter sur ses premiers clients londoniens, à travers l'ouverture du service au Royaume-Uni en avril dernier et le recrutement d'une équipe de 15 collaborateurs sur place, mais aussi sur l'ouverture de leur nouveau hub logistique à Marseille, avec pas moins de 2 000 nouveaux convives et 17 entreprises clientes sur la région. Un premier bilan réussi sur ces nouveaux territoires.

Une croissance soutenue par une forte stratégie de recrutement puisque Foodles a su faire évoluer ses équipes avec l'arrivée de **150 nouveaux talents**, doublant ainsi son objectif de recrutements initial. Que ce soit les effectifs opérationnels (livreurs, préparateurs...) ou en fonctions supports (commerciaux, marketing...), ces derniers ont eu à cœur de restaurer au cours de l'année plus de **25 000 convives** à travers les **4 000 recettes** élaborées par la Foodtech depuis 2015, au service du mieux manger en entreprise.

...et des engagements RSE qui ont fait d'elle une entreprise à mission en 2022

Référence RSE sur son marché, cette année a également été l'occasion de concrétiser l'engagement de Foodles, **devenue entreprise à mission**. Elle a ainsi enregistré une **diminution de 22,5% du poids carbone** par repas distribué à l'issue de son second bilan carbone. Dans la continuité de cet engagement et avec pour objectif de réduire encore de 10% l'empreinte carbone de leurs repas à horizon 2024, Foodles poursuit ses actions sur 4 chantiers d'envergure :

- **Proposer plus de recettes végétariennes :** Au-delà de 40%.

Foodles entend effectivement éveiller les consciences. L'entreprise est déjà en capacité, selon la demande des clients, d'augmenter la part de plats végétariens à 60, 80 voire 100%.

- **Proposer des emballages responsables** : L'entreprise poursuit l'exploration du système de consigne (meubles, technologies, gestion des flux) et initie en ce début d'année, la mise en place d'un contenant moins lourd et énergivore.
- **Limiter l'impact des livraisons** : Avec des fournisseurs audités et certifiés dans la continuité des 53,8% économisés en gestion interne. Un repas Foodles fait moins de 40km, du traiteur à l'assiette et chaque livreur est formé aux risques routiers ainsi qu'à l'éco-conduite.
- **Réduire le gaspillage alimentaire** : Fin 2022, la Foodtech a enregistré 15% de gaspillage alimentaire, une tendance à la baisse notamment grâce à leur algorithme d'ajustement des stocks. Certains produits sont également proposés à moitié prix à l'approche d'une DLC et ont ainsi permis de sauver 99 474 repas, alors que les invendus ont quant à eux permis de redistribuer 33 839 repas à 7 associations différentes.

« Foodles a su, depuis 7 ans, devenir le référent de la restauration collective nouvelle génération en s'appuyant sur ses 3 savoir-faire : notre savoir-faire technologique sur lequel nous continuerons d'investir en 2023 avec une équipe de plus de 20 profils techs ; notre savoir-faire logistique, qui sera lui aussi développé avec l'ouverture de nouveaux hubs en région dans les prochains mois ; puis, notre savoir-faire culinaire, que nous enrichirons à travers l'agrandissement de notre cuisine interne située en région Parisienne, nous permettant d'internaliser davantage nos productions, toujours en parallèle de nos partenariats traiteurs. 2023 sera, elle aussi, une année de grandes ambitions pour toute l'équipe ! » soulignent Clément Bonhomme et Michaël Ormancey, co-CEO et fondateurs 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