



COMMUNIQUE DE PRESSE

Septembre 2025

Fin du télétravail et retour au bureau : Foodles, l'acteur gourmand et engagé de la restauration d'entreprise, accompagne la transformation du travail en présentiel !

À l'heure où la pratique du télétravail se stabilise et où de nombreuses organisations cherchent à redonner du sens au présentiel, la pause-déjeuner apparaît comme un levier simple et puissant pour recréer du lien. Acteur gourmand et engagé de la restauration d'entreprise, Foodles dévoile pour la rentrée ses enseignements et ses solutions montrant comment la restauration flexible devient un catalyseur de cohésion et de qualité de vie au travail.

La restauration au cœur du lien social

Après plusieurs années de télétravail massif, une récente étude de l'INSEE révèle que 22% des salariés français du secteur privé pratiquent le télétravail 1 fois par mois, soit 1 salarié sur 5¹. Si le télétravail reste ancré dans les habitudes, **il s'accompagne d'un retour progressif au bureau et d'un besoin croissant de convivialité** : selon France Travail, 64% des salariés considèrent la pause déjeuner comme un moment clé de partage et de cohésion².

En effet, depuis la crise sanitaire, la restauration d'entreprise a connu une profonde transformation. La réduction des surfaces de bureaux a entraîné une baisse de fréquentation des restaurants collectifs, poussant de nombreux acteurs à se réinventer ou à fermer. Les entreprises et en particulier les DRH ont dû continuer d'exiger une offre de qualité : si les collaborateurs se déplacent moins, l'expérience du déjeuner doit être irréprochable.

“Aujourd'hui, entre exigences croissantes — qualité, loi Egalim, attentes type restauration commerciale — et tensions budgétaires, les restaurateurs doivent jongler avec des contraintes parfois contradictoires, dans un contexte de retour partiel au bureau.” explique Clément Bonhomme, Co-fondateur et Co-CEO de Foodles.

Des solutions flexibles et innovantes, pensées pour les nouvelles attentes du bureau

Plus que jamais, les entreprises recherchent des solutions agiles, capables de s'adapter aux rythmes et aux préférences de chaque équipe. **Foodles propose une restauration flexible,**

¹ [Télétravail et présentiel : le travail hybride, une pratique désormais ancrée dans les entreprises](#), mars 2025

² [La pause-déjeuner, nouvel enjeu de marque employeur](#), 2024



sans contrainte d'horaires, accessible 24/7, avec des plats gourmands, frais et engagés. Grâce à son modèle hybride combinant solution connectée et comptoir sur site selon la taille et les besoins de chaque entreprise, Foodles accompagne déjà plus de 600 clients partout en France.

The Adecco Group témoigne : Pour son nouveau siège lyonnais, l'entreprise cherchait à améliorer l'expérience de restauration de ses collaborateurs avec une offre plus variée, qualitative et accessible tout au long de la journée. Séduites par la diversité de l'offre Foodles, les équipes ont co-construit un format hybride : frigos connectés, comptoir barista et fresh'bar. Une solution pensée pour s'adapter aux rythmes et envies des 1 700 collaborateurs. Un projet aligné avec les valeurs RSE du Groupe. *"C'est une offre connectée aux besoins des collaborateurs."* affirme Virgile Mollier, directeur immobilier.

Foodles mise sur des produits rigoureusement sélectionnés et une qualité constante, rendue possible **grâce à son modèle de cuisines centrales**. Cela lui permet d'assurer une excellence gustative, indépendamment des variations de fréquentation liées au télétravail. **Cette approche distingue Foodles de la restauration collective traditionnelle.**

La force de son modèle réside dans sa flexibilité. Grâce à sa combinaison de frigos connectés, de comptoirs et d'outils technologiques, **l'entreprise est capable d'absorber des variations importantes de fréquentation, parfois d'un jour à l'autre.**

Sa technologie prédit les volumes attendus, ajuste les réassorts en temps réel et permet de réagir rapidement aux retours des convives via les notations de plats. Cette capacité d'adaptation quotidienne, combinée à sa production centralisée, garantit une qualité constante tout au long de l'année, quels que soient les flux.

En parallèle, **Foodles a un engagement RSE fort**, reposant sur quatre piliers :

- Réduire l'empreinte carbone de ses repas en valorisant les produits végétariens et en limitant les protéines à fort impact
- Minimiser son impact hors food, grâce à des packagings éco responsables, une logistique optimisée et des actions concrètes contre le gaspillage, comme l'allongement de la DLC et les promotions anti-gaspi.
- Un engagement fort pour l'emploi, avec un maximum de CDI et des actions d'insertion
- Un soutien actif aux associations par des dons alimentaires réguliers.

"Accompagner la reprise d'activité post-estivale, c'est offrir aux salariés bien plus qu'un repas : c'est soutenir le lien, la convivialité et l'engagement de chacun. Notre mission est d'être le partenaire de référence des entreprises pour réinventer la restauration d'entreprise" confirme Michael Ormancey, Co-fondateur et Co-CEO de Foodles.

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