



Cantine d'entreprise : Quels sont les plats préférés des salariés ?

Foodles a réalisé le TOP 3 des repas préférés des Français à la cantine

Paris, le 16 janvier 2023 – A l'occasion de cette nouvelle année, Foodles – alternative innovante, flexible et responsable à la restauration collective traditionnelle – dévoile les repas que ses 25 000 convives, situés partout en France, ont le plus plébiscité en 2022. L'occasion également, dans un contexte post covid où la restauration d'entreprise semble plus que jamais un service indispensable dans le quotidien des salariés français, de faire le point sur leurs attentes : qu'attendent-ils aujourd'hui de leur cantine d'entreprise ? Quels engagements ? quelle qualité ? quel prix moyen ?...

Les salariés français plébiscitent la cuisine du monde

Acteur pionnier de la restauration collective nouvelle génération, Foodles propose, depuis 2015, aux entreprises des menus gourmands et ultra-frais livrés chaque jour dans des frigos dotés d'une technologie brevetée et 100% Made In France. Avec ce concept de cantine dématérialisée, disponible 24/7, Foodles permet aux organisations (dès 50 collaborateurs) de tous les secteurs de proposer à leur salariés une solution de restauration flexible, accessible, de qualité et conviviale.

Ainsi, durant l'année 2022, Foodles a proposé pas moins de 400 recettes de plats variés et de qualité avec des produits locaux et de saison, à ses convives. Parmi tous ces plats, Foodles a établi un TOP 3 de ceux qui ont été le plus dégustés :

1. Conchiglie al arrabiata, Grana Padano AOP
2. Poulet sauce satay pimentée et riz
3. Bacon burger

Donnant une place importante aux plats végétariens (**40%**) au sein de son offre de restauration, Foodles a également établi le TOP 3 des plats végétariens préférés des salariés français. Avec un cap direct sur l'Italie :

1. Conchiglie al arrabiata, Grana Padano AOP
2. Penne Sauce tomate pimentée, olives noires et Grana Padano
3. Gnocchi, courgettes, tomates séchées et crème de parmesan.

Des repas gourmands dégustés par les salariés, qui sont d'ailleurs prêts à dépenser en moyenne **8,20€** pour une formule entrée/plat ou plat/dessert*. Concernant la fréquence, les frigos connectés sont utilisés en moyenne 2 jours par semaine, principalement les lundi et mardi, jours de plus forte affluence.

Des salariés français qui veulent un service de restauration accessible, au prix juste et de qualité

De plus en plus plébiscitée par les collaborateurs, la solution de restauration collective qui leur est proposée constitue un enjeu majeur pour les salariés qui la perçoivent comme un élément indissociable de la qualité de vie au travail. C'est aussi un argument de poids dans l'attractivité des talents pour les entreprises. En effet, d'après l'étude Ifop pour Foodles*, **67%** des répondants donnent une note supérieure ou égale à **7/10** pour évaluer l'importance du moment repas sur le bien-être des collaborateurs. D'autre part, **trois salariés sur quatre** pensent

que l'offre de restauration a un **impact positif sur l'attractivité d'une entreprise**, que ce soit pour **attirer de nouveaux talents** ou pour **fidéliser ses employés (75%)**.

Si la restauration collective d'entreprise est majoritairement appréciée par les salariés français, puisque **73%** se disent satisfaits à l'égard de la qualité des produits et des services de restauration qui sont proposés au sein de leur entreprise, cette satisfaction varie cependant d'un type de prestation à l'autre : les salariés ayant **accès à un restaurant d'entreprise (80%)** affichent ainsi un niveau de satisfaction bien plus élevé que ceux qui bénéficient d'un équipement et non d'une solution comme **un coin cuisine (69%)**.

Malgré cela, les salariés interrogés soutiennent les solutions de restauration d'entreprise et insistent sur deux critères majeurs que sont **un service au prix juste pour 64%**, et **des plats équilibrés et de qualité pour 55%** des questionnés.

« Nous sommes convaincus que le déjeuner joue plus que jamais un rôle essentiel dans la vie d'entreprise, particulièrement dans un contexte post-covid où il est primordial de réengager les liens sociaux au bureau, en réinstaurant la convivialité. Pour cela, les entreprises doivent être accompagnées afin de trouver des solutions de restauration pouvant répondre aux besoins de leurs salariés, qui souhaitent avoir accès à des produits de qualité mais au prix juste. Nous avons à cœur chez Foodles de continuer à proposer cette variété de plats à nos convives tout au long de cette nouvelle année ! » **soulignent Clément Bonhomme et Michaël Ormancey, co-CEO et fondateurs de Foodles.**

*Etude Ifop pour Foodles réalisée en septembre 2022.

A propos de Foodles

Lancée en 2015 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, 100% Made in France 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 270 salariés, Foodles accompagne déjà plus de 300 clients, en France, en Belgique et à Londres. 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