



dévoile son nouveau concept et ouvre :



Le premier point de vente BtoCtoB pour l'enseigne, au cœur de Kiabi Village

Le 2 février 2026, Salad&Co franchit une nouvelle étape dans le développement de son offre en inaugurant **La Cantine by Salad&Co**, son tout premier point de vente **BtoCtoB**, au sein de Kiabi Village. Pensé comme un **nouveau modèle de restauration collective hybride**, ce format est ouvert à tous, tout en étant prioritairement destiné aux collaborateurs du site. Ce concept inédit, fidèle à l'ADN de Salad&Co, propose une **cantine nouvelle génération**, conçue pour s'intégrer au cœur des lieux de vie et répondre aux usages quotidiens en entreprise.

Un modèle inédit de restauration collective souple et accessible à tous

Avec "La Cantine by Salad&Co", l'enseigne expérimente un format innovant, à mi-chemin entre restauration collective et restauration commerciale.

Ici, l'offre est volontairement simplifiée, permettant de proposer des **prix encore plus accessibles**, tout en conservant l'exigence de qualité propre à l'enseigne.



Le concept repose sur :

- des plats du jour,
- des salades déjà composées,
- des plats chauds,
- des sandwichs, croque-monsieur et bruschetta,
- du snacking sucré et des toppings salés gourmands,
- environ 24 ingrédients soigneusement sélectionnés,
- une offre pensée pour être rapide, équilibrée et adaptable aux rythmes de travail.



Bien que prioritairement conçue pour les équipes de Kiabi Village, **La Cantine by Salad&Co** est également accessible au public extérieur, affirmant pleinement son positionnement hybride et son ancrage dans la vie du site.

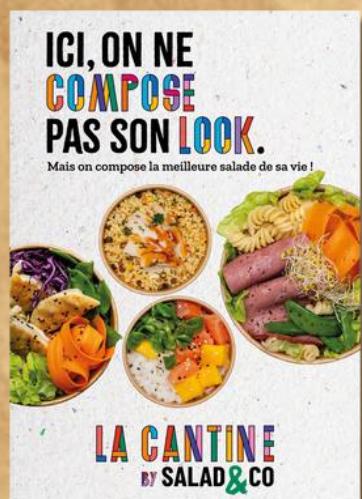
"Avec La Cantine by Salad&Co, nous avons voulu imaginer un format de restauration collective ouvert, souple et en phase avec les usages actuels, tout en conservant l'exigence de qualité qui fait l'ADN de Salad&Co. C'est aussi notre réponse aux attentes croissantes des entreprises qui souhaitent mieux nourrir leurs collaborateurs et intégrer une offre de restauration qualitative directement au cœur de leurs sites."

Vincent Mondoloni
Directeur général de Salad&Co

Une approche pensée pour s'intégrer au cœur des entreprises

Implantée au sein de Kiabi Village, La Cantine by Salad&Co adopte une stratégie de communication sur-mesure, distincte des codes habituels de l'enseigne, en résonance directe avec son environnement. La campagne détourne les **codes de la mode** pour les associer à l'univers de la food, jouant avec les parallèles entre style et assiette : "*On compose sa salade comme on compose son look.*" témoigne Anne Schacht, directrice marketing de Salad&Co.

Cette approche traduit aussi la volonté de Salad&Co de **s'intégrer directement dans les lieux de vie en entreprise** et **d'y opérer une offre de restauration** adaptée aux usages des collaborateurs.



Une nouvelle étape stratégique pour Salad&Co

Avec La Cantine by Salad&Co, l'enseigne ouvre la voie à de nouveaux formats de développement BtoBtoC, complémentaires de son réseau de restaurants. Pensé comme une expérimentation à taille réelle, ce format a vocation à être déployé dans d'autres entreprises et sièges sociaux souhaitant proposer une offre de restauration qualitative à leurs équipes. Une nouvelle manière pour Salad&Co de faire évoluer son modèle, tout en restant fidèle à sa mission : rendre le bien manger accessible, désirable et intégré au quotidien.



Informations pratiques

La Cantine by Salad&Co
Kiabi Village - 4A rue du Moulin de Lezennes
59260 Lezennes

À propos de Salad&Co : créée en 2009, Salad&Co est l'enseigne pionnière des bars à salades en France. Avec un concept unique proposant une offre gourmande qui permet de composer sa salade soi-même parmi 50 ingrédients de saison et issus majoritairement de filières locales et françaises, l'enseigne connaît rapidement un succès grandissant.

Après avoir développé trois formats de restaurants qui se déclinent dans différents espaces urbains pour offrir la possibilité de bien manger à toute heure de la journée, Salad&Co accueille ses premiers franchisés en 2024.

