



Communiqué de presse

Foodles lance son service au UK, avec Londres pour 1ère étape

Après la Belgique, il s'agit du deuxième déploiement européen pour la foodtech qui ambitionne de révolutionner la pause-déjeuner du vieux continent

Le 06 avril 2022 – Foodles, pionnier de la restauration collective nouvelle génération annonce aujourd'hui le lancement de son service au Royaume-Uni, avec l'ouverture d'un 1^{er} labo-cuisine à Londres. Ce lancement représente la deuxième étape du déploiement européen de la foodtech française, après la Belgique en 2020. Proposant, depuis 2016, aux entreprises des menus gourmands et ultra-frais livrés chaque jour dans des frigos dotés d'une technologie brevetée et 100% Made In France, Foodles entend désormais conquérir la pause déjeuner des londoniens. Fort d'une équipe déjà constituée sur place de 5 salariés, Foodles proposera dans une offre responsable, adaptée aux habitudes de consommations britanniques, et destinée à évoluer au fil du déploiement et des besoins du marché.

Foodles à Londres : nouvelle étape d'une ambition de conquête européenne...

Après Bruxelles en 2020, Foodles arrive donc à Londres. Préparé depuis plusieurs mois, et notamment permis par la levée de fonds réalisée en septembre dernier (31M€), ce lancement est désormais opérationnel depuis le début du mois de mars. Le développement du service, à Londres, est d'ores-et-déjà soutenu par une équipe de 5 personnes sur place : Renaud Barnoin, General manager Foodles UK ; Lorne Magill, responsable des opérations, Foodles UK ; Antoine Pêtre, responsable du lancement de Foodles Londres ; Maxine Bradi, Cheffe du labo-cuisine, Foodles Londres ; et Louis Nordon, responsable produit.

Foodles proposera aux entreprises londoniennes et à leurs collaborateurs la même qualité de service qu'en France et en Belgique à savoir :

- Une technologie innovante et des frigos connectés installés sur place, dans des espaces de restauration pensés pour chaque structure ;
- Une application mobile permettant aux collaborateurs de connaître en temps réel les menus, mais également de pré-commander leurs plats pour le lendemain ;
- Un service de livraison journalier ;
- Mais aussi et surtout une offre de restauration fraîche, saine, sur-mesure et responsable.

En effet, engagée à réduire au maximum son impact environnemental, et décidée à déployer une offre la plus durable possible, la foodtech proposera pour l'ensemble de ses plats, des packagings 100% réutilisables. Par ailleurs, Foodles a à cœur d'adapter son offre culinaire aux habitudes de consommation locales : utilisant majoritairement des produits locaux (région londonienne) pour la confection de ses plats, Foodles a également travaillé à répondre au plus près des attentes des britanniques en matière d'alimentation. Loin de la traditionnelle trilogie « entrée, plat, dessert » propre aux habitudes françaises, les menus Foodles londoniens seront ainsi tournés autour des moments clés de la journée : breakfast, lunch et snack.

Accessible aux entreprises de tous les secteurs, dès 50 collaborateurs, Foodles entend donc convaincre ce marché londonien attentif tant aux innovations tech, qu'aux impératifs de bien-être au bureau. Pour cela, Foodles prévoit de renforcer ses effectifs sur place par le recrutement d'une dizaine de nouveaux

collaborateurs durant l'année 2022. Ces profils soutiendront notamment le développement commercial, la livraison et le labo-cuisine.

...après un déploiement hexagonal réussi

Lancé en 2016, dans l'optique de transformer la cantine d'entreprise traditionnelle, à la fois coûteuse pour l'organisation et de moins en moins en adéquation avec les attentes de consommation des salariés, Foodles, pionnier sur son marché, a développé une offre se voulant tout à la fois flexible, accessible, qualitative et conviviale. Pour y parvenir, Foodles a placé l'innovation et la responsabilité au cœur de son concept qui allie ainsi :

- Une technologie brevetée (des frigos connectés et une application mobile) et innovante pour une expérience d'utilisation simplifiée ;
- Et une offre de restauration fraîche, saine, sur-mesure et durable.

Alliant donc le meilleur des deux mondes, celui de la cantine traditionnelle et de la food delivery, Foodles a entrepris, dès 2020, une très forte accélération, notamment de son déploiement géographique : après son lancement à Lille, Lyon, Reims, mais également son déploiement dans la région Sud-Est, Foodles est aujourd'hui présent dans pas moins de 20 villes en France. A date, la Foodtech a installé plus de 300 frigos connectés chez plus de 250 clients. Au total, ce ne sont pas moins de 25 000 salariés qui bénéficient chaque jour de l'offre de restauration de Foodles, au cœur de leur entreprise.

Confortée par la très forte évolution de son modèle ces dernières années, portée tout autant par les nouveaux paradigmes de l'entreprise nés de la pandémie (télétravail, QVT), que par le désir du « mieux manger » née de la responsabilisation des consommateurs à l'égard de l'environnement et de leur santé, Foodles ambitionne de convaincre toujours plus d'entreprises, en France comme en Europe, de la nécessité d'engager une transformation durable de leur service de restauration. Un service qui doit désormais pouvoir répondre aux enjeux de fidélisation et de bien-être de tous les collaborateurs.

« Foodles se lance dans une nouvelle étape en ouvrant Londres en 2022. C'est une grande joie pour toutes les équipes d'exporter notre offre de restauration sur ce nouveau marché ! L'objectif est d'offrir une alternative toujours plus responsable à la cantine d'entreprise traditionnelle. Avec nos recettes confectionnées par nos chefs locaux, nous voulons créer les conditions idéales pour que la pause-déjeuner au travail soit un plaisir sain et convivial et réponde aux nouvelles attentes des salariés londoniens. Les équipes, tout comme l'offre, évolueront au fil des mois. 20 personnes sont notamment en cours de recrutement à la fois sur la partie commerciale, livraison et cuisine. Ce lancement sera, nous l'espérons, un premier exercice avant de nouvelles ouvertures en région et dans un autre pays voisin. Qui sait... », se réjouissent Clément Bonhomme et Michaël Ormancey, co-CEO et fondateurs de Foodles.

A propos de Foodles

Lancé 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 200 salariés, Foodles accompagne déjà plus de 250 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

