



## Foodles annonce l'ouverture de son bureau à Marseille

*Après un premier déploiement national et européen, la foodtech fait le choix d'ouvrir un bureau régional à Marseille afin d'être au plus proche des entreprises du secteur*

**Le 7 novembre 2022** – Foodles – pionnier de la restauration collective nouvelle génération – annonce aujourd'hui l'ouverture de son bureau à Marseille, dans le cadre de son déploiement régional. Proposant dans toute la France, 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 développer son service sur l'arc Méditerranéen. Fort d'une équipe déjà constituée de 8 salariés sur place, l'entreprise souhaite, grâce à ce nouveau bureau, soutenir les différentes implantations locales et faciliter les livraisons chez les clients actuels et à venir. Son ambition ? Multiplier par deux son nombre de clients du secteur d'ici la fin de l'année 2023.

### Un second bureau en région...

Lancé en 2016, Foodles, pionnier sur son marché, a développé une offre se voulant tout à la fois flexible, accessible, qualitative et conviviale. La raison d'être de l'entreprise : 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. 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 : un lancement dans plusieurs villes françaises et notamment dans la région Sud Est avec l'ouverture d'un nouveau hub à Lyon puis, à Marseille. Ces hubs permettent en effet à l'entreprise de pouvoir gérer localement et avec beaucoup plus d'agilité les clients de la région, afin de se constituer un véritable réseau de clients et de salariés avant l'ouverture d'un bureau. A date, la foodtech a installé **33 frigos** chez **17 clients** aux alentours de Marseille. Au total, ce ne sont pas moins de **2000 salariés** de la région qui bénéficient chaque jour de l'offre de restauration de Foodles, au cœur de leur entreprise.

Après un fort développement de l'activité dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, Foodles a fait le choix d'implanter son premier bureau dans la ville de Marseille afin de soutenir ses différentes implantations et faciliter les livraisons chez les clients. C'est notamment grâce aux **8 salariés** présents sur place que l'entreprise souhaite élargir son offre de restauration, à travers :

- La précommande de l'offre frigo connecté ;
- La proposition de comptoirs barista et comptoir chaud et froid le midi ;

- Le développement d'une offre événementielle (petits déjeuners, plateaux repas...) afin de rassembler et fédérer les collaborateurs autour de moments conviviaux.

Foodles entend également travailler aux côtés de partenaires locaux afin de pouvoir proposer les produits de la région dans son offre de restauration.

Afin de soutenir son ambition de multiplier par deux son nombre de clients dans la région d'ici un an, la foodtech a d'ailleurs prévu de recruter une nouvelle personne chargée de la livraison d'ici la fin de l'année.

### ...qui accompagne l'ambition du déploiement hexagonal de la foodtech.

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 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.

« J'ai décidé de rejoindre l'aventure Foodles il y a un an pour les différents challenges à relever. L'engouement des entreprises pour la solution de restauration proposée par Foodles est en effet très présent, tant par son côté innovant, flexible et qualitatif, que par les valeurs RSE qu'elle porte. Toute l'équipe marseillaise est très motivée pour relever les nombreux défis des prochains mois afin de faire rayonner Foodles dans toute la région PACA ! » se réjouit **Audrey Gaotte, Business developer de la région PACA chez Foodles.**

« L'offre proposée par Foodles se porte très bien dans la région PACA et nous avons à cœur de poursuivre ce développement. C'est principalement pour cette raison que nous avons fait le choix d'ouvrir ce premier bureau régional dans la ville de Marseille. L'envie d'une restauration plus flexible et variée se fait pleinement, et de plus en plus, ressentir dans les entreprises. Notre ambition est de répondre, grâce à notre solution de restauration, à ces différents besoins. Pour ce faire, d'autres ouvertures de bureaux seront annoncées courant 2023, toujours afin de soutenir le maillage national de Foodles. » expliquent **Clément Bonhomme et Michaël Ormancey, co-CEO et fondateurs de Foodles.**

---

#### A propos de Foodles

Lancée 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, 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](http://www.foodles.co)

