



Communiqué de presse

La Monnaie de Paris repense son offre de restauration d'entreprise avec les frigos connectés Foodles

Le 29 novembre 2022 – Foodles – pionnier de la cantine nouvelle génération – revient sur l'accompagnement de La Monnaie de Paris à travers leur service de restauration collective connecté pour leurs 200 collaborateurs du site parisien. A travers l'installation de 2 frigos connectés, la Foodtech a su apporter une réponse en phase avec les nouveaux modes de travail et adaptée au mieux manger, tout en fournissant un service responsable, notamment à travers un partenariat tripartite réussi avec le Chaînon Manquant – association de lutte contre le gaspillage alimentaire -.

Les frigos connectés pour moderniser la pause déjeuner...

La Monnaie de Paris, institution monétaire nationale, a éprouvé un besoin d'autonomie sur sa solution de restauration après la fermeture d'un restaurant d'entreprise voisin partagé ainsi que de plusieurs commerçants de quartier après la pandémie. Jusque-là, l'institution mettait notamment en place des titres restaurants permettant de se restaurer grâce aux offres alentour.

Au même moment, le Président de la Monnaie de Paris avait également pour objectif de moderniser l'organisme, enjeu auquel Foodles a su répondre à travers son service novateur et sur-mesure (offre responsable et connectée, prix abordable, accessibilité 24h/24h). Après une phase de test de 6 mois, le pionnier de la cantine connectée a remporté l'appel d'offre et a ainsi pu déployer son offre de frigos connectés dès le mois d'août 2021.

Pour répondre aux attentes des 200 collaborateurs, Foodles a donc installé 2 frigos connectés sur le site de Paris (à la fois usine mais aussi musée et salles d'exposition). L'entreprise a notamment su convaincre grâce à son accompagnement sur-mesure (conseil, aménagement, installation), sa facilité d'utilisation (application, écran digital, précommandes), ses plats diversifiés et de qualité (choix végétariens, produits locaux et de saison...) mais aussi un rapport qualité prix intéressant pour les salariés.

...tout en valorisant les déchets alimentaires

La lutte contre le gaspillage est dans l'ADN de Foodles depuis sa création. Contenants et couverts recyclables ou réutilisables, algorithme permettant de réajuster quotidiennement le réassort des frigos, promotions en fin de semaine pour éviter la péremption des aliments ou encore transformation des déchets alimentaires en compost et biogaz pour les agriculteurs, l'équipe RSE de l'entreprise est pleinement engagée.

Pour aller encore plus loin, Foodles travaille notamment main dans la main avec l'association le Chaînon Manquant, partenariat qui permet à chaque fin de semaine, de pouvoir récupérer les invendus des frigos pour les redistribuer aux personnes dans le besoin. À date, ce sont plus de 30 plats par semaine qui ont pu être sauvés depuis le début du projet avec La Monnaie de Paris.

« Depuis la pandémie, nous avons un réel besoin d'internalisation de notre offre de restauration. Le contexte a accéléré notre transition et Foodles a su nous accompagner dans la mise en place d'un service sur-mesure. Nous avons notamment pu être rassurés et guidés par la visite d'une cantine d'ores et déjà déployée chez un de leur client, nous confortant dans le choix de leur solution innovante. La décision a également été facilitée par l'aspect économique tant sur les tarifs accessibles que la possibilité de conserver les modalités de subvention employeur déjà en place. » **Nathalie Aucouturier Bergerot, Responsable Services Généraux de La Monnaie de Paris.**

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 230 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