

Foodles ouvre son nouvel espace de restauration connectée : un projet d'envergure au sein d'un immeuble Equinox à Clichy

L'entreprise qui modernise l'offre de restauration collective confirme son statut d'acteur incontournable du marché avec sa dernière création dans cet immeuble de 23 000m².

Un projet de 600m² qui incarne ses aspirations d'offrir du haut niveau serviciel, en phase avec l'évolution des besoins.



© Julien Pepy

Le 20 juin 2022 - Afin de répondre à l'ambition de MCAP Global Finance LLP (Marathon) et HW Capital, de faire partager des expériences humaines au cœur de ses lieux de vie durable, Foodles - pionnier de la restauration collective nouvelle génération - a inauguré jeudi dernier, à Clichy, son nouvel espace de restauration connectée. Niché au sein des 23 000 m² de l'immeuble Equinox, c'est un lieu de vie unique qui peut accueillir pas moins de 600 convives. Frigos connectés, service de click & collect et offre multi-comptoirs sur-mesure, tout est pensé pour offrir un cadre de travail harmonieux, convivial, en adéquation avec les nouvelles mœurs.

Redonner vie à un immeuble déserté par ses locataires

Repositionner des immeubles dits "difficiles" pour leur donner un nouveau souffle, est le leitmotiv de Marathon et HW Capital, qui sont devenus en quelques années une référence dans ce domaine.

C'est en mars 2021, que le fonds d'investissement fait l'acquisition de cet immeuble qui ne répondait plus aux attentes des locataires existants et qui était délaissé par les prospects locataires faute de dynamisme et d'un cadre de vie et d'une offre de services adaptés aux exigences des entreprises post-Covid. Pour donner un élan de modernité à l'immeuble et répondre aux nouvelles attentes des utilisateurs, Marathon et HW Capital ont voulu miser sur :

- des espaces de vie communs, accessibles toute la journée permettant de se détendre et travailler ;
- des services innovants, notamment sur la partie restauration qui est l'un des moteurs clé de la vie d'un immeuble.

Le cahier des charges était défini de la manière suivante : proposer une offre de restauration novatrice, correspondant aux différents profils des utilisateurs dans un cadre pensé pour accueillir des usagers tout au long de la journée pour se restaurer et travailler.

Foodles a été sélectionné lors de cette mise en concurrence pour sa capacité à répondre à l'ensemble des besoins exprimés, tant sur la partie restauration - avec une offre alimentaire de qualité qui a su conserver les valeurs de restauration sociale à prix juste - que sur l'aménagement des espaces avec notamment sa collaboration avec le cabinet d'architecture Toit et Moi sur des projets d'aménagement.

Grâce à son accompagnement dans toutes les grandes étapes du projet, Foodles a su convaincre les locataires déjà présents sur site et a su également accompagner Marathon et HW Capital dans une commercialisation efficace des espaces vacants.

“L'arrivée de Foodles chez Equinox confirme notre expertise de plus de 7 ans de partenaire de référence pour les acteurs de l'immobilier. Bien au-delà de la restauration, nous les accompagnons dans la création d'espaces uniques, pratiques et conviviaux qui rassemblent et fédèrent leurs collaborateurs en redynamisant les espaces communs pour les bailleurs. Notre modèle de restauration est plus que jamais pensé et adapté aux besoins et contraintes de toutes les parties prenantes d'un immeuble de bureaux, surtout en ces temps où le travail hybride est une norme et où les attentes des collaborateurs vis-à-vis des services au bureau sont accrues.” s'enthousiasment Clément Bonhomme et Michaël Ormancey, co-CEO et fondateurs de Foodles.

Une offre sur-mesure qui séduit les plus grands

Les lieux de travail et les immeubles de bureau deviennent des espaces de vie à part entière. Les propriétaires placent le bien-être des occupants au cœur de leurs préoccupations et sont à la recherche de services innovants répondant aux attentes des utilisateurs. Foodles en quelques années est devenu un partenaire indissociable de ces nouvelles offres.

Facile et économique à implanter, les restaurants Foodles savent séduire grâce à leurs espaces adaptés à tout type de locaux, et à son accès à une alimentation saine, variée et gourmande.

Les locataires existants et les futurs locataires pourront bénéficier de nombreux services avec notamment :



© Julien Pepy

- Une large offre alimentaire accessible 24/7 via des frigos connectés et le click & collect, proposant 2 menus hebdomadaires variés, qualitatifs et à des prix attractifs.
- Une offre multi-comptoirs animés par les Foodles Officers comprenant
 - Un comptoir Barista ouvert toute la journée (Petits-déjeuners, Barista, pauses gourmandes...)
 - Un Foodles Bar proposant des salades/sandwiches sur mesure, poke, sushi, snacking...
 - Un Show Bar, unique dans la restauration alternative, proposant des plats chauds du jour servis à l'assiette ainsi qu'un large choix de snacking chaud
 - Un grand catalogue Room Service à disposition des locataires afin de les accompagner dans leurs moments forts d'équipe et de business
 - De nombreuses animations et bien d'autres services pour créer une vraie communauté.

Les recettes sont conçues par les chefs Foodles et cuisinées par des traiteurs partenaires locaux pour proposer des plats frais, équilibrés, avec une exigence forte sur l'origine de l'ensemble des matières premières.

Et pour aller encore plus loin dans son engagement, les packagings sont consignés ou compostables, et les invendus redistribués à des associations.

Retrouvez les coulisses
de ce projet en vidéo

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

