

RESTAURATION D'ENTREPRISE : FOODCHÉRI LANCE SA NOUVELLE OFFRE B2B, LE COMPTOIR AUTONOME



Depuis 2015, FoodChéri s'engage à révolutionner la restauration d'entreprise en proposant aux collaborateurs des déjeuners savoureux, sains et durables. Aujourd'hui, afin de satisfaire les nouvelles habitudes et demandes des décideurs et salariés, la startup a fait le choix de faire évoluer ses services pour se concentrer uniquement sur l'aménagement d'espaces conviviaux de restauration en click & collect à travers son offre clé : Le Comptoir. Celui-ci se décline dorénavant en 2 formats : le Comptoir Animé (anciennement le Corner) entièrement personnalisable et animé par un manager dédié, et sa toute nouvelle initiative, le Comptoir Autonome, un espace compact et clé en main en libre accès.

LE COMPTOIR AUTONOME : FLEXIBILITÉ ET CONVIVIALITÉ AU COEUR DE LA PAUSE-DÉJEUNER

Pour 91% des Français, la pause-déjeuner au bureau est importante. Elle est synonyme de moment de convivialité entre collègues, de détente mais doit également être rapide. C'est pourquoi FoodChéri propose désormais un espace de restauration clé en main adapté à leurs besoins : Le Comptoir Autonome. Avec cette nouvelle offre, les collaborateurs ont désormais la flexibilité de :

1. **Commander** leur repas entre 2 jours à l'avance et jusqu'à 12h15 le jour même via l'application ou le site de FoodChéri. Au menu ? Au moins 6 entrées, 15 plats et 8 desserts renouvelés chaque jour, inspirés de la cuisine traditionnelle, du monde ou encore d'offres "sur le pouce" et adaptés à tous les régimes alimentaires : du carné au végétarien en passant par le sans gluten, le sans lactose ou encore le 100% végétal.
2. **Retirer** leur commande préparée dans un sac réemployable, à n'importe quel moment de la journée dans le frigo FoodChéri présent dans l'espace de restauration dédié.
3. **Déguster** leurs mets dans un espace de détente chaleureux aménagé par FoodChéri équipé de mobilier durable, conçu et fabriqué en France (comptoir, tables, chaises, etc), d'un frigo, de micro-ondes ainsi que d'une fontaine à eau et d'une machine à café en option pour toujours plus de convivialité.
4. **Profiter** de nombreux avantages tout au long de la semaine et au choix de l'entreprise comme : un fruit offert chaque mardi pour un plat acheté, une réduction de 20% sur tous les plats un jour par

5. semaine, des remises sur un abonnement de plats frais livrés à domicile pour les jours de télétravail ou encore des tickets à gratter après chaque commande pour des réductions sur les prochaines commandes.

En lançant cette nouvelle offre, FoodChéri entend répondre à un besoin croissant des entreprises, en particulier des PME. Cette solution leur permet en effet de mettre en place rapidement et facilement un lieu de restauration adaptable aux petits espaces (3 mètres linéaires maximum nécessaires), et ce sans frais d'installation. De plus, elle offre aux employés une expérience de restauration d'entreprise de haute qualité dans un lieu convivial propice aux échanges et à la détente.

L'OBJECTIF ? RÉPONDRE AUX ATTENTES DES ENTREPRISES ET DE LEURS COLLABORATEURS

Le Comptoir Autonome est en effet une initiative innovante qui répond à une double attente des entreprises et des collaborateurs en matière de restauration d'entreprise.

Pour les décideurs, il est essentiel de repenser la restauration d'entreprise en raison de l'essor du télétravail et de la concurrence des espaces de coworking et du flex office. Favoriser le lien social au bureau et améliorer l'expérience des collaborateurs, notamment pendant la pause-déjeuner, devient alors crucial. Une étude de Deloitte (2022) révèle que 72 % des candidats considèrent la qualité de la restauration d'entreprise comme un critère de choix. Grâce à FoodChéri, les entreprises peuvent alors proposer une solution de restauration hybride et adaptable à la fluctuation de la fréquentation et à la taille du site. Cette dernière permet également de renforcer la marque employeur en optant pour une offre de restauration durable et responsable qui s'inscrit dans les valeurs RSE des entreprises.

Pour les salariés, l'offre répond à une majorité de Français, 69 % d'entre eux étant prêts à investir davantage pour des repas de meilleure qualité. Le Comptoir Autonome propose des repas frais, cuisinés par les chefs FoodChéri sans ajout d'additif avec des ingrédients de saison, en priorité bio, d'origine française, en circuit court, à un prix abordable (environ 8€ pour une entrée/ plat ou plat/dessert, hors participation de l'employeur). Cette offre allie la qualité de la restauration rapide à la digitalisation, répondant ainsi aux attentes de 77 % des salariés selon une étude récente de Global Eating at Work.

“Le Comptoir Autonome a vocation à répondre à un marché de la restauration d'entreprise en constante mutation. En tant que pionnier de l'innovation dans ce domaine, FoodChéri réinvente la manière dont les entreprises et les collaborateurs abordent la restauration d'entreprise, ouvrant la voie à des solutions plus flexibles et accessibles, sans compromis sur le goût, la variété et la convivialité”, commente Jérôme Lemouchoux, CEO de FoodChéri.

À propos de FoodChéri : Depuis 2015, FoodChéri, 1er acteur engagé de la foodtech, aide les entreprises à améliorer la pause-déjeuner de leurs salarié·es en cuisinant des plats savoureux sains et durables. Chaque jour, à la carte, un choix varié d'entrées, de plats et de desserts, préparés par leurs chef·fes, à 50% végétariens, sans ajout d'additif et cuisinés à partir d'ingrédients de saison en priorité bio et en circuits courts. Plus de 1000 entreprises ont déjà choisi une cantine engagée FoodChéri pour des pauses-déjeuners gourmandes et durables à Paris et en Ile-de-France ! Plus d'informations : [ICI](#).