



BILAN 2023 ET PERSPECTIVES 2024

Avec une augmentation de 65% de son chiffre d'affaires, Foodles poursuit sa croissance et sa route vers la rentabilité !

Paris, le 15 février 2024 - *Foodles – alternative innovante, flexible et responsable à la restauration d'entreprise traditionnelle – revient sur son année 2023, rythmée par de nombreuses étapes pour l'entreprise. Parmi elles : le renforcement de sa présence dans la région sud-est, notamment avec l'ouverture de son hub à Fréjus, l'arrivée de plus 120 nouveaux collaborateurs... Un développement toujours soutenu par des engagements RSE forts, Foodles a en effet, cette année, été certifiée B Corp. Pour cette année 2024, Foodles ambitionne de poursuivre sa croissance, toujours en accord avec ses engagements RSE, afin de continuer son chemin vers la rentabilité. L'entreprise revient sur sa forte croissance de 2023, ainsi que sur ses nouvelles ambitions et projets pour cette année.*

114 000 convives dans près de 500 entreprises en 2023...

Depuis sa création en 2014, Foodles est la première FoodTech à développer ses frigos connectés, dotés d'une technologie brevetée et labellisés Origine France Garantie, permettant de restaurer les entreprises autrement, et ce, dès 50 collaborateurs. A l'aube de ses 10 ans, la Foodtech conforte sa position de pionnier et de leader sur son secteur. En effet, l'année 2023 fut synonyme de croissance pour Foodles, à la fois en termes de collaborateurs, mais aussi en termes d'acquisition clients.

L'année dernière, Foodles a réinventé la pause-déjeuner dans près de 500 entreprises, et a régalié pas moins de 114 000 convives avec 3 390 000 de ses plats. Des entreprises majoritairement répartis sur le secteur privé, l'hôtellerie et les immeubles de bureaux. Près de 300 nouveaux frigos ont été installés, soit plus de 700 à date sur l'intégralité de l'hexagone. En plus des frigos connectés, Foodles propose également une offre de comptoirs sur mesure (bar à salades, barista...) pour compléter la pause-déjeuner de certaines entreprises, qui souhaitent créer des lieux de vie chaleureux, avec des plats servis par des Foodles Officers. En 2023, ce sont 15 nouveaux comptoirs sur mesure qui ont été installés chez les clients de Foodles.

L'entreprise, qui a d'ailleurs augmenté son chiffre d'affaires de 65% en 2023, a fait évoluer ses équipes avec l'arrivée de plus de 120 nouveaux collaborateurs (notamment aux postes d'employés de restauration, de livreurs, de préparateurs, mais également au sein des services Tech et Commercial), et compte désormais plus de 400 salariés dans toute la France.

Entreprise véritablement engagée sur son marché, Foodles a en 2023 :

- poursuivi son analyse et ses tests autour de ses contenants afin de choisir les plus pertinents écologiquement pour ses plats ;
- réalisé son 3ème bilan carbone (42% de réduction d'empreinte carbone moyenne par repas entre 2021 et 2023) ;
- publié son rapport d'impact ;
- été certifiée B Corp, une étape stratégique pour l'entreprise.

... et de nouvelles ambitions assumées pour 2024.

En 2024, après un chiffre d'affaires en croissance chaque année depuis sa création, Foodles souhaite atteindre la rentabilité. La FoodTech ambitionne d'atteindre **une croissance de +50%**, et espère également accompagner **200 entreprises** supplémentaires, à l'horizon 2025. Pour ce faire, Foodles annoncera prochainement l'aboutissement d'un projet qui s'inscrit véritablement dans la trajectoire que l'entreprise s'est fixée. Une internalisation qui lui permettra de maîtriser encore plus le cœur de son activité : la cuisine. Par ailleurs, Foodles annoncera également, dans les prochaines semaines, l'ouverture d'un nouveau hub logistique en région.

Du côté des engagements RSE, la FoodTech, qui a d'ailleurs sauvé sur l'année plus de **200 000 produits du gaspillage alimentaire** grâce à son algorithme d'ajustement des stocks et a reversé plus de **45 000 produits** à des associations, souhaite aller encore plus loin, notamment grâce à différents partenariats avec des acteurs engagés (réduction des déchets, diminution de l'empreinte carbone...), toujours afin de soutenir ses **4 grands piliers**, à savoir :

- **DÉFENDRE** un achat raisonné, une alimentation équilibrée grâce à une charte qualité exigeante ;
- **RÉDUIRE** : notre impact écologique grâce à nos démarches zéro déchet, anti-gaspillage et nos mesures internes ;
- **S'ENGAGER** pour l'emploi durable, la réinsertion des personnes éloignées de l'emploi et le bien-être des collaborateurs ;
- **VALORISER** des associations à but non-lucratif auprès de nos convives et des collaborateurs.

« Depuis notre création, il y a déjà près de 10 ans, nous avons l'ambition de réinventer la pause déjeuner des salariés au bureau. C'est pour cette raison que nous avons développé notre propre technologie de frigos connectés, afin de proposer une alternative flexible et gourmande à la vieillissante et traditionnelle cantine d'entreprise. Nos différents développements, à chaque étape de l'entreprise, ont toujours été guidés par l'envie de bien faire, de mieux faire, grâce à un ADN qui nous a conduit à faire des choix responsables. Notre ambition pour 2024 : atteindre la rentabilité tout en maintenant un fort taux de croissance. Un défi de taille quand on est une FoodTech, mais que nous avons à cœur de mener, afin que rentabilité puisse rimer avec durabilité ! » soulignent Clément Bonhomme et Michaël Ormancey, co-CEO et fondateurs de Foodles.

A propos de Foodles

Lancé en 2014 par Michaël Ormancey et Clément Bonhomme, Foodles est une alternative innovante, flexible et responsable à la restauration d'entreprise traditionnelle. Foodles propose aux entreprises des menus gourmands et ultra-frais livrés chaque jour dans des frigos connectés brevetés, certifiés Origine France Garantie 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...). Elle est ainsi devenue entreprise à mission en juin 2022 et B Corp en août 2023.

Fort d'une équipe de 400 salariés, Foodles accompagne déjà plus de 450 clients, en France, en Belgique et à Londres. Depuis sa création, Foodles a levé 55 millions d'euros pour soutenir sa croissance. www.foodles.co