



FOODLES X LE GROUPE ETAM

Le Groupe Etam repense son offre de restauration d'entreprise avec la solution de Foodles

Paris, le 13 mai 2024 - Le Groupe Etam - *acteur incontournable de la lingerie & de la mode innovante et créative* - a choisi Foodles pour repenser son offre de restauration au sein de son siège et proposer une solution qui corresponde aux besoins et envies d'une population jeune et à dominance féminine.

Foodles avait donc pour objectif de réinventer le déjeuner de **650 collaborateurs**, au sein du siège basé à Clichy, à travers trois grands piliers :

- **Flexibilité** : Les collaborateurs ont accès à leur restaurant à toute heure de la journée et cela 7j/7. La pause-déjeuner s'adapte désormais aux contraintes métiers de tous.
- **Variété** : L'offre alimentaire, la diversité des menus et l'équilibre alimentaire des plats : tout est fait pour satisfaire les collaborateurs.
- **Attractivité** : Foodles facilite le quotidien des collaborateurs et contribue à améliorer la qualité de vie au travail des collaborateurs et crée des moments de convivialité.

S'adapter aux besoins des collaborateurs

Le modèle de self, pensé il y a 17 ans, ne correspondait plus aux attentes des collaborateurs. L'espace était mal agencé avec une circulation peu fluide ce qui générait des frustrations avec de longues files d'attente. Les propositions de plats étaient quant à elles peu variées car peu modernes et peu équilibrées. Enfin, la crise du Covid a complètement chamboulé le service de restauration du site et a permis au Groupe Etam de tester le click & collect, ce qui a beaucoup séduit les collaborateurs. Une fois la crise Covid passée, ils étaient nombreux à regretter la disparition de cette offre.

Afin d'offrir une solution de restauration innovante, responsable et accessible à **650 collaborateurs**, le Groupe Etam a fait un appel d'offres et sélectionné Foodles - *acteur innovant de la restauration collective d'entreprise*.

Une mise en place progressive

Suite à une étude de marché, durant plusieurs mois, des diverses solutions existant sur le marché, le choix du Groupe s'est porté sur la solution de restauration Foodles, agile, qualitative et innovante. Plusieurs étapes ont suivi cette décision :

- En janvier 2024 : installation de frigos connectés dans un espace de transition le temps des travaux ayant lieu dans le même temps au sein de l'espace de restauration ;
- En avril 2024 : livraison de l'espace de restauration et lancement de l'offre complète.

A date, l'espace de restauration de Foodles au siège du Groupe Etam comporte :

- 3 frigos connectés ;
- 1 comptoir présentant l'offre barista (dès le matin 8h00) et bar à salades
- 1 comptoir présentant l'offre de plats chauds servis à l'assiette

Un premier accueil des collaborateurs très encourageant

Depuis l'intégration de la solution de restauration de Foodles au sein des locaux du Groupe Etam, 232 plats en moyenne ont été dégustés chaque jour par les collaborateurs dont la plupart sont attirés autant par les comptoirs (60%) que par les frigos connectés (40%). Concernant le prix des repas, le panier moyen du déjeuner s'élève à 6,97€ TTC (hors subvention) et à 3,97€ TTC (avec subvention).

Aujourd'hui, ce sont au total 630 collaborateurs qui se sont déjà régalés chaque jour grâce à l'offre de restauration Foodles présente désormais dans les locaux du Groupe Etam.

« Le Groupe Etam avait la volonté de remanier le service de restauration de son siège de Clichy en s'inscrivant dans une approche plus contemporaine et plus en phase avec les avancées de la food tech. Foodles s'est rapidement démarqué de ses concurrents en nous proposant une solution basée sur un mix frigos/comptoirs et proposant une offre alimentaire variée et saine. Nous sommes ravis du résultat. Les chiffres parlent d'eux-mêmes puisqu'en 2 mois et demi seulement, la fréquentation de l'espace restauration a augmenté de 30%. » Coralie Caron-Telders, Chief Of Staff du dirigeant, Groupe Etam

« Nous sommes très heureux de la confiance accordée par le Groupe Etam pour cette collaboration qui s'inscrit dans la durée. Ce projet est la preuve, encore aujourd'hui, que le bien-être des collaborateurs passe par une pause-déjeuner réussie ; une préoccupation aussi bien des DRH que des Services Généraux. » Clément Bonhomme, Co-CEO et Co-fondateur 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, 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 430 salariés, Foodles accompagne déjà plus de 500 clients, en France, en Belgique et à Londres. Depuis sa création, Foodles a levé 55 millions d'euros pour soutenir sa croissance et a racheté, en 2024, le traiteur Le Val d'Evre afin d'internaliser davantage sa production. www.foodles.co

A propos du Groupe Etam

Indépendant et familial, le groupe Etam est un acteur incontournable de la lingerie et de la mode, leader en France et à l'international, avec plus de 1 500 magasins et 5 000 collaborateurs dans 57 pays. Fort de son savoir-faire de corsetier historique, le Groupe Etam cultive l'innovation et la créativité au travers de ses marques Etam, Maison 123, Undiz, Livy et Ysé. Depuis la création de son programme WECARE en 2019, le Groupe Etam poursuit une transition ambitieuse et concrète afin de réduire son impact environnemental et social. <https://etam-groupe.com>