

Mutation des usages, Fraîche Cancan présente son livre blanc

:

Réinventer la cantine à l'heure des nouveaux modes de travail

La révolution des bureaux est en marche. Depuis plusieurs années, dans un monde de plus en plus connecté et sensible aux problématiques écologiques, les modes de travail évoluent et les entreprises ainsi que leurs collaborateurs sont acteurs de ce changement. En outre, la crise sanitaire n'a fait qu'accélérer cette évolution vers plus de flexibilité, dans le temps et dans l'espace. En quelques mois, les entreprises ont dû repenser leur fonctionnement et le lien avec, et entre, leurs collaborateurs. Confinés chez eux, les salariés ont eu le temps de s'intéresser davantage à leur alimentation et aux enjeux écologiques. Mais ce qui a manqué à tout le monde, c'est la convivialité. Fort de ce constat, Fraîche Cancan, acteur incontournable de la néo-restauration collective agile, propose une visite des bureaux du monde d'après : économes, durables et intelligents, à travers son livre blanc ***Réinventer la cantine à l'heure des nouveaux modes de travail***.

Articulé en trois grands angles, le livre blanc développé par Fraîche Cancan vous permettra ainsi de mieux appréhender la révolution de la restauration collective qui s'annonce au sortir de la crise sanitaire. Découvrez les thématiques qui vous apporteront des clés de compréhension de la mutation du secteur qui s'opère d'ores et déjà :

- 1. Le bureau du monde d'après**
- 2. Réinventons la cantine !**
- 3. Les nouveaux temps et lieux de convivialité**

La raison d'être de ce livre blanc découle du constat criant qu'il est temps de repenser les bureaux, les cantines et la vision du vivre, travailler - et manger - ensemble. L'entreprise du monde d'après est avant tout au service de ses collaborateurs et de leur bien-être au travail. Elle doit adapter son offre de restauration collective aux nouvelles pratiques alimentaires et aux attentes des salariés, mais aussi participer à les informer sur les enjeux de nutrition. La cantine

de demain est gourmande, saine et responsable ! Et les outils numériques assurent sa transparence, son agilité et son nomadisme.

A l'heure où les entreprises réorganisent leurs espaces de travail vers plus de flexibilité et d'éco-responsabilité, les outils numériques leur permettent quant à eux, de proposer des services adaptés aux besoins de leurs collaborateurs. Mais que deviennent les cantines ? La restauration collective n'est pas en reste dans cette grande mutation, et elle doit également s'adapter aux nouveaux modes de travail et aux attentes des collaborateurs. La cantine de demain est intelligente et durable ! Elle n'a plus d'horaires, ni de lieu. Elle est ouverte à la demande. Et pour tous les profils. Elle propose des produits sains et de qualité, faits maison. Et elle ne fait plus de gâchis... En effet, Selon l'ADEME, ce sont en moyenne 120 g d'aliments par repas et par convive en restauration collective qui finissent à la poubelle... Pour lutter contre ces pertes, l'état français a fixé comme objectif national de réduire le gaspillage alimentaire de 50% en 2025, par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective.

Les modes de travail changent, et les modes de consommation aussi, tendant vers plus de flexibilité et d'écoresponsabilité. Et, bonne nouvelle : la cantine est de retour, et bien déterminée à prendre part à cette révolution ! Depuis sa création, et grâce à son engagement RSE, à la qualité de ses services et de ses produits, mais aussi à sa technologie, Fraîche Cancan accompagne les transformations de la société et s'engage pour créer un monde plus juste, plus responsable et plus convivial. Un monde où mieux manger est un droit pour tous, partout, tout le temps ; Où l'alimentation et le travail riment avec bien-être. Et où le déchet n'a plus sa place ! Améliorer le quotidien des entreprises et de leurs collaborateurs, en proposant chaque jour de nouveaux repas faits maison et équilibrés à partager, c'est l'ambition de Fraîche Cancan pour répondre aux besoins de sa communauté. Une communauté optimiste, dynamique, et engagée.

Pour en apprendre plus sur la cantine de demain, cliquez [ici](#) pour télécharger l'intégralité de notre livre blanc : *Réinventer la cantine à l'heure des nouveaux modes de travail*.