

Paris, le 26 octobre 2020

## Avec Elior, la restauration en entreprise se réinvente !

*Face au bouleversement global des modes de travail et de consommation, Elior a engagé une profonde réinvention de son offre qui se concrétise aujourd'hui par une nouvelle palette de solutions de restauration. Des innovations toujours plus saines, équilibrées et durables pour les 73 millions de repas qu'Elior sert chaque année en entreprise, partout en France.*

Parce qu'aujourd'hui, déjeuner tous les jours au même endroit et à heure fixe ne répond plus exactement aux attentes de tous nos convives ; parce que le développement du télétravail s'est accéléré ces derniers mois ; parce que l'innovation est au cœur de l'attention que nous portons à celles et ceux que nous servons quotidiennement, **Elior propose aujourd'hui une offre de restauration collective réinventée qui relève 3 défis : plus flexible dans le temps, plus flexible dans l'espace, mais inflexible sur la qualité !**

### **Plus flexible dans le temps**

Commander la veille un déjeuner sur-mesure pour une pause gourmande ; récupérer son repas équilibré à 14h30 après une réunion qui s'est prolongée ; manger sur le pouce une salade que l'on aura soi-même composée ; quitter son bureau avec son repas pour la journée de télétravail du lendemain ; manger des sushis le mardi, se faire livrer dans les étages son plat le jeudi et partager un moment convivial le vendredi, c'est la promesse que Elior fait à ses convives.

### **Plus flexible dans l'espace**

Parmi les nouvelles solutions et les projets pilotes, les chefs peuvent, par exemple, préparer des repas dans des cuisines qui en ont la capacité ou dans des « ateliers culinaires » dédiés pour une consommation sur place ou dans d'autres sites satellites clients à proximité. Elior répond ainsi aux besoins d'entreprises qui n'ont pas la place de cuisiner dans leurs murs ou d'avoir un espace restauration traditionnel dédié, mais souhaitent offrir à leurs salariés une restauration cuisinée maison de qualité.

### **Inflexible sur la qualité**

Restaurateur collectif et social, Elior met la qualité nutritionnelle des plats et leur saveur au cœur de ses engagements, en proposant aux convives des produits frais, locaux et de saisons, à un prix juste pour répondre aux besoins de chacun. Elior est par ailleurs le premier acteur du secteur à déployer le Nutri-Score dans la restauration collective. Et, plus que jamais, dans le respect et le souci permanent des contraintes sanitaires.

Tout en réaffirmant son cœur de métier de restaurateur, **Elior a développé une offre complète et diversifiée qui s'appuie sur des innovations digitales**. L'objectif est de répondre à la fois aux attentes de ses clients historiques (sièges sociaux et sites de grandes tailles) et de plus petites entités (PME, petits sites), ainsi qu'aux besoins des salariés en télétravail.

*« Elior a l'expérience et le savoir-faire pour rendre accessible une alimentation saine et savoureuse, partout et pour tous. Les efforts d'innovation que nous avons engagés ces dernières années, notamment dans le digital, et plus intensément encore ces derniers mois, nous permettent d'accélérer le déploiement de nos solutions à travers de nombreux projets pilotes et en collaboration étroite avec nos clients. Pour faire la différence sur le marché de la restauration d'entreprise, nous nous sommes concentrés sur deux fondamentaux : répondre aux attentes de flexibilité de nos convives et préserver – voire améliorer encore - la qualité nutritionnelle de nos repas. Car nous n'oublions pas le cœur de métier d'Elior, qui est aussi notre vocation : être un restaurateur collectif et social »,* déclare Frédéric Galliath, Directeur Général d'Elior Entreprise France.

**Entouré de partenaires experts, Elior réinvente le restaurant d'entreprise pour toujours mieux répondre aux aspirations nouvelles de l'ensemble des convives que nous servons chaque jour en entreprises.**

Dans le détail, voici le panorama des nouvelles offres, innovations et projets pilotes :

#### **UNE OFFRE DE RESTAURATION PLUS FLEXIBLE DANS LE TEMPS**

- **L'offre cuisinée Chaud Bouillant**, commander via son smartphone un vrai plat chaud inspiré des cartes des brasseries parisiennes ? C'est la promesse de Chaud Bouillant, à déguster sur place ou à emporter.
- **Les offres « Chefs and Go » et « Le self qui s'emporte »** pour commander et récupérer facilement, rapidement et à toute heure (en Click & Collect, Click & Serve ou Grab & Go) des recettes exclusives mises au point par les chefs Elior.
- **Des frigos connectés** en libre-service, pour permettre au convive d'avoir accès - à tous moments - à des repas sains, frais et équilibrés.
- **Caballeta**, un robot intelligent qui offre au convive la possibilité de composer lui-même sa salade, parmi 19 ingrédients frais et de saison.

#### **UNE OFFRE DE RESTAURATION PLUS FLEXIBLE DANS L'ESPACE**

- **Petite Brigade**, une offre de restauration fraîche et qualitative produite dans un atelier culinaire dédié et livré sur site ou en frigos connectés.
- **La production de repas faits maison via les cuisines d'Elior ou dans des « ateliers culinaires » dédiés**, pour consommer sur place ou dans d'autres sites clients à proximité, afin de proposer une restauration de qualité à des entreprises n'ayant pas l'espace nécessaire pour accueillir des cuisines et des espaces de restauration plus traditionnels.
- **Des partenariats avec des franchises (comme EXKI, Paul, Sushi Shop...)**, pour diversifier l'offre sur les sites d'Elior.
- **Des partenariats avec des start-up choisies**, qui ont notamment une véritable expertise logistique comme **i-Lunch**, pour livrer les télétravailleurs.

## UNE OFFRE DE RESTAURATION INFLEXIBLE SUR LA QUALITÉ

- **Une sélection rigoureuse de produits français et locaux en circuits courts, produits du producteur** : laitages et œufs 100% français ; fruits et légumes sélectionnés avec soin ; poissons majoritairement issus de la pêche durable ; 80 % d'ingrédients de saison.
- **Une information nutritionnelle transparente grâce au Nutri-Score**, une première en restauration collective.
- **Des solutions pour lutter contre le gaspillage alimentaire**, grâce au partenariat d'Elior avec Too Good to Go effectif depuis septembre 2019 pour permettre aux convives en entreprise de récupérer sous forme de panier surprise les surplus alimentaires du déjeuner.
- **La qualité et la sécurité alimentaires garanties par le savoir-faire des équipes d'Elior**, leader de la restauration collective qui sert 5 millions de repas par jour en France dans les entreprises, en enseignement et en santé.

**L'ensemble de ces nouvelles offres, innovations et projets pilotes est présenté  
le 26 octobre 2020 au LAB éphémère Elior.**

**Le 26.10, entre 10h30 et 14h30, découvrez FoodForGood un événement éphémère  
dédié aux innovations et aux expérimentations dédiées à la restauration d'entreprise.**

**Tour Egée / La Défense  
Information : [teamelior@taddeo.fr](mailto:teamelior@taddeo.fr)**

---

### À propos d'Elior France

Leader français de la restauration collective, Elior France propose des solutions personnalisées et des concepts innovants de restauration et de services, dans le monde de l'enseignement, de l'entreprise et de la santé. C'est avec passion que chaque jour, les 24 200 collaborateurs et collaboratrices d'Elior France accueillent et prennent soin de plus de 1,4 million de convives. Elior France est particulièrement attentive à la santé et au bien-être de ses convives, au développement professionnel de ses collaborateurs et à l'impact de ses activités sur l'environnement.

Pour plus de renseignements : [elior.fr](http://elior.fr) / Elior sur Twitter : @Elior\_France

---

### Contacts presse

Thibault Joseph – [thibault.joseph@eliorgroup.com](mailto:thibault.joseph@eliorgroup.com) / +33 (0)1 71 06 70 57 / +33 (0)6 23 00 16 93  
Amélie Zorga – [Amelie.zorga@eliorgroup.com](mailto:Amelie.zorga@eliorgroup.com) / +33 (0)1 71 06 70 56 / +33 (0)7 63 75 81 98  
Agence Taddeo – [teamelior@taddeo.fr](mailto:teamelior@taddeo.fr)