

Réinventer la restauration en entreprise

Dans le domaine de la restauration d'entreprise, les concepts hybrides ont le vent en poupe, à l'image de l'offre Enjoy, lancée en septembre dernier par Sodexo (voir *Restauration Collective* n°317, juin-juillet 2019). Les sociétés ne disposant pas de restaurant dédié peuvent, elles, compter sur des outils innovants et connectés, qui entendent repenser l'instant de la pause déjeuner. Ce mois-ci, c'est ainsi sur la solution i-lunch que nous avons décidé de mettre l'accent.

Par Morgane Buland en collaboration avec Food Service Factory (www.foodservicefactory.fr)

LA START-UP DU MOIS AVEC



I-LUNCH, LA CANTINE DIGITALE

Présentation. i-lunch est une solution mettant à disposition des entreprises des repas gourmands et équilibrés tenant compte des apports nutritionnels journaliers recommandés. Chaque recette est en effet élaborée conjointement entre des chefs et un nutritionniste, à partir de produits frais et de saison.

Fonctionnement. i-lunch comprend 3 volets :

Restaurant en ligne : des plats livrés froids, à réchauffer au bureau. Le service est proposé du lundi au vendredi, la livraison est offerte et les recettes sont renouvelées chaque semaine.



Traiteur en entreprise. petits-déjeuners, plateaux-repas et cocktails, le tout avec une démarche zéro déchet. La start-up mise en effet sur des boîtes en bois de bouleau conçues en France, des bocaux en verre consignés et des plateaux-repas réutilisables. **Frigo connecté disposé dans les locaux de l'entreprise :** il est accessible en libre-service 24h/24 et 7j/7. Il suffit aux salariés de badger, d'ouvrir la porte, de servir et de refermer le frigo. Ce dernier peut contenir en moyenne 75 portions.

Coût. Plats autour de 9 euros ; entrée/plat/dessert 11 euros (possibilité de subvention par l'entreprise et tickets restaurants acceptés) ; livraison gratuite ; prix du frigo variable en fonction du nombre de plats commandés.

Création. 2017 par Victoria Benham

➔ www.ilunch.fr



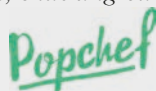
AVANTAGES

- ◆ Limitation des coûts
- ◆ Aucune production sur place
- ◆ Plats frais, faits maison
- ◆ Offre adaptée aux besoins de chaque entreprise
- ◆ Suivi de chaque client

En bref

Un restaurant d'entreprise personnalisé

Outre i-lunch, d'autres acteurs sont positionnés sur le créneau de la « cantine digitale », à l'image de Popchef. À la différence d'i-lunch, les plats sont récupérés chaque matin auprès de restaurants partenaires puis placés dans le frigo connecté. Ce dernier s'ouvre également au moyen d'un badge. Plusieurs modules sont proposés par Popchef : cantine connectée, snacking ou encore café. Objectif : permettre à chaque entreprise d'offrir une prestation de restauration personnalisée et à son image.



Sodexo élargit son champ d'action

Conscient de l'évolution des modes de consommation, en entreprise notamment, Sodexo innovait début 2018 en annonçant sa prise de participation majoritaire dans la start-up Foodchéri, qui cuisine et livre ses propres plats à Paris et en Île-de-France, mais aussi à Lyon, Lille et Bordeaux. Cette opération a permis à Sodexo de capter une cible nouvelle : les actifs urbains ne disposant pas de restaurant d'entreprise, de plus en plus nombreux à commander leur déjeuner via Internet.

