



1 Malgré le déconfinement, nombre d'entreprises ont laissé leurs collaborateurs en télétravail. Résultat : depuis la rentrée, beaucoup de SRC voient leur volume d'activité divisé par deux, voire plus.

2 La livraison au domicile des télétravailleurs est une piste qui se développe chez plusieurs acteurs.

3 En 2018, Elior a lancé le concept MaCantine qui a bousculé le self-service classique et favorisé le choix des convives en termes de types de restauration.

FOCUS

RESTAURATION D'ENTREPRISE

La révolution est en

L'avenir de la cantine d'entreprise, frappée par la crise sanitaire et l'essor du télétravail, est-il pour autant compromis ? Les acteurs spécialistes du secteur profitent de cette nouvelle donne pour revoir leurs organisations et offres.

« **S**i la rentrée scolaire s'est relativement bien passée, les salariés des entreprises, eux, n'ont pas encore repris le chemin du bureau. » Voilà la tendance observée par Daniel Rocher, président du Syndicat national des entreprises de restauration et services (Sners), selon les témoignages de ses adhérents. Philippe Granatini, patron de Serenest, dresse un bilan analogue évoquant un CA en recul de 30% à 40%. « Ça ne reprend pas. La crise est devant nous ! » Chez MRS, le président Gilles Terzakou, fait lui aussi grise mine. « La crise sanitaire et le télétravail entraînent des baisses énormes de fréquentation qui remettent en cause le business model de nos métiers. » Côté majors (Compass, Sodexo,

Elior), on indique volontiers le nombre de sites ayant rouvert en précisant que « la fréquentation est en constante évolution ».

À l'évidence, la situation est inquiétante. Avec la circulation active du virus et les décisions prises par certaines entreprises, notamment dans le secteur tertiaire, cette incertitude risque de durer. Telle Peugeot qui va mettre 40 000 salariés en télétravail dont 18 000 en France, travailler chez soi va-t-il devenir la norme ? « Bien malin qui sait qu'elle va être l'organisation du travail demain », souligne Laurence Étienne, directrice marketing et communication B.A.I chez Elior.

Innovation au menu

N'empêche : les faits sont là ! Et à la désaffection sensible des cantines d'entreprise, dont le mouvement s'est amorcé voilà

quelques années, s'ajoute la volonté des consommateurs de manger toujours plus sain. « Le confinement a fait exploser ce besoin », précise Daniel Rocher. Moins de convives, qui veulent manger mieux, quand et où ils le souhaitent : l'équation n'est pas facile à résoudre. Les enjeux sont importants, car le nerf de la guerre, les finances, est atteint. « Il faut trouver des modèles avec des frais fixes moins chers, notamment pour les unités de 200-300 couverts », avance Laurence Étienne. Une nouvelle donne, qui profite aux start-up. Avec ses frigos connectés, Foodles fait un tabac. Pop Chef réalise un retour remarqué sur le BtoB. Tout comme Frichti qui lance ses cantines 2.0 ou i-Lunch qui développe une plateforme de commande en ligne de repas 100% zéro déchet. Mais les opérateurs classiques ne sont

pas en reste. Révision des services proposés avec nouvelle amplitude horaire, service Click & Collect, définition de nouveaux parcours convives, espaces déstructurés... Et elles vont encore plus loin. MRS s'associe avec Nestor pour développer la VAE. Elior expérimente des offres inédites chez des clients qu'elle dévoilera fin septembre. Sodexo, propose Prêt à dîner permettant aux collaborateurs de commander, en un clic, un repas, à récupérer à la sortie du bureau ou encore à consommer le lendemain midi s'ils sont en télétravail. « De nouveaux modes de distribution et consommation vont se mettre en place aboutissant à une restauration de plus en plus multicanale où le digital et le local, notamment, seront des leviers incontournables », résume Olivier Schram, directeur associé PH Partners. ●



2

© AdobeStock



3

FOCUS DIGITALISATION

Engie multiplie les parcours convives

Je scanne le QR-code de ma réservation sur la borne

Impact Restauration a réalisé pour Engie un programme de digitalisation qui permet de répondre aux attentes de différentes typologies de population sur un même site.

« D'ordinaire, notre taux de captation au déjeuner s'élève à 60 % pour 2 500 couverts par jour. Avec le Covid-19 et la mise en place du télétravail, on est assez loin de ce chiffre », explique Thierry Marchand, responsable des services généraux à la Tour T1 Engie, à la Défense. Cette baisse d'activité ne laisse

pas indifférent le responsable dont la restauration est assurée par Délisaveurs. D'autant qu'avec ses 60 collaborateurs il planche sur le futur Campus d'Engie (20 000 salariés), prévu pour 2024 à La Garenne-Colombes (92). Quelle sera la restauration d'entreprise de demain ? Thierry Marchand s'interroge depuis plusieurs mois.

Pour l'aider dans sa réflexion, il a fait appel au cabinet Impact Restauration. « Un diagnostic a été posé afin de définir quels étaient les irritants (attente, manque de

place et de choix...) dans notre restauration, notamment notre self », indique-t-il. Avec un bureau d'étude et une start-up spécialisée en digitalisation, Impact Restauration a imaginé de nouveaux parcours convives. Ainsi, les clients doivent scanner un QR Code généré par l'application Click & Pass pour pouvoir rentrer au self. Ils peuvent également commander leur repas en ligne et se faire servir à table sans passer par la zone de distribution. La commande en ligne d'une salade sur mesure est aussi possible. ●

à marche !

« L'offre des restaurants d'entreprise avait déjà commencé à se transformer en laissant notamment la place à des solutions conceptuelles nouvelles, complémentaires voire alternatives au self classique. À la faveur de l'épisode en cours, certaines de ces innovations vont être 'boostées', d'autres vont connaître une inflexion ou des réorientations. »

Olivier Schram, directeur associé de PH Partners, organisateur de Cantina 2020



CHIFFRES

60%

des entreprises envisagent de mettre un quart de leurs salariés en télétravail au moins deux jours par semaine

(Source : BCG/ANDRH 2020)

25%

des Franciliens apportent leur repas de chez eux au travail

(Source : Crédoc 2019)

64%

des entreprises attendent un gain de productivité du télétravail

(Source : BCG/ANDRH 2020)

8 000m²

c'est la surface minimale pour laquelle un propriétaire a intérêt à ouvrir un RIE

(Source : CBRE 2015)

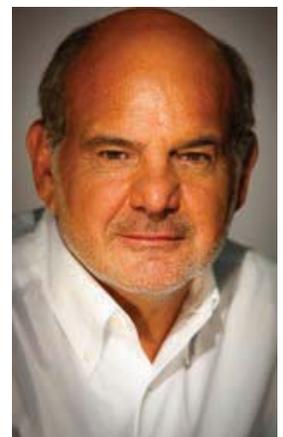
FOCUS SRC

MRS s'associe à Nestor

Inquiet ! Gilles Terzakou, président de MRS Group (141 M€ en 2019), spécialiste de la restauration d'entreprise, l'est en cette rentrée. « Si 90 % des salariés dans le BTP ont retrouvé le chemin du bureau, c'est loin d'être le cas pour les cols blancs », explique-t-il. Avec une baisse d'activité de l'ordre de 35 % à 40 %, ce patron d'une nature optimiste avoue aujourd'hui que « le Covid-19 et le télétravail remettent complètement en cause le modèle de la restauration d'entreprise ».

De fait, la chute du nombre de couverts augmente proportionnellement la part de frais fixes. Et, au bout du compte, la rentabilité de certains sites pose question. « Il faut faire comprendre cela aux clients », note Gilles Terzakou. Loin d'être évident, en effet... Pour autant, la société tient sa feuille de route basée sur les produits frais, locaux et sains.

Et puis, elle s'est associée à Nestor pour développer une offre de vente à emporter. Autre piste évoquée : la livraison de repas pour les télétravailleurs et le renforcement de ses services digitaux. ●



« La bataille va se faire sur le service et le digital », explique Gilles Terzakou.

FOCUS SRC

Sodexo livre à domicile



À u 1^{er} trimestre 2020, la livraison à domicile a crû de 45%*. Pour bien vivre le télétravail et profiter d'une pause déjeuner équilibrée, Sodexo propose des services de restauration digitalisés sans contact pour la maison : les entreprises ont la possibilité d'équiper leurs collaborateurs d'une carte Sodexo

Pass Restaurant qui intègre la subvention journalière de l'employeur et ainsi permet aux collaborateurs de se faire livrer leur repas pour le déjeuner.

De plus, FoodCheri et l'offre Season sont aussi disponibles pour des livraisons au bureau et à domicile via l'application SoHappy. Mieux encore : Sodexo propose « Prêt à dîner ». Une offre qui donne la possibilité aux collaborateurs de commander en un clic et en toute sécurité un repas équilibré et cuisiné à récupérer à la sortie du bureau pour le soir ou encore à consommer le lendemain midi s'ils sont en télétravail. ●

*Source Nielsen/LSA Mars 2020

FOCUS LA CANTINE MOBILE

Food Truck Agency, ça roule !

« Devenir le Elior ou le Sodexo mobile de demain. » Telle est l'ambition de Martin Malinvaud, diplômé de l'Insec Bordeaux, cofondateur de Food Truck Agency. À la tête d'un réseau regroupant 1 200 food-trucks en France, l'entrepreneur se définit comme étant la solution de restauration collective alternative pour les sociétés de 150-200 salariés.

Concrètement, Food Truck Agency fait venir l'un des 1200 food-trucks sélectionné par ses soins au sein des entreprises en fonction de leurs besoins. « Nous proposons plusieurs formules qui peuvent aller de l'animation ponctuelle aux rendez-vous pluri-hebdomadaires selon



Le service est facturé aux entreprises à partir de 250 € HT pour 1 prestation et l'emplacement est gratuit pour le food-truck. Aéroport de Paris, Air Liquide, Pichet Immobilier... font déjà confiance à cette solution.

les attentes de nos clients », explique-t-il. Et de poursuivre : « Ensuite, les entreprises choisissent leurs styles culinaires et nous prenons en charge toute la partie logistique. » Avec 30 styles culi-

naires, il y en a pour tous les goûts (burger, indien, vietnamien, français...). La commande du repas se fait en ligne, la veille, via une appli dédiée, avec attribution d'un créneau de collecte. ●

FOCUS CANTINE DE TÉLÉTRAVAILLEURS

I-Lunch lance Télé Restau

Créée en 2017 par Victoria Benhaim, I-Lunch propose la livraison, dans les entreprises qui ont souscrit à ses services, de repas sains et gourmands 100 % Zéro déchet (système de consigne connectée) qu'elle élabore elle-même dans son laboratoire de 1 000 m² à Garges-lès-Gonesse ou en partenariat avec des traiteurs. Le tout via une solution phygitale alliant les atouts d'un restau d'entreprise sans les coûts associés. Face à la crise sanitaire, la société a lancé une nouvelle solution : Télé Restau.



Victoria Benhaim, fondatrice.

Présentée comme première cantine des télétravailleurs, il s'agit d'une plateforme de commande en ligne de repas faits maison, subventionnés par l'entreprise et livrés en sans contact pour la semaine au domicile des télétravailleurs. ●

FOCUS FRIGO CONNECTÉ

Carton plein pour Foodles

Le malheur des uns fait le bonheur des autres. Alors que certains opérateurs rencontrent des difficultés pour retenir ou faire revenir les convives dans les cantines d'entreprise, Foodles connaît un franc succès. Fondée en 2014 par Clément Bonhomme et Michael Ormancey, la start-up affiche à son tableau de chasse un total de 110 frigos connectés à Paris, Lille et maintenant Lyon. « Notre activité s'accélère depuis le déconfinement parce que notre solution est attractive et permet aux salariés de

se restaurer sur place en toute sécurité », indique Amaury Lefébure, vice-président sales Foodles.

Installés dans les entreprises en quinze jours, les frigos Foodles, équipés de la technologie RFID, sont alimentés au quotidien par des repas frais produits par 15 traiteurs triés sur le volet. Une fois récupéré un QR Code via une appli dédiée, l'utilisateur n'a plus qu'à badger pour prendre son menu. Exit le Covid-19, gain de temps et d'argent pour l'employeur (frais fixes allant de



Foodles est une solution de frigo connecté couplé à un service de commande du jour et à un module de restauration sur mesure.

3 000 € à 15 000 € par mois selon les besoins de la société), fraîcheur garantie, tout y est ! ●

SERENEST



PHILIPPE GRANATINI : La crise est devant nous ! On a de la chance car la société poursuit son essor (3 ouvertures d'ici à la fin 2020). Cela nous permet de résoudre les problèmes de personnel trop nombreux dans certaines exploitations où la fréquentation a chuté de 30 % à 40 %.

FOODLES



AMAURY LEFÉBURE : Le retour au bureau est une période très dynamique pour Foodles. Nous avons beaucoup de clients de tous horizons (retail, hôtellerie...) qui nous sollicitent, car notre solution de restauration leur ouvre de nouvelles perspectives.

MILLE ET UN REPAS



DAVID CHICOT : Avec le Covid-19, la restauration collective vit un contexte particulier. Même s'il est trop tôt pour tirer des conclusions, il va falloir réadapter nos offres à la baisse de volume. Nous réfléchissons à des pistes, notamment à une offre pour le télétravail.