

FOODLES

les gourmands militants

VOTRE RESTAURANT D'ENTREPRISE NOUVELLE GÉNÉRATION

2023

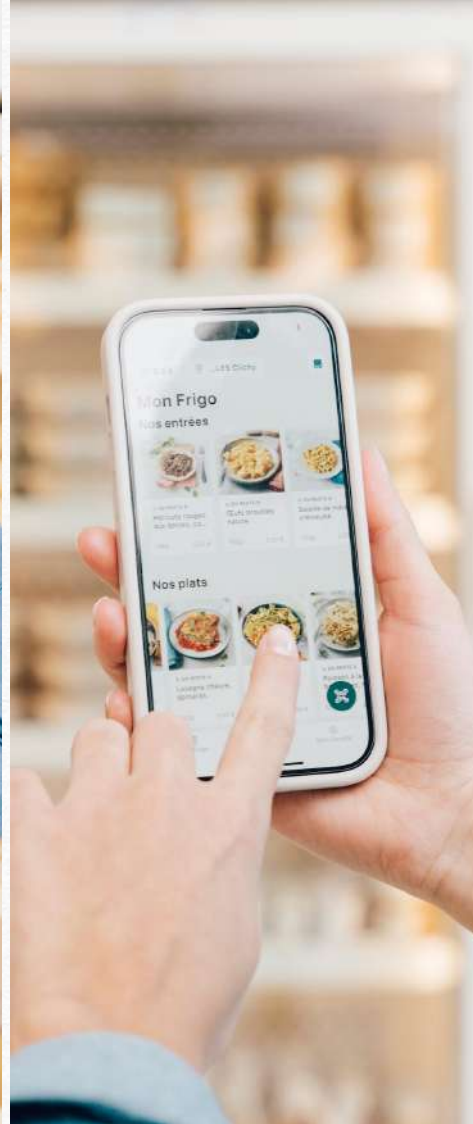


FOODLES^{!!!} C'EST...



Le pionnier

de la restauration collective nouvelle génération.



L'alternative

innovante aux cantines traditionnelles.



Des restaurants

autonomes grâce à nos frigos connectés et nos comptoirs.



Des menus

gourmands et ultra-frais livrés chaque jour.

NOTRE HISTOIRE

Notre mission

Rendre accessible au plus grand nombre de salariés une offre de **restauration d'entreprise innovante, sociale et durable.**



2016

Lancement de l'aventure Foodles

2019

Levée de **9 millions d'euros**
+50 entreprises clientes

2020

Déploiement sur le territoire national
Première ville européenne : Bruxelles

2021

Levée de **31 millions d'euros**
Premier hub régional à Lyon

2022

Lancement à **Londres**
Second hub régional à Marseille
Foodles devient **entreprise à mission**
Certification **EcoVadis Silver**

2023

Certification frigos **Origine France Garantie**
Troisième hub régional à Fréjus



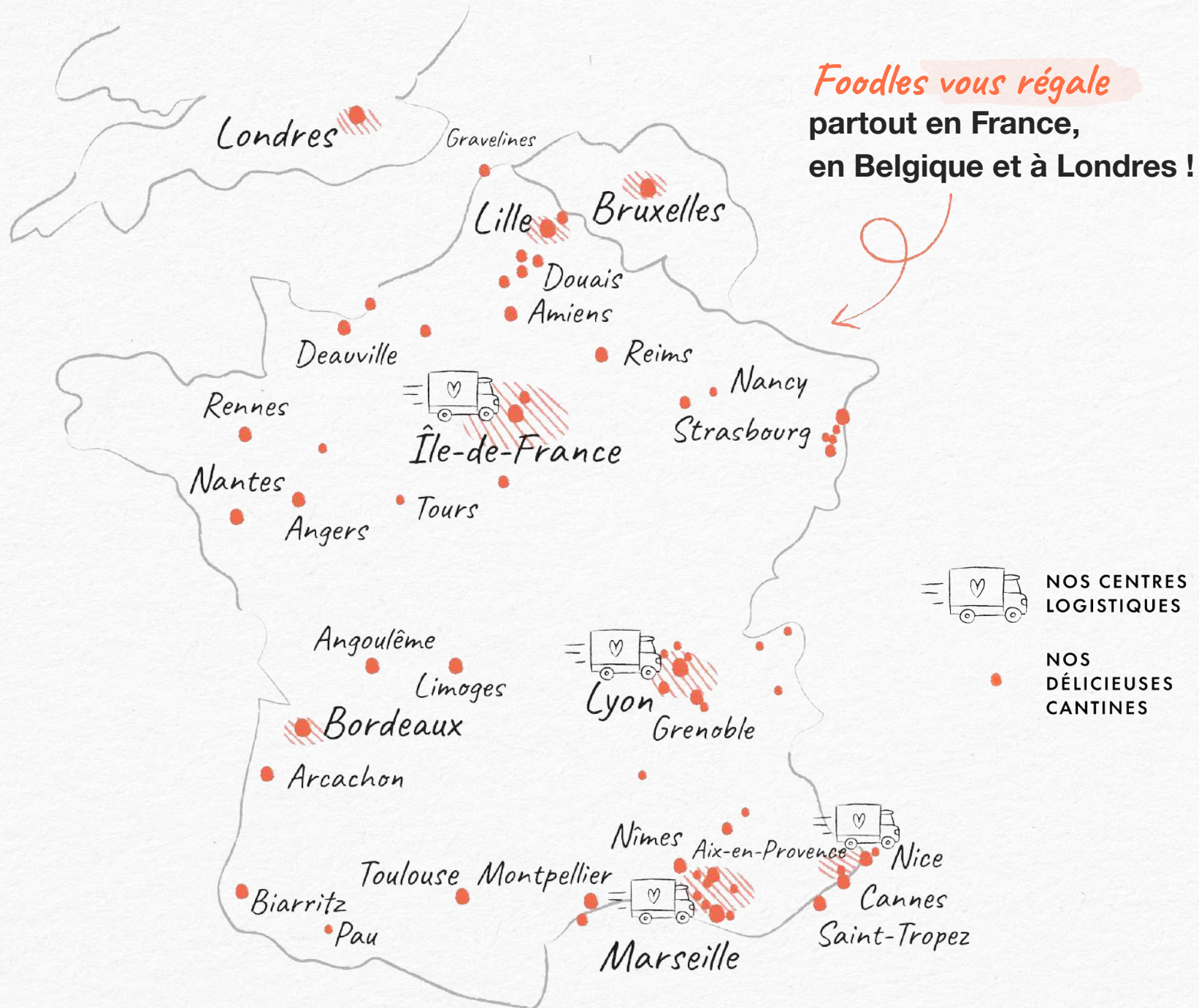
Michaël Ormancey
et Clément Bonhomme,
co-fondateurs et co-CEO de Foodles

FOODLES AUJOURD'HUI

+450
CLIENTS DÉJÀ
CONQUIS

+13,000
REPAS SERVIS
PAR JOUR

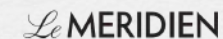
+370
COLLABORATEURS
PASSIONNÉS



ILS NOUS FONT CONFIANCE

De nombreuses entreprises
privées et publiques, ainsi
que des hôtels **partout en
France**

ont choisi Foodles !



LA VARIÉTÉ D'UN RESTAURATEUR...

3 cartes / an

printemps/été,
automne, hiver

*58% de
nouvelautés*

dans chaque
nouvelle carte

*plus de 4000
recettes*

originales créées
par Foodles

20 recettes / jour

dont entrées, plats
et desserts



UNE CHARTE QUALITÉ EXIGEANTE

Nous choisissons les **meilleurs ingrédients**, selon une charte d'achat **responsable**, pour une **alimentation saine et durable** et en en cours de conformité avec la loi EGalim*

*Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, applicable dès le 1er janvier 2022.



Circuits courts
PRIVILÉGIÉS



Sans ajout d'additifs
NI CONSERVATEURS



Fruits et légumes
DE SAISON



100% de volaille
ORIGINE FRANCE



20% de
PRODUITS BIO



100% de
PÊCHE DURABLE



50% de
FROMAGES AOP

LE RESTAURANT AUTONOME

*Une offre
complète*
et sans
contrainte de
gestion



FRIGOS CONNECTÉS

L'expérience frigo connecté la plus fluide
du marché : scannez, ouvrez et servez-vous !



FOODLES BARS

Des comptoirs sur mesure et des plats préparés
et servis par nos Foodles Officers

UNE STRATÉGIE RSE AMBITIEUSE

En interne, un **comité RSE de 6 experts métier** travaille sur la **définition** et le **pilotage** du plan d'actions.

Une gouvernance RSE a été mise en place pour veiller à l'**application** et au suivi des différentes mesures.

*Certifications
2022 / 2023*



*Certification
en cours*



*Les 4 piliers
de notre politique RSE :*

DÉFENDRE

un **achat raisonné**,
une **alimentation saine et durable** avec une charte qualité exigeante

S'ENGAGER

pour l'**emploi durable**,
la **réinsertion** des personnes éloignées de l'emploi et le **bien-être** des collaborateurs

RÉDUIRE

notre impact écologique grâce à nos démarches **zéro déchet**, **anti-gaspillage** et nos **mesures internes**

VALORISER

des associations à but non lucratif auprès de nos convives et collaborateurs



FOODLES
les gourmands militants

**OUI À UNE CANTINE
AUSSI GOURMANDE QU'ENGAGÉE !**



samy@foodles.co