

Vite!

ANIMATION

Sodexo mange local

Du 16 septembre au 8 octobre, Sodexo a participé aux Semaines du mangeons local, organisées par le Centre régional de valorisation et d'innovation agricole et alimentaire (Cervia), partenaire de Sodexo depuis avril 2016. Dans le cadre de cet événement, la SRC met à l'honneur la production locale d'Ile-de-France sur plusieurs sites franciliens avec producteurs, fournisseurs, transformateurs et distributeurs.



PREMIUM

Arpège séduit LVMH



Arpège, marque dédiée à la restauration haut de gamme en entreprise, a désormais en gestion la restauration du nouveau siège du groupe Les Échos-Le Parisien (groupe LVMH) situé à Paris (75010). Pour répondre aux besoins et aux attentes des 1 500 collaborateurs du quotidien économique et du journal, Arpège a conçu une offre urbaine servie 7 jours sur 7, du matin au soir.

BUSINESS

Elior digitalise son capital

Elior Group annonce sa prise de participation dans la société Awadac, spécialiste des solutions digitales et du mobilier connecté pour les restaurants. Dans le cadre de son programme stratégique d'innovation culinaire et technologique Life (Let's Imagine Future Experiences) soutenant les start-up, Elior Group expérimente au sein de ses restaurants les innovations pour évaluer leur faisabilité à grande échelle.



CONTRAT

Airbus Helicopters repart pour huit ans avec Elior

Après vingt ans de partenariat, Elior a remporté pour les huit prochaines années la gestion de la restauration du site de Marignane (13) qui abrite la branche industrielle et R&D d'Airbus Helicopters. Exigeante dans ses approvisionnements de produits locaux et durables, l'offre, adaptée aux rythmes de travail, a su faire la différence.

Avec près de 7 000 repas quotidiens, la division Entreprise, sous la houlette d'Éric Roussel, directeur général d'Elior entreprises en France, adapte son offre culinaire aux profils et aux réquisits des différents convives

(cadres, millennials ou baby-boomers).

3 restaurants, 4 offres

Le site d'Airbus Helicopters accueille les équipes de l'usine, de la R&D et du siège administratif d'Airbus Helicopters. Trois restaurants leur suggèrent 4 univers de restauration avec une offre naturalité et bien-être, mettant l'accent sur une cuisine légère et végétale à base de produits riches en vitamines et minéraux, une offre thématique autour de recettes du monde, une offre traditionnelle avec des plats mijotés, des bocaux et des classiques de la gastronomie régionale et



Tous les déchets organiques du site (150 tonnes par an) sont valorisés en compost, après un tri opéré dans les restaurants.

une offre grillades cuisinées sur de véritables fours à braise. Dès 7 h 00 et jusqu'à 16 h 00, un kiosque et une boulangerie Paul serviront des produits à emporter du petit déjeuner au goûter. Le soir, des plats du jour attendent les salariés, en take away dans des armoires réfrigérées connectées et associées à un service de click & collect. Les écrans digitaux informent en temps réel sur les offres et les

plats, et l'application TimeChef d'Elior permet aux convives de consulter les menus des restaurants, les composants allergènes des plats, de gérer leur compte en ligne...

Conformément aux engagements RSE d'Elior Group, et afin de privilégier les filières de produits durables et locaux, une grande partie des fruits et légumes provient de producteurs régionaux. ●

POSITIONNEMENT

Eurest Vision 2022 parle aux X et Y



Avec une offre sur mesure, des espaces collectifs connectés et modulables transfigurant la fonction restauration, Eurest anticipe la restauration du futur.

Le 21 septembre, Gaétan de L'Hermitte, président de Compass Group France, a présenté le nouveau positionnement de son segment Entreprise. « Les salariés d'aujourd'hui, d'autant plus quand ils sont issus des générations Y et Z, sont à la recherche d'une expérience de restauration nouvelle [...]. Dans un tel environnement, Eurest évolue [...]. Avec notre Vision 2022, [...] notre nouvelle signature, Nourrir vos idées, traduit parfaitement

les 4 piliers sur lesquels s'appuie notre nouveau positionnement : la culture du goût, le plaisir du partage, la pensée engagée, et le sens du collectif. » À noter que la génération Y représentera demain plus de 75 % des actifs.

Un dispositif complet

« La pensée engagée » fait écho à la responsabilité environnementale d'Eurest (circuits courts pour réduire l'impact carbone, produits labellisés et locaux). Deuxième pilier d'Eurest Vision 2022 : « le plaisir du goût » avec une cuisine revisitée (assiettes bien-être, slow food ou fléxitariennes) par Céline Garcia Ochoa, le marketing, les nutritionnistes et l'Académie des Chefs Eurest. « Le plaisir du partage » passe par des ambiances plus intimes, des espaces polyvalents adaptés aux moments de la journée. Enfin, « le sens du collectif » repose sur un programme de formations internes orchestré par l'Académie des Chefs. Des formations digitales et des partenariats avec des écoles spécialisées complètent le dispositif. ●

CONCEPT

Newrest « gentleman farmer » 2.0

Depuis le 2 octobre, les 180 convives du restaurant interentreprises (RIE) Jasmin à Vincennes (94) profitent des prestations de Newrest Restauration pour le déjeuner, avec une nouvelle offre de restauration baptisée Farm 2.0.

Concept moderne

Farm 2.0 by Newrest est un concept moderne et stylisé, centré autour de l'univers de la ferme et de la sublimation de ses produits, avec plusieurs comptoirs : The Mad Butcher pour les amateurs de viandes ; Ô Garden pour composer sa salade à base de produits frais et de saison ; My Cocot' qui consiste à déguster une cocotte préparée le matin-

même et The Farmer Show pour déguster une nouvelle proposition culinaire chaque jour. ●



La salle du restaurant interentreprises Jasmin à Vincennes (94).