

DESSERTS GOURMANDS

Entreprise



Certifiée



# VRAIMENT BON VRAIMENT BIEN.

On réinvente la restauration d'entreprise  
avec sens, saveur et innovation.

FOODLES

*les gourmands militants*

# PLUS de 10 ans de GOURMAND- MILITANTISME.



## LES PIONNIERS

des cantines d'entreprise  
nouvelle génération.



## L'ALTERNATIVE

innovante et engagée  
aux cantines traditionnelles.



## DES RESTAURANTS

flexibles grâce à nos frigos  
connectés et nos comptoirs.



## DES MENUS

gourmands et ultra-frais  
livrés chaque jour.





# ON VOUS RÉGALE PARTOUT EN FRANCE ET PAS QUE !



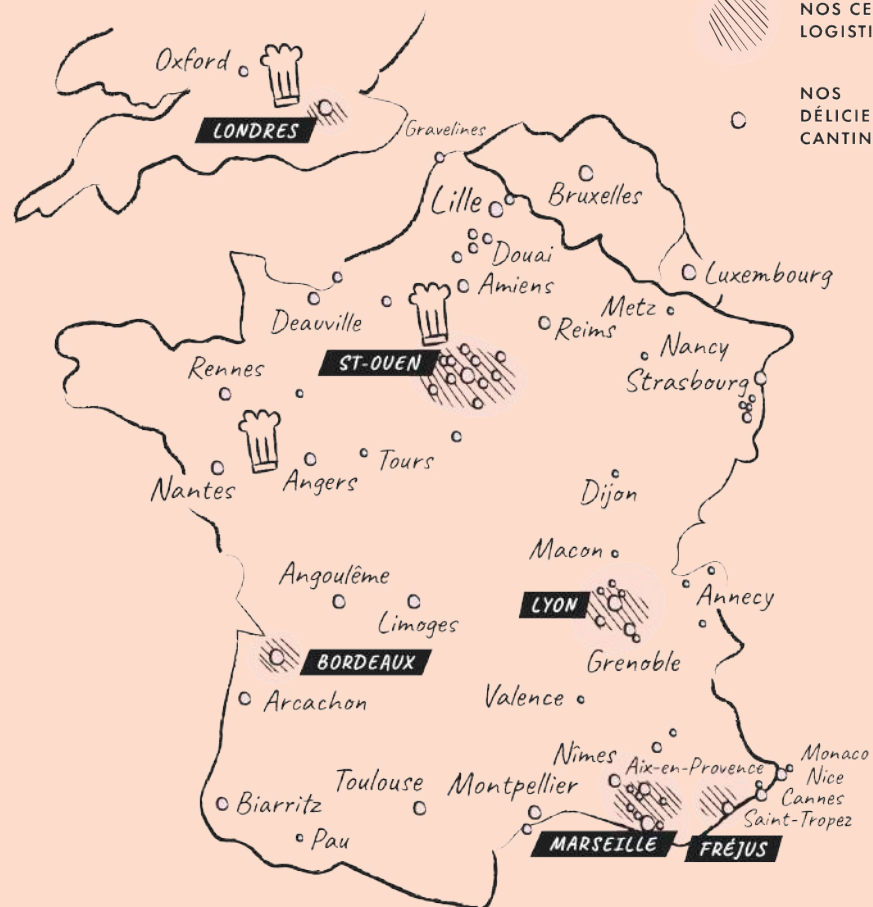
NOS CUISINES  
INTERNES



NOS CENTRES  
LOGISTIQUES



NOS  
DÉLICIEUSES  
CANTINES



# AU CŒUR DE LA VIE DE VOS ACTIFS.



**600**  
CLIENTS

**+150**  
ACTIFS  
IMMOBILIERS

**+70**  
RIE REDYNAMISÉS

**600**  
COLLABORATEURS





Depuis 8 ans, notre équipe d'experts vous accompagne à chaque étape de votre stratégie immobilière pour attirer et fidéliser vos locataires, et surtout pour valoriser vos actifs.

**Valoriser vos surfaces**  
en créant des espaces multi-services.

**Optimiser le budget**  
de charges grâce à notre modèle économique lisible et pérenne.

**Adapter nos offres**  
en montant en puissance selon le taux d'occupation.

**Concevoir des espaces uniques**  
qui correspondent à l'identité de vos immeubles.

**Commercialiser nos offres**  
auprès des locataires.

**Créer une communauté**  
en fédérant vos locataires actuels et futurs.

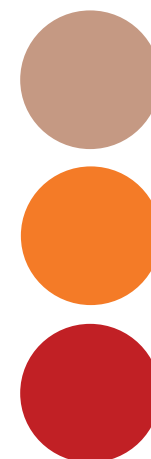
**SOPHIE LLOSA**

Directrice Projets immobiliers & RIE



## Tower W

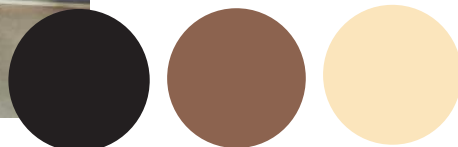
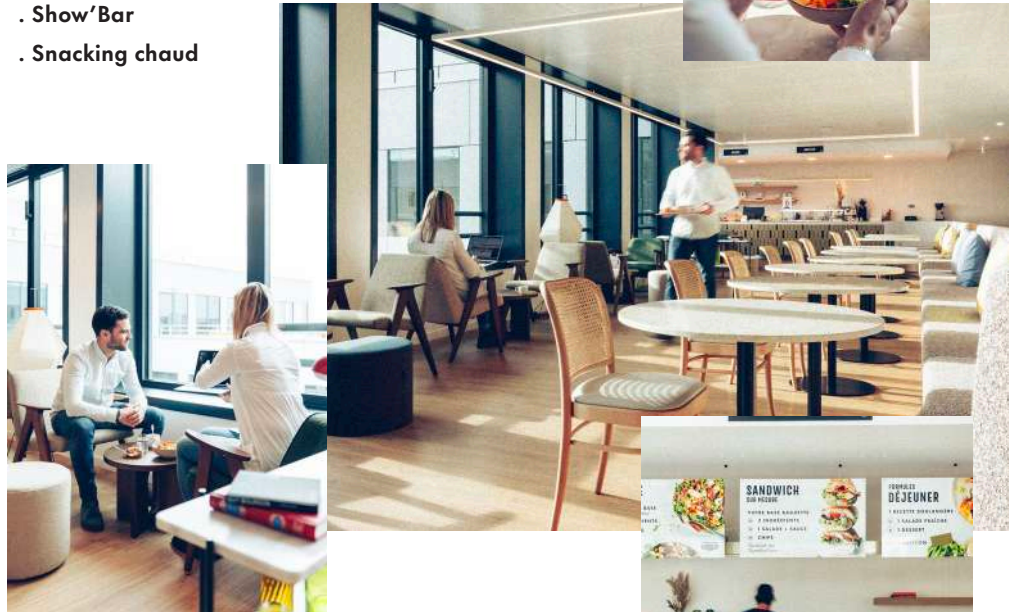
- . Jusqu'à 250 couverts/jour
- . Frigos connectés
- . Click & Collect
- . Barista
- . Fresh'Bar
- . Snacking chaud





# Immeuble Joya

- . Jusqu'à 250 couverts/jour
- . Frigos connectés
- . Click & Collect
- . Barista
- . Fresh'Bar
- . Show'Bar
- . Snacking chaud



# Immeuble Adely

- . Jusqu'à 250 couverts/jour
- . Frigos connectés
- . Click & Collect
- . Barista
- . Fresh'Bar
- . Snacking chaud





# ON MILITE POUR DU BON.

## NOTRE CHARTE QUALITÉ EXIGEANTE

Ce sont des efforts du quotidien pour vous proposer le meilleur compromis entre de bons ingrédients et un impact maîtrisé.



**CIRCUITS  
COURTS  
PRIVILÉGIÉS\***



**SANS AJOUT  
D'ADDITIF  
NI DE CONSERVATEUR**



**FRUITS  
& LÉGUMES  
DE SAISON**



**100% DE BOEUF,  
PORC\*\* & VOLAILLE  
FRANÇAIS**



**VIANDES DE BOEUF  
& PORC LIMITÉES À  
2 RECETTES PAR MENU\*\*\***



**40% DE  
FROMAGES  
AOP OU IGP**



**100% ŒUFS, LAIT,  
BEURRE & YAOURTS  
FRANÇAIS**



**PAS D'AVOCAT  
DANS NOS  
RECETTES**



**42% DE  
RECETTES  
VÉGÉTARIENNES**

\* Le moins d'intermédiaires entre Foodles et le producteur de matières premières ; \*\* Hors exceptions italiennes ;

\*\*\* Pour chacune des viandes et incluant plat + entrée ou offre boulangère



# LE FRIGO QUI A 100% DE RAISONS DE VOUS SÉDUIRE

**Accessible**  
24h/24 et 7j/7

**Menus et fiches**  
recettes en accès direct

**Paiement depuis**  
l'app

**Compatible avec tous**  
les titres-restaurant

**Conforme IGH**

**Jusqu'à 50 couverts**  
par jour

**App Foodles compatible**  
avec les applications  
d'immeubles

**Conforme aux normes**  
PMR



- UNE CANTINE RÉINVENTÉE -

*Plus de choix,  
plus de réconfort.*



## LE CLICK & COLLECT

Réunion prévue à l'heure du déjeuner, plat préféré au menu  
ou nouveauté : voilà autant de bonnes raisons de commander son déjeuner.

**Le Click & Collect, c'est l'assurance de toujours avoir accès  
à ses produits préférés et des offres exclusives :**

plats XL, plats petits prix, offre japonaise...

**RDV directement sur notre application entre 12h et 19h !**

La commande est livrée le lendemain matin au bureau.





**OUI À ENCORE PLUS DE CHOIX !**

**NOS COMPTOIRS FOODLES**

Des lieux de vie conviviaux et chaleureux  
pour déguster de bons petits plats préparés et servis  
par nos Foodles Officers. Barista, Fresh'Bar, Show' Bar...  
Il y en a pour tous les goûts !

*Snack  
Chaud*

Des options sur le pouce  
pour les déjeuners  
rapides !



*Fresh'  
Bar*

Des recettes sur mesure  
au gré des saisons  
et de vos envies !



*Barista*

C'est l'ambiance  
d'un coffee shop tout au long  
de la journée, au bureau !



*Show'bar*

Le plaisir de bons plats  
chauds comme à la maison !



*Grillade*

Des grillades comme  
en plein air... Sans quitter  
le bureau !



# TOUJOURS PLUS DE CONVIVIALITÉ.

Soucieux de répondre à tous vos besoins,  
nous vous proposons une offre 360  
avec une gamme de services complémentaires,  
assurés par nos partenaires de confiance.



## CAFÉ AUTONOME

Consommez votre café  
avec un réassort quotidien  
en grains **Bio Fair Trade**.



## ROOM SERVICE

Accompagnez tous  
vos temps forts gustatifs  
avec un **catalogue**  
de prestations culinaires  
premium.



## FONTAINES À EAU

**Limitez** l'usage des  
bouteilles en plastique.

la 1<sup>ère</sup>  
entreprise  
à mission  
du secteur

# NOTRE MISSION

Rendre accessible  
au plus grand nombre  
de salariés, une offre  
de restauration d'entreprise  
**INNOVANTE**  
**SOCIALE & DURABLE.**



# DOUCEMENT le CARBONE.



## INGRÉDIENTS

**56.8%**

des émissions\*\*

## TRANSPORTS

**12.8%**

des émissions\*\*

## EMBALLAGES

**1,8%**

des émissions\*

Dès 2020, nous avons décidé de qualifier et quantifier nos émissions, sur la base de méthodes reconnues, pour travailler à les réduire.

Résultat ? Après 5 bilans carbone complets (scopes 1, 2 & 3) et consécutifs, Foodles a réduit l'impact moyen par plat de **56,7%\***

2024



\* Résultats à périmètre égal sur le bilan 2020 et 2024.

\*\* Résultats du bilan carbone réalisé en 2025 et analysant l'année 2024 (scopes 1, 2 & 3).

## 3 ACTIONS POUR LIMITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

**17%\*** c'est le niveau moyen de gaspillage alimentaire en restauration collective.  
Chez Foodles, **il est diminué de 30%.**

### 1 PRÉVENIR

#### MIEUX VAUT PRÉVENIR QUE GUÉRIR

- Notre super algorithme travaille dur pour ajuster chaque jour le réassort de nos frigos connectés. Ainsi, chaque client est livré à la juste quantité.

**Mieux que de la magie.**

### 2 RÉDUIRE

#### PAS DE GASPILLAGE

- Chaque jour, les produits arrivant à DLC sont vendus à prix mini. Une démarche qui permet d'éviter la péremption des plats dans votre cantine connectée.

**Plus de 146 000 plats sauvés en 2024 !**

### 3 REDISTRIBUER

#### DONNER PLUTÔT QUE JETER

- Il nous tient à cœur de redistribuer nos invendus aux plus nécessiteux : pour ça on collabore avec plusieurs partenaires.

**Plus de 46 000 produits donnés en 2024 !**





**CARDIF**  
BNP PARIBAS GROUP



Harbert  
Management  
Corporation



EDMOND  
DE ROTHSCHILD



**GENERALI**  
INVESTMENTS



**LA FRANÇAISE**  
INVESTING TOGETHER

**Schroders**



**AG2R LA MONDIALE**

**SEGRO**  
SLOUGH ESTATES GROUP

**præmia**  
REIM FRANCE

HEMISPHERE

**Amundi**  
ASSET MANAGEMENT



**FREO**



SOCIÉTÉ  
DE LA  
TOUR EIFFEL



**SFL**



**ICADE**



**SwissLife**



ON SE REVOIT POUR VOS PROJETS ?  
L'équipe immo - 07.56.14.49.67

**FOODLES**

*les gourmands militants*