



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.



DES RESTAURANTS

flexibles grâce à nos frigos
connectés et nos comptoirs.



L'ALTERNATIVE

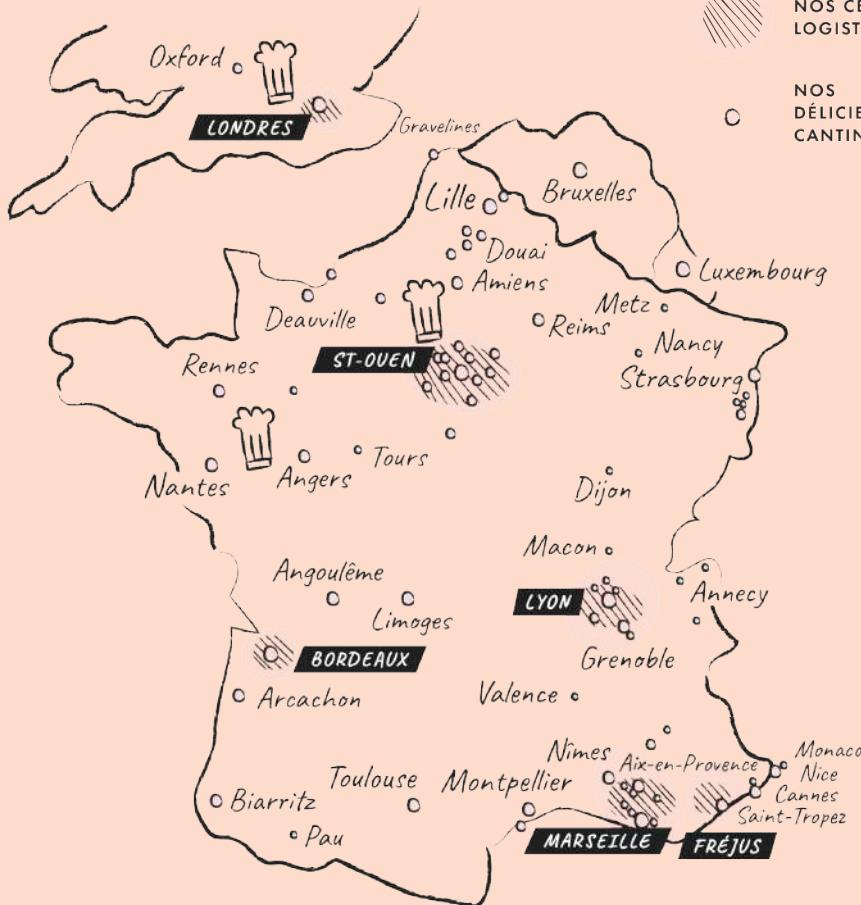
innovante et engagée
aux cantines traditionnelles.



DES MENUS

gourmands et ultra-frais
livrés chaque jour.

ON VOUS RÉGALE PARTOUT EN FRANCE ET PAS QUE !



AU CŒUR DE LA VIE DE VOS ACTIFS.



NOS CUISINES
INTERNES



NOS CENTRES
LOGISTIQUES



NOS
DÉLICIEUSES
CANTINES

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.

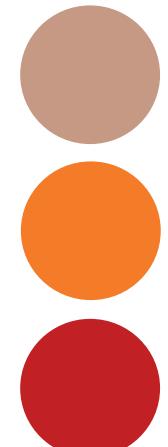
SOPHIE LLOSA

Directrice Projets immobiliers & RIE



Tour W

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



ON MILITE POUR DU BON.

NOTRE CHARTE QUALITÉ EXIGEANTE

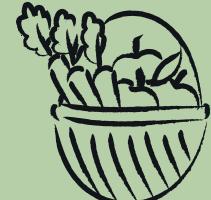
Ce sont des efforts du quotidien pour vous proposer le meilleur compromis entre de bons ingrédients et un impact maîtrisé.



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 boulangerie



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



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 !



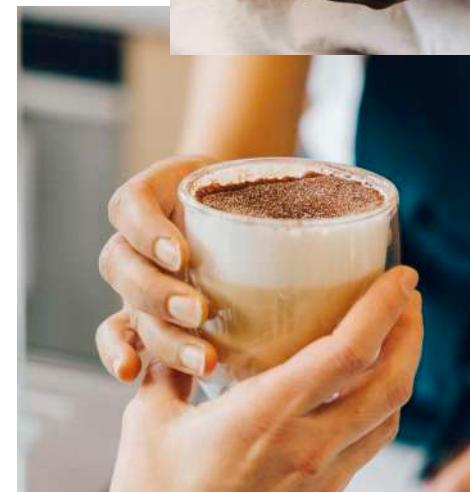
Fresh' Bar

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 !



Grillade

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



Show'bar

Le plaisir de bons plats
chauds comme à la maison !



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.



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



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 !

* 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).



Schroders



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

