

Elior France, « Chaud Bouillant » pour reconquérir ses parts de marché



A g.) Paul Quipourt, directeur de la transformation chez Elior France, et Frédéric Galliath, directeur général marché entreprises, ont présenté, le 26 octobre, l'ensemble des solutions développées pour moderniser ses offres.

RESTAURATION D'ENTREPRISE

Chaud bouillant ! Elior l'est. Normal. La crise sanitaire du Covid-19, associée au rajeunissement de la population des salariés, impacte lourdement la fréquentation de ses cantines d'entreprises. « A ce jour, la baisse s'élève à 40 % en moyenne », commente Frédéric Galliath, directeur général du marché entreprises.

Et d'ajouter, « cela va remonter, mais nous allons perdre structurellement au moins 20 % de notre activité avec la croissance attendue du télétravail. » Sans oublier les probables fermetures de certaines unités (en particulier les moins de 200 couverts) encore plus difficilement viable à l'avenir.

Une nouvelle donne qui, attise les convoitises des start-ups de la Food Tech et plateformes numériques, tout remettant en cause le modèle de la restauration collective d'entreprise. Reste qu'Elior n'a pas dit son dernier mot. Au contraire. La SRC œuvre à se réinventer. « Notre réflexion est antérieure à la crise du Covid-19 », précise Paul Quipourt, directeur de la transformation chez Elior France.

Flexible dans le temps et l'espace

De nouveaux concepts, Elior France en a en effet plein sa musette pour reconquérir salariés et clients. En témoignent les solutions exposées, le 26 octobre, à son siège de la Défense. Au menu : « une offre plus flexible dans l'espace et dans le temps, mais inflexible en termes de qualité », commente Paul Quipourt. Parmi les solutions présentées dont certaines déjà connues (frigo connecté, Cabaletta, les offres Chefs and Go...), deux sortent du lot : **Chaud Bouillant et Petite Brigade**.

La première est réalisée à partir de cuisines opérées par Arpège, actuellement sous utilisées. « Commandé via TimeChef jusqu'à 13h30 le jour J par le client, le repas est conçu le matin puis livré par nos soins sur les sites concernés. Le plat chaud est dressé à la minute devant le client », indique **Serge Faruch, directeur marketing Arpège Cook & Style**. Quinze sites sont déjà opérationnels, 20 autres projets en cours.

Quant à Petite Brigade, cantine 2.0, elle est développée avec **Room Saveurs, laboratoire extérieur**. Les plats sont disponibles via clic'n collect ou dans les frigos connectés.

C.C

Publié par CLAIRE COSSON - 27/10/2020