

# RÉINVENTER LA CANTINE À L'HEURE DES NOUVEAUX MODES DE *Travail*



**Fraiche cancan**  
*Je préfère manger à la cantine!*

# SOMMAIRE

<b>INTRODUCTION</b>	<b>3</b>
<b>1. LE BUREAU DU MONDE D'APRÈS</b>	<b>4</b>
1.1. Économe : optimiser les coûts grâce au flex-office	
1.2. Durable : se conformer aux nouvelles normes RSE	
1.3. Intelligent : les outils numériques pour plus d'agilité	
1.4. Attractif : renforcer sa marque employeur	
<b>2. RÉINVENTONS LA CANTINE !</b>	<b>11</b>
2.1. Une cantine usager-centrique	
2.2. Nomadisme : flexibilité dans le temps et dans l'espace	
2.3. Manger mieux, manger juste	
2.4. Réduire le gaspillage alimentaire et les déchets	
<b>3. LES NOUVEAUX TEMPS ET LIEUX DE CONVIVIALITÉ</b>	<b>24</b>
3.1. Revenir au bureau pour la convivialité	
<b>CONCLUSION</b>	<b>27</b>

# INTRODUCTION

La révolution des bureaux est en marche !  
Depuis plusieurs années, dans un monde de plus en plus connecté et sensible aux problématiques écologiques, nos modes de travail évoluent et les entreprises et leurs collaborateurs sont acteurs de ce changement.

La crise sanitaire n'a fait qu'accélérer cette évolution vers plus de flexibilité, dans le temps et dans l'espace. En quelques mois, les entreprises ont dû repenser leur fonctionnement et le lien avec et entre leurs collaborateurs. Confinés chez eux, les salariés ont eu le temps de s'intéresser davantage à leur alimentation et aux enjeux écologiques. Mais ce qui a manqué à tout le monde, c'est la convivialité !

Aujourd'hui, il est temps de repenser nos bureaux, nos cantines et notre vision du vivre, travailler - et manger - ensemble. L'entreprise du monde d'après est avant tout au service de ses collaborateurs et de leur bien-être au travail. Elle doit adapter son offre de restauration collective aux nouvelles pratiques alimentaires et aux attentes des salariés, mais aussi participer à les informer sur les enjeux de nutrition. La cantine de demain est gourmande, saine et responsable ! Et les outils numériques assurent sa transparence, son agilité et son nomadisme.

Dans ce livre blanc, nous vous proposons une visite des bureaux du monde d'après : économes, durables et intelligents. Puis de passer à table, pour partager notre recette d'une cantine nouvelle, centrée sur ses utilisateurs en quête de flexibilité et de bien manger au quotidien, pour leur santé, mais aussi pour la planète. Et enfin de trinquer à la convivialité retrouvée, en évoquant les nouveaux temps et espaces de rencontre et de partage dans l'entreprise.

*Vous êtes prêt.e ?*

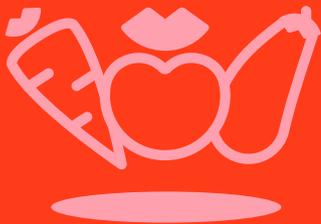


**LE BUREAU**  
*du monde d'après*

# 1 LE BUREAU *du monde d'après*



L'entreprise des années 2020 est avant tout au service de ses collaborateurs ! Dans son dernier ouvrage *Révolution de bureaux*, Ingrid Nappi souligne que « les lieux de travail sont désormais pensés afin de s'adapter aux besoins des occupants, avec une notion de bien-être essentiel ».



Cette nouvelle valeur d'usage des bureaux, avec comme objectif le bien-être des employés, pousse les entreprises à réinventer leurs espaces de travail et à proposer à leurs collaborateurs **des services qui correspondent à leurs attentes en matière de flexibilité, d'écoresponsabilité et de convivialité.**



Et les outils numériques permettent de fluidifier cette nouvelle organisation. Le bureau de demain est économe, durable et intelligent. Et tout cela participe à l'attractivité des entreprises, pour fidéliser et recruter des collaborateurs.

# 1.1

## ÉCONOME : OPTIMISER LES COÛTS GRÂCE AU FLEX-OFFICE



**considèrent que leur espace de travail ne correspond plus à leurs besoins**

*\* Selon une étude de la Chaire Workplace Management ESSEC de mai 2020*

C'est dommage quand on sait que **l'immobilier est le deuxième poste de dépenses** pour une entreprise, après la masse salariale !

Ainsi, suite à la pérennisation du télétravail ces dernières années, plus des deux tiers des organisations interrogées par l'Agence de la Transition Écologique (ADEME), ont donné des directives pour rationaliser les surfaces de leurs bureaux et **réduire les coûts immobilier de 20% à 50 %**. Cela passe notamment par le développement d'une nouvelle génération d'open spaces sans bureaux attribués : le *flex office* ou espace de travail dynamique. Dynamique inspirée des espaces de *coworking*.

Dans **une organisation en flex office**, la surface et le nombre de postes de travail sont réduits, mais mieux adaptés aux besoins des

collaborateurs présents (salles de réunion, *call-rooms*, espaces de pause, de sport ou de déjeuner, etc). Il ne s'agit pas que de faire des économies. Une telle organisation doit être bien pensée en amont, adaptée aux besoins réels des collaborateurs et appuyée par des outils de gestion efficaces, pour que chacun s'y retrouve.

En parallèle, se développent **des espaces de coworking** de plus en plus confortables, équipés et connectés, pour accueillir des travailleurs indépendants, mais aussi des petites entreprises ou des équipes entières de plus grosses organisations. Ces espaces, pensés pour le travail flexible, permettent également aux entreprises de faire des économies, tout en répondant aux attentes de flexibilité et de services des salariés.

Généralement, **les économies réalisées sur l'immobilier servent à développer de nouveaux services** pour les employés et ainsi participer à leur bien-être dans l'entreprise.



# 1.2

## DURABLE : SE CONFORMER AUX NOUVELLES NORMES RSE

Aujourd'hui plus que jamais, la responsabilité sociétale d'une entreprise est une condition à sa performance et son attractivité. Les entreprises doivent se conformer à de nouvelles normes RSE, concernant l'empreinte environnementale de leur activité et la gestion sociale de leurs collaborateurs et partenaires.

Depuis l'entrée en vigueur de la loi PACTE du 22 mai 2019, de nouvelles dispositions sont venues renforcer la RSE : toutes les entreprises doivent à présent **prendre en considération les enjeux de développement durable dans leur objet social**. Et celles qui le souhaitent peuvent aller plus loin, en se dotant d'une raison d'être dans leurs statuts ou en devenant une entreprise à mission.

Selon l'activité des entreprises, les bureaux constituent une part non négligeable de leur impact écologique. Informatique, chauffage, climatisation, déplacements, restauration collective, ménage des locaux : tous ces aspects de la vie de bureau consomment de l'énergie et des matières premières, produisent des déchets, des polluants, des gaz à effet de serre. **L'entreprise est un lieu où s'engager collectivement pour réduire cette empreinte environnementale** et les collaborateurs sont de plus en plus exigeants sur ce sujet.

Pour nos cantines, même recette ! La Loi EGAlim de 2018, issue des États Généraux de l'Alimentation, soutient **une alimentation saine, sûre et durable pour tous**. Elle prévoit plusieurs mesures pour améliorer la qualité des repas servis par la restauration collective publique et privée. Elle s'attaque aussi au gaspillage alimentaire et aux emballages à usage unique.

À compter du 1er janvier

L'OBJECTIF EST D'ATTEINDRE

50%

de produits durables et de qualité

DONT

20%

issus de l'agriculture biologique

Comment mettre en place tout cela dans votre entreprise ?

Pas de panique, chez Fraîche Cancan nous avons des solutions clé-en-main, pour proposer à vos collaborateurs une offre de restauration accessible, saine et durable, qui va même au-delà des normes RSE obligatoires. Nous cuisinons des produits frais, de saison et achetés en circuit-court à des producteurs locaux. Notre algorithme de vente permet de limiter le gaspillage alimentaire (-5% de pertes alimentaires par semaine) et notre système de consigne de dire adieu aux emballages à usage unique.

 *Sans plastique, c'est encore plus fantastique, non ?* 

# DES PRODUITS DURABLES ET/OU DE QUALITÉ DANS LES PLATEAUX: LA LOI EGALIM

**50%**  
DE PRODUITS DE  
QUALITÉ ET/OU  
DURABLES

DONT  
**20%**  
DE PRODUITS  
BIOS



Source : ADEME

# 1.3

## INTELLIGENT : LES OUTILS NUMÉRIQUES POUR PLUS D'AGILITÉ

Le bureau intelligent propose **de nombreux services pour faciliter le quotidien des collaborateurs** : réservation d'espace de travail, de salle de réunion, visioconférences, gestion des badges, déclaration des incidents, messagerie interne, gestion des colis, partage d'événements, gestion de la température des locaux, restauration, etc.

La mise en place de ces nouveaux services dans les entreprises nécessite un minimum **d'organisation et de choisir les bons outils, numériques notamment**. Il faut que chaque collaborateur puisse avoir l'information et un accès flexible dans le temps et dans l'espace, pour utiliser ces services en toute simplicité.

**La cantine est un service clé pour les collaborateurs !** Un besoin quotidien, mais aussi un vecteur de bien-être et de convivialité. Les solutions connectées permettent à chaque

collaborateur d'être informé sur les repas et la nutrition, d'avoir accès à des menus variés et de pouvoir commander où et quand il le souhaite via son smartphone grâce à une application.

Chez Fraîche Cancan nous avons développé **une technologie qui permet à chaque entreprise d'avoir son espace en ligne**, pour proposer à ses collaborateurs une offre de restauration sur-mesure : cliqué-livré, frigo connecté, cafétéria nouvelle génération, room service ou télérestau, tout est possible ! Les menus sont disponibles en ligne et chacun peut pré-commander son repas dès trois jours avant et jusqu'à 10h le matin même sur son espace personnel. Cet espace individuel permet également à ceux qui le souhaitent d'avoir des informations nutritionnelles et de suivre leur consommation.



CLIQÉ – LIVRÉ



FRIGO  
CONNECTÉ



LA FRAÎCHE  
CAFET'



FRAÎCHE  
TRAITEUR

*Tout est possible!*

# 1.4

## ATTRACTIF : RENFORCER SA MARQUE EMPLOYEUR

Tous ces efforts faits par les entreprises pour adapter leurs bureaux au monde de demain contribuent à leur attractivité. Proposer des bureaux intelligents, confortables et qui proposent des services adaptés aux attentes des collaborateurs, c'est renforcer sa marque employeur. **C'est la preuve que l'épanouissement et le bien-être des collaborateurs est une priorité !** Et c'est un argument de taille aujourd'hui pour encourager des talents à choisir votre entreprise plutôt qu'une autre.

 *C'est la preuve que l'épanouissement et le bien-être des collaborateurs est une priorité !* 





**RÉINVENTONS**  
*la cantine!*

# 2 RÉINVENTONS *la cantine!*

Les entreprises réorganisent leurs espaces de travail vers plus de flexibilité et d'éco-responsabilité, et les outils numériques leurs permettent de proposer des services adaptés aux besoins de leurs collaborateurs.

Mais que deviennent nos cantines ? La restauration collective n'est pas en reste dans cette grande mutation, et elle doit également s'adapter aux nouveaux modes de travail et aux attentes des collaborateurs.

**La cantine de demain est intelligente et durable !**

Elle n'a plus d'horaires, ni de lieu. Elle est ouverte à la demande. Et pour tous les profils. Elle propose des produits sains et de qualité, faits maison.

Et elle ne fait plus de gâchis...

*On se retrouve  
à la cantine ?*



# 2.1

## UNE CANTINE USAGER-CENTRIQUE

Aujourd'hui, plus d'un repas sur six est pris en dehors du domicile et les pratiques alimentaires évoluent **vers plus de diversité, de qualité et d'éco-responsabilité**. Les Français ont des attentes de plus en plus fortes concernant l'impact écologique de leur alimentation (végétarienne, locavore, de saison, etc.), les propriétés nutritionnelles de leurs repas, et sont aussi curieux de découvertes culinaires.

Et cela s'applique également au bureau : les salariés considèrent de plus en plus qu'avoir accès à une alimentation saine et en accord avec leurs pratiques alimentaires est de la responsabilité de leur employeur, qui doit veiller à leur bien-être au travail. Ainsi, les entreprises ne peuvent plus se contenter d'un self classique avec des produits à bas coût - et souvent de piètre qualité - et des protéines animales à tout prix. **Les entreprises doivent proposer à leurs collaborateurs une offre de repas diversifiée et équilibrée.**



CE SONT  
**25**

RECETTES  
DIFFÉRENTES  
À LA CARTE  
CHAQUE SEMAINE

Les convives veulent savoir ce qu'ils mettent dans leur assiette et s'assurer que c'est bon pour eux et pour la planète ! Qu'à cela ne tienne : **chez Fraîche Cancan, nous proposons une cantine de restaurateur**, qui revendique le fait maison, et qui prend soin des travailleurs en leur proposant un large choix de recettes à la nutrition équilibrée, élaborées par nos chefs et nos nutritionnistes.



# 2.2

## NOMADISME : FLEXIBILITÉ DANS LE TEMPS ET DANS L'ESPACE

Outre le fait de savoir ce qu'ils mettent dans leurs assiettes, les salariés veulent également **pouvoir manger quand et où cela les arrange pour leur travail**. Avec les nouveaux modes de travail, la cantine des années 2020 n'a plus d'horaires, ni de lieu. Elle est ouverte à la demande : aussi bien pour le déjeuner que pour le petit déjeuner, le goûter ou bien l'apéritif.

La cantine du futur est flexible dans le temps et dans l'espace ! Ce ne sont plus les collaborateurs qui se déplacent et se conforment aux horaires du restaurant d'entreprise, **mais la cantine qui va là où se trouve les salariés au moment choisi**.

Pour répondre à ces nouveaux paradigmes spatio-temporels, les outils numériques, combinés à des espaces repensés, permettent aux entreprises de proposer à leurs salariés une offre de restauration à tous les moments de la journée, où qu'ils soient. Chez Fraîche Cancan, nous vous accompagnons pour mettre en place cette agilité de la cantine dans votre entreprise.

« La cantine du futur est flexible dans le temps et dans l'espace ! »



# FRAÎCHE cancan

*Comment ça marche ?*

Chez Fraîche Cancan, nous avons une préoccupation : permettre à tous les salariés de bien manger. Et, pour y arriver, nous avons décidé de réinventer la cantine, en créant une offre de restauration flexible, saine et 100% « zéro déchet ». Comment ça marche ? C'est très simple !

## LA CANTINE

*de l'entreprise de demain*

**SAINE**



**90%**

**DE PLATS EN  
NUTRISCORE A OU B**

concoctés par nos cuistots  
et nutritionnistes

**VARIÉE**



**600**

**RECETTES  
TOUTE L'ANNÉE**

Plus de 200 nouvelles  
créations élaborées chaque  
année dans nos fourneaux

**RESPONSABLE**



**100%**

**DE CONTENANTS  
RÉUTILISABLES**

Ce qui fait de nous la  
1<sup>re</sup> cantine zéro déchet  
d'Europe

# LE ZÉRO DÉCHET

*Mode d'emploi*



## COMMANDE

Vous commandez nos délicieux plats faits maison en ligne ou à nos comptoirs

## LIVRAISON

Votre plat est livré dans un contenant en verre réutilisable avec système de consigne



## COLLECTE

Vos contenants sont collectés, lavés et remis en circulation

**550 000**  
*Produits servis*

**CHEZ FRAÎCHE CANCAN EN 2021 !**

# LE CLIQUÉ-LIVRÉ

*Des plats à savourer ensemble*



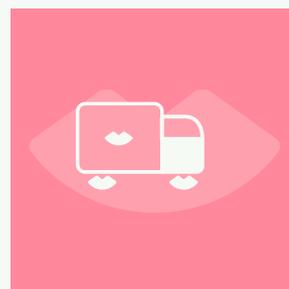
Ouverture du restaurant virtuel et de l'application à vos collaborateurs

**EN  
48h**



Vos équipes commandent leurs repas en précommande jusqu'à 3 jours à l'avance ou le jour J

**AVANT  
10h**



Nos plats fait maison sont livrés en groupe dans vos locaux

**AVANT  
12h**

# LE FRÏGO CONNECTÉ

*Une cantine généreuse en mode liberté*

## FACILE

À l'achat ou à la location, il est livré et installé en moins d'1 semaine, sans travaux.

## BIEN REMPLI

Chaque semaine, nous le garnissons de plus de 25 recettes différentes au choix.



## IMPACT POSITIF

Fabriqué en France, il utilise une technologie propre et sans déchet.

## ADAPTÉ

Carte bancaire, badge ou titre-restaurant : Vos salariés payent simplement comme ils veulent.

# LA FRAÏCHE CAFÉT'

*L'espace convivial réinventé*

## UN SPOT GOURMAND POUR TOUS LES INSTANTS



### MATIN

Viennoiseries,  
boissons chaudes,  
jus de fruits bio :  
tout pour bien  
démarrer la journée



### MIDI

Pause en équipe  
autour de plats  
frais, gourmands,  
équilibrés et 100%  
zéro déchet



### GOÛTER

Se faire plaisir  
sans culpabiliser  
grâce à des snacks  
sains et vitaminés.



### AFTERWORK

Moment de partage  
autour de planches  
savoureuses, à déguster  
avec un vin bio ou une  
bière artisanale

**20%**  
*d'économies*

Sur vos coûts fixes liés  
à la restauration



De nouvelles occasions  
de partage !

# LE FRAÏCHE TRAITEUR

*Un service BtoB sur mesure*

**VOUS ALLEZ VRAIMENT SAVOURER  
CHAQUE ÉVÈNEMENT !**



## MATINÉES

Petit-déjeuner  
de bienvenue



## JOURNÉES

Réunions  
et séminaires



## SOIRÉES

Cocktails  
et pots de départ

# 2.0

## MANGER MIEUX ET JUSTE

C'est indéniable : bien manger contribue à une vie de qualité, en bonne santé. Mais c'est aussi **manger durable**, c'est-à-dire préserver les ressources naturelles et les écosystèmes pour limiter le changement climatique sur notre planète. Et **manger juste**, en rémunérant au bon prix les agriculteurs et artisans qui produisent notre alimentation, les chefs qui les cuisinent et les livreurs qui nous les apportent.

**La restauration collective joue un rôle majeur dans la transition agricole et alimentaire**, en participant à la structuration des filières agricoles (rémunération juste et débouchés stables pour les agriculteurs) et en jouant un rôle pédagogique sur l'alimentation auprès des consommateurs (bien-manger, nutrition, zéro-déchet, etc.).

La cantine de demain prend ses distances avec la grande distribution, pour privilégier un **approvisionnement en circuits-courts**. Chez Fraîche Cancan nous privilégions les produits frais et de saison. Pour nous, c'est la seule solution pour savoir ce que l'on met dans nos assiettes et avoir des aliments sains et qui ont du goût !

Côté recettes, nous ne sommes pas en reste. Fraîche Cancan c'est une cantine de restaurateurs accessible à tous. **Nous souhaitons redonner du sens aux métiers de la restauration**, en permettant à nos chefs de travailler avec des bons produits et au service du goût et du bien-être de leurs convives. Imaginées par nos créateurs culinaires, nos recettes sont évaluées par notre diététicienne et notre algorithme qui calcule leurs valeurs nutritionnelles, pour proposer des repas sains et équilibrés.



« Pour nous, ce sont avant tout des femmes et des hommes qui cultivent les produits, les cuisinent, les livrent et les savourent. Manger mieux et juste, c'est une question de lien humain et de bon sens, où le bien-être de tous est la finalité. »

## LA RESTAURATION COLLECTIVE JOUE UN RÔLE MAJEUR DANS LA TRANSITION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE



# 2.4

## RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET LES DÉCHETS

Le gaspillage alimentaire est un défi de taille pour nos cantines ! Selon l'ADEME, nous jetons en moyenne 120 g d'aliments par repas et par convive en restauration collective... Pour imposer un régime drastique à nos poubelles,

**L'ÉTAT FRANÇAIS A FIXÉ  
COMME OBJECTIF NATIONAL DE**

**RÉDUIRE  
LE GASPILLAGE  
ALIMENTAIRE DE**

**50%**  
EN 2025

**PAR RAPPORT À SON NIVEAU DE 2015**

dans les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective.

Pour atteindre cet objectif, le chemin est long, mais il existe des solutions ! Si les mentalités et les pratiques individuelles évoluent petit à petit (achat en vrac, remplacement des sacs jetables par des sacs en tissus, etc.), c'est au niveau du collectif que l'impact peut être le plus important. La loi EGAlim de 2018 impose à l'ensemble de la restauration collective de réaliser un diagnostic, pour identifier les pertes à chaque étape, et de mettre en place **une démarche active de réduction du gaspillage alimentaire.**

« Le gaspillage alimentaire est un défi de taille pour nos cantines ! »



## CHEZ FRAÎCHE CANCAN, NOTRE OBJECTIF C'EST LE ZÉRO DÉCHET !

« La cantine de demain ne fait plus de gâchis.  
Et avec les bons outils et un peu d'organisation,  
ce n'est vraiment pas compliqué. »

## NOS SOLUTIONS



### UN ALGORITHME PERFORMANT

pour ajuster les quantités, et ainsi réduire les invendus et donc les potentiels déchets. Aujourd'hui, grâce à notre technologie de prévision des ventes nous arrivons à limiter le gaspillage alimentaire à 5% ! Pas mal non ?



### DES CONTENANTS EN VERRE ET DES COUVERTS RÉUTILISABLES

Fraîche Cancan est pionnier de la consigne digitale en Europe. Finis les emballages à usage unique !



### LA VALORISATION DES EXCÉDENTS

ou des dons d'invendus grâce à notre partenariat avec des associations.

**LES NOUVEAUX  
TEMPS ET LIEUX**  
*de convivialité*

# 3 LES NOUVEAUX TEMPS ET LIEUX *de convivialité*

Les modes de travail et les pratiques alimentaires changent, vers plus d'éco-responsabilité et de flexibilité. Mais cela ne doit pas se faire au détriment de la convivialité ! Au moment d'inventer les bureaux et la cantine de demain, intelligents et durables, il faut également repenser les temps et lieux de la convivialité au travail.

*On se boit un petit café  
pour en parler ?*



# 3.1

## REVENIR AU BUREAU POUR LA CONVIVIALITÉ

Le vivre-ensemble et les dynamiques d'équipe jouent un rôle primordial dans **la motivation et l'implication des collaborateurs**. Si le télétravail et l'organisation en flex office apportent une certaine agilité à l'entreprise, il faut également savoir revenir au bureau, et pour de bonnes raisons !

Certains bureaux ne sont pas encore adaptés aux nouveaux modes de travail et peuvent paraître peu attractifs pour certains salariés, qui ont pris l'habitude de s'organiser autrement (absence de certains services, perte de temps, manque de flexibilité, etc.). Mais cette dynamique peut être compensée par **de nouveaux espaces et moments de convivialité entre collègues**.

Si les outils numériques (cloud, visio-conférence, chat, etc.) ont fait leurs preuves comme outils de travail pour certaines professions, rien ne remplace les liens humains. **Le bureau est un espace de travail, mais aussi de rencontres et d'échanges**, si chers à la nature humaine !

Les conversations informelles autour d'un café, d'un goûter ou d'un déjeuner participent aussi au sentiment d'appartenance au groupe. Ces lieux et temps de partage ont un réel impact sur la qualité de vie des collaborateurs.

« *Chez Fraîche Cancan, nous accompagnons les entreprises pour aménager des espaces ouverts et conviviaux autour d'une alimentation saine et gourmande, qui donnent envie aux salariés de revenir au bureau !* »



# CONCLUSION

Nos modes de travail changent, et nos modes de consommation aussi, **vers plus de flexibilité et d'écoresponsabilité.**

Et, bonne nouvelle : la cantine est de retour, et bien déterminée à prendre part à cette révolution ! Depuis sa création, et grâce à son engagement RSE, à la qualité de ses services et de ses produits, mais aussi à sa technologie, **Fraîche Cancan accompagne les transformations de la société et s'engage pour créer un monde plus juste, plus responsable et plus convivial.**

Un monde où mieux manger est un droit pour tous, partout, tout le temps ;  
Où l'alimentation et le travail riment avec bien-être.  
Et où le déchet n'a plus sa place !

Améliorer le quotidien des entreprises et de leurs collaborateurs, en proposant **chaque jour de nouveaux repas faits maison et équilibrés à partager**, c'est l'ambition de Fraîche Cancan pour répondre aux besoins de sa communauté. Une communauté optimiste, dynamique, et engagée.

*Ensemble,  
inventons la cantine  
du monde d'après !*

# FRAÏCHE cancan

*Je préfère manger à la cantine !*

**VOUS ÊTES INTERESSÉ  
PAR NOS SOLUTIONS POUR VOS SALARIÉS ? PARLONS-EN :  
CANTINE@FRAICHECANCAN.COM**