

Réinventer la restauration d'entreprise ?

S'adapter aux nouvelles habitudes de travail et de consommation des salariés. *Comment adapter son offre de restauration ? Quels sont les nouveaux besoins des salariés ? Quel avenir pour la restauration d'entreprise ?*

S'adapter au télétravail. La pandémie du Covid-19 a accéléré les nouveaux modes de travail, avec notamment le déploiement massif du **télétravail dans les entreprises** lorsque l'activité le permet. Aujourd'hui, les salariés ont en moyenne deux jours de télétravail par semaine. L'objectif pour les entreprises est de diminuer en cette période de crise sanitaire les effectifs sur le lieu de travail, mais cette pratique du travail à distance devrait se maintenir et se généraliser en toute circonstance.

Une enquête récente a notamment dévoilé que 83% des employés européens disent vouloir continuer à travailler à distance, un ou plusieurs jours par semaine une fois la crise passée. Pour les professionnels de la restauration d'entreprise, il est donc primordial de trouver des solutions à court terme pour durer sur le long terme. Certains acteurs ont déjà mis en place des services inédits pour proposer une offre aussi flexible que le travail, par exemple : **La livraison de repas à domicile** en travaillant avec des opérateurs de livraison et des plateformes. **Le repas à emporter**, à retirer au restaurant d'entreprise en fin de journée pour le consommer le soir-même, ou en faire son déjeuner de télétravailleur le lendemain.

Les cuisines centrales peuvent quant à elle avoir de nouvelles fonctions; elles ont tous les atouts pour diriger leurs productions non seulement vers la livraison ou la VAE, mais aussi vers d'autres secteurs comme la grande distribution. A noter qu'une normalisation des conditions du télétravail doit être réalisée car même à domicile, l'employé peut voir tout ou partie de son repas pris en charge par son employeur.

Adapter l'offre alimentaire Pendant le confinement, la restauration d'entreprise a manqué à ses convives, qui se sont rendu compte de l'importance qu'elle avait et du confort qu'elle leur apportait. C'était un moyen de ne pas avoir à cuisiner un repas tous les jours ou à sortir chercher un sandwich dans la boulangerie la plus proche. Reste maintenant à la cantine d'entreprise à proposer une **offre alimentaire adaptée aux nouvelles attentes des convives**, pour continuer à les séduire :

- Plats faits maison
- Produits locaux et bio
- Offre végétarienne, végan, sans gluten
- Cuisine adaptée à une offre de snacking

Les convives sont à **la recherche d'une alimentation saine** à base de produits issus de **circuits courts et bio**. Le bien-manger est devenu une tendance sociétale à laquelle il faut répondre, en replaçant le produit au centre de l'assiette et en privilégiant la **qualité, le goût et la nutrition**. La restauration collective a en effet un rôle social à jouer dans l'accès à une alimentation saine et équilibrée pour tous. Une chose est sûre, les acteurs qui sortiront vainqueurs de la crise seront ceux qui sauront réagir face aux nouveaux besoins et modes de fonctionnement de leurs convives. *Cf. adoria – 12-10-2020 – Actualités.*