

Document accessible

Novembre 2021

La restauration favorise de nouveaux liens au sein d'une main-d'œuvre transformée

Les modes et lieux de travail évoluent

Les services de restauration doivent s'adapter

Propos de John Wright, Senior Vice Président, Global Head of Food chez Sodexo :
« La création d'un environnement de travail adéquat sera d'une importance capitale, et la restauration jouera un rôle significatif. »

Les dirigeants savent que la restauration sera importante pour tous ceux qui reprennent le travail après la pandémie.

- 78% des dirigeants affirment que la recherche de moyens innovants pour relier la restauration aux nouvelles méthodes de travail sera une réflexion importante pour l'avenir.
- 63% affirment que les services de restauration seront déterminants lorsqu'un retour généralisé au travail en présentiel sera possible.

Pour les employés, les services de restauration font véritablement partie de leur expérience professionnelle.

Qu'ils soient en télétravail ...

- 66% des employés sont extrêmement ou assez sensibles aux services de livraison de repas (déjeuner et collation) fournis par leur employeur s'ils continuent à travailler à domicile, même occasionnellement.
- 61% sont très ou assez intéressés par la livraison de café de bonne qualité fournie par leur employeur s'ils continuent à travailler à domicile, même occasionnellement.

Ou sur leur lieu de travail

- 50% des employés qui ont travaillé de leur domicile en raison de la pandémie prévoient de retourner à la cantine/caféteria à la même fréquence qu'auparavant.

Quelle que soit leur situation professionnelle future, les employés s'attendent à ce que la restauration sur leur lieu de travail évolue.

Pourcentage d'employés dans le monde qui classent ces critères parmi les trois améliorations les plus importantes.

- 48% placent la variété des choix en tête de liste.
- 40% classent les plats familiaux sains à emporter ou à faire livrer à la maison.
- 37% privilégient la praticité et le gain de temps

Les entreprises devront s'adapter

Propos de John Wright, Senior Vice-Président, Global Head of Food chez Sodexo
« Les entreprises les plus performantes seront celles qui sauront s'adapter et évoluer. »

Cela signifie que les dirigeants doivent tenir compte des éléments suivants

- Une offre de restauration qui relie les employés grâce à des expériences personnalisées qui mettent la santé, le bien-être et le développement durable au premier plan.
- Une offre de restauration performante pour répondre aux exigences d'une population active qui « travaille n'importe où » et qui attend du choix, de la commodité et de l'accessibilité.
- Une offre de restauration plus intelligente grâce aux données et à la technologie pour réduire le gaspillage et les coûts et améliorer la traçabilité.
- Une offre de restauration efficace pour concilier l'excellence du service et la durabilité des coûts opérationnels.

Êtes-vous prêt à faire évoluer la restauration au sein de votre entreprise (ou, quand, comment) ? Contactez Sodexo pour lancer une nouvelle offre avec **Food Connection**.

Sources :

- 2021 Sodexo Experience Next Corporate Insights Research
- Worklife Harris Tracker Wave 4 Results