



THE LIVING ROOM

**LE PREMIER RESTAURANT D'ENTREPRISE CONNECTÉ
ACCESIBLE AUX PETITES ET MOYENNES ENTREPRISES**



ELIOR GROUP

Elior Group est le restaurateur de référence, reconnu pour la qualité de son offre et l'expérience innovante proposée à ses convives. Le Groupe met un point d'honneur à être toujours en phase avec les nouveaux modes de vie et les exigences des convives proposant la possibilité de se restaurer sainement et avec choix.

Elior Group est le témoin privilégié des pauses quotidiennes de plus de 4,4 millions de convives par jour dans le monde. **En France, sa filiale Elior est le leader de la restauration collective dans le monde de l'entreprise, de l'enseignement et de la santé.**

Pour Philippe Salle, président-directeur général d'Elior Group, « *la pause déjeuner devient un enjeu de réputation pour les employeurs. Pour casser les paradigmes d'inaccessibilité de la restauration collective aux PME, il nous fallait un partenaire agile avec un projet innovant porté par la même ambition de démocratiser la restauration collective. Ensemble, nous avons construit The Living Room, une startup pour répondre à nos enjeux de croissance* ».

Pour Nicolas Wertans, directeur général Elior France, « *Elior, acteur de référence de la restauration collective en France, décloisonne l'accès au restaurant d'entreprise. Pour la première fois, grâce à The Living Room, le meilleur de l'innovation culinaire s'invite à la table des salariés des petites et moyennes entreprises. Ainsi déployés, le savoir-faire des équipes Elior au service de l'excellence et la puissance de notre réseau sur tout le territoire permettent à nos nouveaux convives de s'offrir une pause, un véritable moment de bien-être et de convivialité* ».

LES CHIFFRES CLÉS ELIOR FRANCE 2015-2016



1,4 MILLIONS
DE CONVIVES CHAQUE JOUR
377 000 EN ENTREPRISES



9 490
RESTAURANTS
1 200 EN
ENTREPRISES



25 800
COLLABORATEURS



2 163 Md€
CHIFFRE
D'AFFAIRES

Elior est le leader de la restauration collective en entreprises, à l'école et en centre de soins



Notre métier consiste à rendre chaque repas savoureux, convivial et équilibré, avec des services en phase avec les modes de vie actuels.

THE LIVING ROOM : LA RESTAURATION COLLECTIVE POUR LES PME

Elior rend la restauration collective accessible aux petites et moyennes entreprises (PME), en créant le premier restaurant connecté : The Living Room. Réservée jusqu'alors aux grands groupes, la restauration collective s'ouvre désormais à toute entreprise de 10 salariés et plus.

Au moment où les exigences des Français en matière d'alimentation n'ont jamais été aussi fortes (qualité, fraîcheur et saisonnalité des produits, approvisionnement et circuit court, apports nutritionnels...), la pause déjeuner devient un enjeu de réputation pour les employeurs.

En tant qu'agitateur d'idées, Elior s'adresse à un marché inexploité tenu à l'écart de la restauration collective : celui des PME. Ce marché de 7 Md € en France, comprenant 140 000 entreprises de 10 à 250 salariés (source Insee), est préempté par les titres restaurants à hauteur de 78 % pour un CA de 5,5 Md €. Pourtant, le titre restaurant est un moyen de paiement, ce n'est pas un restaurant.



UNE MISSION SOCIÉTALE & UNE AMBITION FORTE CHANGER LE QUOTIDIEN AU TRAVAIL DE MILLIONS DE FRANÇAIS

MIEUX SE NOURRIR

- DES REPAS ÉQUILIBRÉS POUR TOUS, CUISINÉS LOCALEMENT
- UNE CARTE VARIÉE QUI CHANGE TOUS LES JOURS
- UNE OFFRE DISPONIBLE POUR TOUTE LA JOURNÉE

MIEUX VIVRE ENSEMBLE

- RECRÉER UNE AMBIANCE COMME À LA MAISON
- GENERER DU LIEN ENTRE LES SALARIÉS DANS LES ENTREPRISES
- ÊTRE EN PHASE AVEC LES NOUVEAUX MODES DE TRAVAIL

FAIRE DES ÉCONOMIES

- 4,00 EUROS ENVIRON POUR LE SALARIÉ
- POUR UN REPAS COMPRENNANT ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT

THE LIVING ROOM : UNE INNOVATION CONSTRUISTE AVEC UN ENTREPRENEUR

The Living Room est né au cœur du département innovation d'Elior Group pour répondre aux enjeux de croissance du marché de la restauration collective arrivé à maturité.

Force est de constater que les PME sont depuis toujours tenues à l'écart de toute forme de restauration collective, à la fois par manque de financement et parce que les grands acteurs de ce marché ne peuvent produire de petites quantités à prix raisonnables.

Elior a fait le constat qu'au travers de son réseau de 1 200 cuisines réparties sur tout le territoire, il est possible de produire davantage de repas quotidiennement, garantissant des menus variés et des plats équilibrés et de qualité.

Elior a choisi un partenaire agile doté d'un projet innovant, porté par la même ambition de démocratiser la restauration collective. Ensemble, ils ont réuni le meilleur de l'innovation culinaire et construit The Living Room, une startup pour répondre aux enjeux de croissance du Groupe.

Mikael Outmezguine, directeur général de The Living Room : « Je suis très fier de rendre la restauration d'entreprise accessible aux salariés des petites et moyennes entreprises. Avec Elior Group, nous avons créé un modèle de restaurant connecté pour faire du bien manger un droit pour tous les Français et surtout une réalité. Le numérique a bousculé de nombreux secteurs ces dernières années. Lancer une innovation digitale au service des entreprises et de leurs collaborateurs est un formidable défi. Avec toutes les équipes du Groupe, j'ai à cœur de développer ce nouveau service qui va révolutionner la restauration d'entreprise. »

OFFRIR	UTILISER	CAPITALISER – OPTIMISER
		
Des solutions de restauration et des services personnalisés pour une expérience consommateur innovante	Les 1 200 restaurants d'Elior en France et augmenter le taux d'occupation/taux d'activité	Sur la force et la puissance du réseau et des équipes d'Elior en France Les productions de repas, l'exploitation et la rentabilité des équipements

UNE ANNÉE DE TRANSFORMATION DIGITALE

Basé sur la capacité de production des cuisines Elior, le projet The Living Room a nécessité une véritable transformation digitale au sein des métiers du Groupe. C'est aussi une révolution qui s'est opérée en cuisine puisqu'elles ont été digitalisées afin de pouvoir produire en temps réel. Un pilote dans le huitième arrondissement de Paris a été mené, permettant d'éprouver les processus et le service : plus de 200 entreprises et 500 convives ont été servis. Fort du succès de ce test, The Living Room peut désormais être déployé.

La réception des commandes se fait en cuisine :

> INTERFACE EN CUISINE
PRODUCTION EN TEMPS RÉEL

> PRÉPARATION EN CRÉNEAUX
FONCTION DES HEURES DE LIVRAISON

> BON DE COMMANDE & MENU
AUTOMATIQUEMENT IMPRIMÉS

The screenshot shows a digital ordering interface with two main sections. On the left, a grid of restaurant cards is displayed, each with a name, address, and a summary of the number of items ordered (e.g., 53 entrées, 46 plats, etc.). On the right, a detailed view of a selected restaurant (christine wedemeyer) is shown, including its address (CEA / ESC B 4E ETAGE 152 Boulevard Haussmann Paris), contact information (0142565046), and a menu section with 9 items and their descriptions.

Restaurant	Address	Summary
ALIUTA	33 av champs élysées PARIS	53 ENTRÉE, 46 PLATS, 40 DESSERT, 10 FRUIT, 5 YOGURT, 25 PAIN, 1 SNACK, 8 BOISSON, 33 COMMANDES
AVIAREPS	122 Avenue des Champs Elysées Paris	14 ENTRÉE, 17 PLATS, 11 DESSERT, 2 FRUIT, 3 YOGURT, 10 PAIN, 1 SNACK, 3 BOISSON, 12 COMMANDES
Euragone	33 avenue des Champs Elysées Paris	1 ENTRÉE, 1 PLATS, 1 DESSERT, 1 BOISSON
BS27	33 avenue des champs élysées Paris	1 ENTRÉE, 1 PLATS, 1 DESSERT
BS27	33 avenue des champs élysées Paris	1 PLATS, 1 FRUIT
SANTARELLI	49 Avenue des Champs-Elysées Paris	2 ENTRÉE, 2 PLATS, 1 DESSERT, 1 FRUIT, 2 BOISSON

christine wedemeyer
main
christine.wedemeyer@inextenso.fr CEA / ESC B 4E ETAGE
0142565046 152 Boulevard Haussmann
Paris

TERMINÉ 3438 11:45 à 12:15

ENTRÉE	PLATS	DESSERT	FRUIT	YOGURT	PAIN	SNACK	BOISSON	COMMANDES
4	4	1	1	4				38.2 €

A la livraison

Cobb salad gourmande	Bacalhau com natas	Millefeuille de chèvre aux artichauts
Concombre façon tzatziki	Filet de Cabillaud, beurre blanc aux câpres Riz	Tranche de gigot d'agneau & crème d'ail Gratin dauphinois
Brochettes de poulet à la sauce	Cocotte d'œufs aux poireaux & fromage	Clafoutis aux myrtilles

THE LIVING ROOM : COMMENT ÇA MARCHE ?

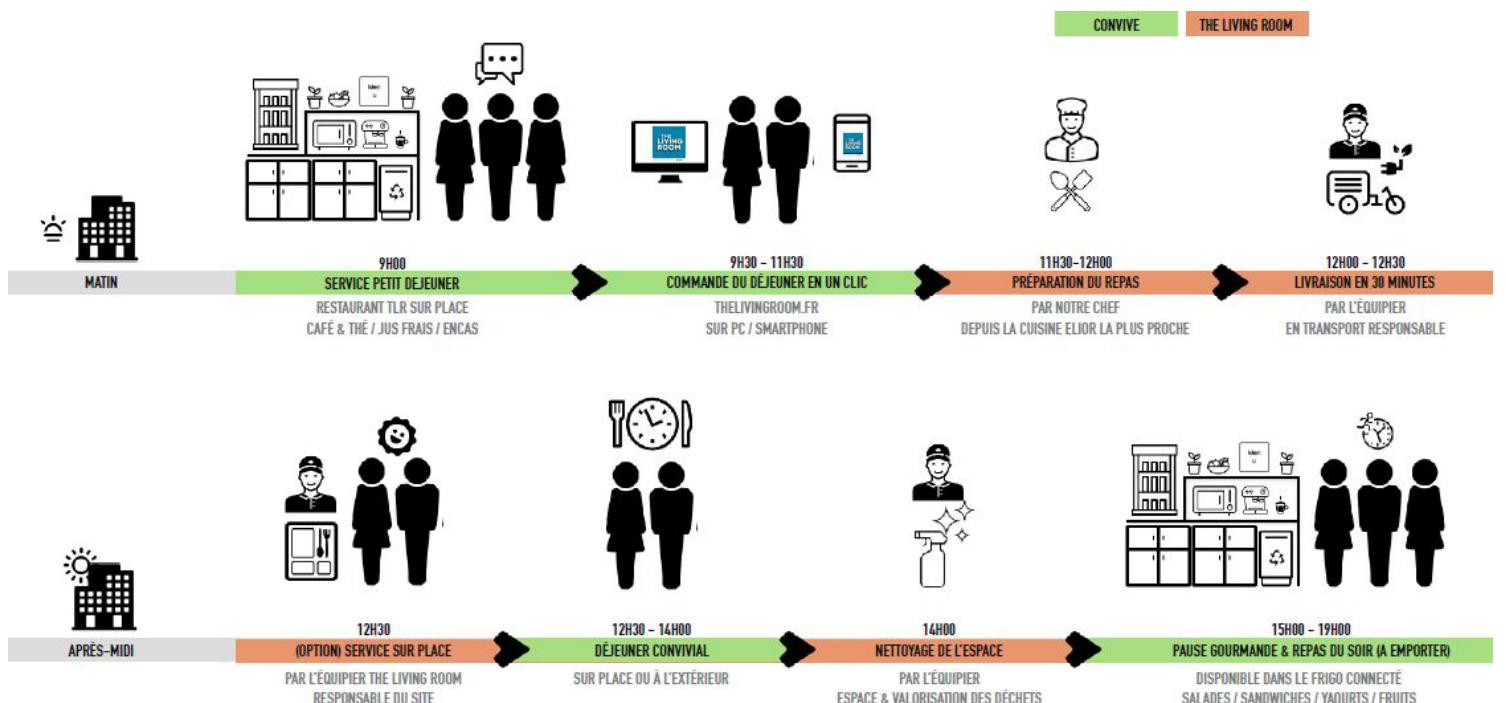
The Living Room est le premier restaurant connecté accessible aux salariés des PME, désireuses de bénéficier des avantages d'un restaurant d'entreprise :

- Offrir des repas sains et de qualité cuisinés chaque jour par des chefs dans 1 200 cuisines d'Elior en France,
- Optimiser les budgets de ses salariés : un prix moyen d'environ 4 € pour le salarié, après la prise en charge de l'entreprise,
- Créer plus de convivialité sur le lieu de travail,
- Bénéficier d'une fiscalité intéressante,
- Répondre aux enjeux de réputation et de recrutement de talents pour les entreprises.

Les entreprises bénéficiant du restaurant connecté The Living Room accèdent à une offre disponible du matin jusqu'au soir, du petit-déjeuner au dîner à emporter :

- The Living Room est entièrement digitalisé et accessible en un clic pour commander en ligne des repas cuisinés par des chefs dans le restaurant Elior le plus proche, livrés en 30 minutes.
- Les salariés accèdent à leur restaurant connecté installé sur leur lieu de travail. The Living Room est facile à mettre en place grâce à un meuble connecté placé dans l'entreprise.
- Les convives reçoivent leurs repas chaque jour dans une lunchbox réutilisable, permettant ainsi de réduire la production de déchets,
- The Living Room propose aussi une prestation de nettoyage des espaces de restauration, chaque jour après le déjeuner.

Le restaurant connecté The Living Room répond également aux obligations légales de l'employeur de mettre à disposition un espace de restauration pour les entreprises de plus de 25 salariés.



a - Une plateforme pour commander son repas

Sur la plateforme thelivingroom.fr de l'entreprise, la carte est renouvelée chaque jour. Elle propose au choix trois entrées, trois plats et trois desserts, des boissons et du pain en provenance du restaurant Elior. Chacun se connecte quand il le souhaite et commande en quelques clics, le paiement est automatisé via le compte client.

Chaque plat est détaillé : photo, description, allergènes et ingrédients. Des recommandations personnalisées sont proposées, basées sur les commandes précédentes et les goûts individuels. Le suivi de satisfaction est opéré sur la plateforme par la possibilité de noter les plats.

En plus de la commande en ligne, The Living Room propose de mettre une sélection de produits à disposition dans le frigo connecté.

b- Un meuble connecté au sein de l'entreprise

Le meuble connecté est installé en quelques heures au sein de l'entreprise. Il permet à chacun de récupérer et réchauffer son repas, bénéficier de snacks... Il ne coûte que 150€ par mois à l'entreprise.

Un service comme à la maison, complet et modulable :



c- La livraison en 30 minutes

Les algorithmes permettent de planifier et optimiser la livraison : calculs des meilleurs itinéraires, suivi des livreurs... Les livraisons sont effectuées via des véhicules responsables adaptés à chaque zone de chalandise.

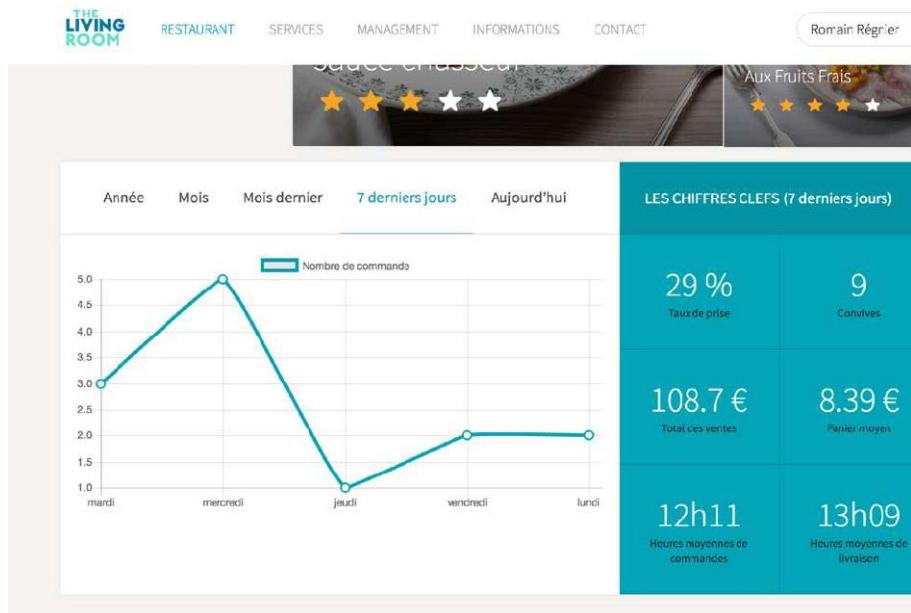
d- La lunchbox The Living Room

Les repas commandés en ligne sont livrés dans une lunchbox pratique, aux compartiments modulables en fonction de la commande effectuée. Elles sont nettoyées, récupérées et réutilisées.



e- Une interface de gestion pour l'entreprise

L'outil de gestion The Living Room est entièrement digitalisé, il permet un accès spécial au manager et un suivi en temps réel du restaurant virtuel permettant son pilotage : forfait évolutif, services à activer en un clic (coffee corner, juice bar, traiteur, animation), gestion des contrats et factures, gestion de son utilisation par les collaborateurs.



The screenshot shows the 'SERVICES' section of the The Living Room platform. It features two main service cards: 'Espace Signature' (Signature Space) and 'Juice Bar'. Each card includes a small image, a title, a brief description, and a green checkmark icon. To the right, a sidebar lists various service categories with checkboxes:

- FACTURE (mois)**
- Espace Signature
- Juice Bar
- Maitre d'Hôtel
- Lunchbox Responsable
- Recyclage des déchets
- Total**



À propos d'Elior Group

Créé en 1991, Elior Group, un des leaders mondiaux de la restauration et des services, est aujourd'hui le restaurateur de référence dans le monde de l'entreprise, de l'enseignement et de la santé, ainsi que dans l'univers du voyage. Désormais présent dans 15 pays, le Groupe a réalisé en 2016 un chiffre d'affaires de 5 896 millions d'euros. Ses 120 000 collaborateurs accueillent chaque jour 4,4 millions de clients dans 23 000 restaurants et points de vente. Leur mission est de prendre soin de chacun grâce à des solutions de restauration et des services personnalisés pour une expérience consommateur innovante. Particulièrement attentif à sa responsabilité sociétale, Elior Group est adhérent au Global Compact des Nations unies depuis 2004, dont il a atteint le niveau *advanced* en 2015. L'exigence professionnelle de ses équipes, leur engagement quotidien pour la qualité et l'innovation, et leur attachement à proposer un moment privilégié s'exprime dans la signature « Time savored ».

Pour plus de renseignements : <http://www.eliorgroup.com> Elior Group sur Twitter : [@Elior_Group](#)

À propos d'Elior France

N°1 français de la restauration collective, Elior France propose des solutions personnalisées et des concepts innovants de restauration et de services, dans le monde de l'enseignement, de l'entreprise et de la santé. C'est avec passion que chaque jour, les 25 800 collaborateurs d'Elior France accueillent et prennent soin de près de 1,4 million de convives. Elior France est particulièrement attentif à la santé et au bien-être de ses convives, au développement professionnel de ses collaborateurs et à l'impact de ses activités sur l'environnement.

Pour plus de renseignements : www.elior.fr / Elior sur Twitter : [http://twitter.com/Elior_France](#)

Contacts presse

Inès Perrier – ines.perrier@eliorgroup.com / +33 (0)1 71 06 70 60

Anne-Laure Sanguinetti – anne-laure.sanguinetti@eliorgroup.com / +33 (0)1 71 06 70 57

Contact investisseurs

Marie de Scorbiac – marie.descorbiac@eliorgroup.com / +33 (0) 1 71 06 70 13

The Living Room

Pour plus de renseignements : thelivingroom.fr / The Living Room sur Twitter : [@thelivingroomfr](#) / [@mikaelout](#)