

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 14 septembre 2017

Innovation culinaire et technologique Pour inventer la restauration du futur, Elior Group se dote d'un laboratoire d'idées et d'expérimentations

Philippe Salle, président-directeur général d'Elior Group, a inscrit le digital dans l'un des huit chantiers de son plan stratégique 2016-2020. Pour inventer la restauration du futur, le Groupe s'est doté d'un nouvel espace de co-création : le LAB, un laboratoire d'idées et d'expérimentations au service de l'innovation.

Le LAB est un lieu qui a pour vocation d'accompagner les équipes d'Elior Group à inventer et mettre en place les projets d'innovation culinaire et technologique au service de tous ses convives. C'est un espace d'expérimentation, de co-création, de découverte, d'apprentissage et de prospective. Il permet de développer de nouveaux concepts et services, et de sensibiliser les différents acteurs internes aux nouvelles techniques culinaires, aux nouvelles saveurs, aux nouveaux matériels... C'est également un lieu de rencontres et d'échanges privilégiés avec les clients et les prospects.

Pour Philippe Salle, président-directeur général d'Elior Group, « *le LAB nous permet d'aborder notre métier de manière pragmatique et innovante afin d'aboutir à des résultats concrets : la création de nouveaux produits ou services à destination de nos clients et convives. Dans ce lieu, tout est mis en place pour que les savoir-faire de nos collaborateur·rice·s soient partagés en temps réel et que les nouvelles idées émergent et prennent vie* ».

Le LAB est organisé en cinq espaces fonctionnels et adaptés aux besoins de chacun·e :

- Un atelier culinaire qui favorise le partage autour des nouvelles tendances. Il est entièrement équipé pour inventer de nouvelles recettes ou organiser des démonstrations et dégustations pour les client·e·s,
- Une cuisine d'essai, laboratoire de recherche et développement, où les produits consommés dans les restaurants du Groupe et les dernières innovations alimentaires sont testés, analysés, goûts, contrôlés et comparés à d'autres produits,
- Un espace dédié au digital qui présente l'ensemble des applications du Groupe en France et à l'international (TimeChef, bon'App, Never Eat Alone, etc.),
- Un lieu de vie qui permet d'échanger autour de nouveaux usages et modes de consommation, comme par exemple les tables connectées Awadac expérimentées par Areas à la gare de Montpellier,
- Un espace de brainstorming propice, grâce à son agencement, à faire naître de nouvelles idées.

Le reflet de nos différentes expertises

Le LAB est mis à disposition de l'ensemble des activités du Groupe, en France et à l'international, aussi bien pour les équipes de la restauration collective et des services (Elior et Elior Services), que pour celles de la restauration de concession (Areas). Dans cet espace à la pointe de la technologie où le digital est au service de la cuisine, chaque marché peut tester, expérimenter et innover sur son périmètre. Dans ce lieu sont en effet expérimentés les différentes techniques, technologies et savoir-faire nécessaires aux différents métiers du Groupe :

- Techniques de cuisson,
- Arts de la table,
- Matériel audio/numérique/connectique,

eliorgroup.com

- Matériel de contrôle de la qualité (mesure des températures, vérification des pesages, etc.).

Ce partage des savoir-faire et des idées favorise l'émulation entre tous les collaborateur·rice·s du Groupe réuni·e·s pour la première fois dans un unique siège. Le LAB concourt ainsi à affirmer l'ambition du Groupe d'être le restaurateur de référence, reconnu pour la qualité de son offre et l'expérience innovante proposée à ses convives. Ce lieu doté d'équipements performants et ergonomiques facilite les transferts de savoir-faire et soutient ainsi l'excellence opérationnelle.

Le LAB a été conçu en partenariat avec les partenaires suivants : Adventys (concept et matériel de cuisson par induction), Bonnet Thirode Grande cuisine (matériels innovants de cuisines professionnelles), Chomette (équipements et services pour l'hôtellerie, la restauration et les collectivités), Enodis (matériels de cuisines professionnelles), Matik (chasseurs de tendances et ensembliers, distribution de petit matériel de cuisine, arts de la table et agencement de meubles sur mesure), Ricoh (digitalisation des espaces de travail, solutions d'impression multifonctions, imprimantes 3D et logiciels documentaires) et Sopac (solutions et instruments de mesure pour le contrôle de la chaîne du froid et la sécurité alimentaire).

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'expriment dans la signature « Time savored ».

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

Contacts presse

Inès Perrier – ines.perrier@eliorgroup.com / +33 (0) 71 06 70 60
Anne-Laure Sanguinetti – anne-laure.sanguinetti@eliorgroup.com / +33 (0) 71 06 70 57

Contacts investisseurs

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