



# DANS SA BULLE

## **CE QUE VEUT SARA,**

c'est profiter de la pause déjeuner pour  
gagner du temps dans sa journée,  
en commandant de quoi cuisiner  
le soir ou en récupérant ses affaires repassées.



## CE QUE NOUS IMAGINONS POUR SARA



SIÈGE DE LA BNL  
ROME, ITALIE



ENTREPRISES

**C**omme le veut la tradition en Italie, nous commençons notre journée par un café. Celui qui nous accueille est particulièrement typique de la vie romaine. Une foule se presse devant le comptoir en marbre. Cadres en tailleur ou costume-cravate, personnel de maintenance, prestataires et stagiaires se croisent, se saluent, échantent... Les cafés défilent et c'est toute l'animation de la vie urbaine italienne que l'on retrouve ici. Pourtant, nous ne sommes pas dans la rue, mais deux étages au-dessus, au cœur du nouveau siège de la BNL Gruppo BNP Paribas (anciennement Banca Nazionale del Lavoro).

### En Italie, tout commence par un café

«BNL souhaitait proposer à ses collaborateurs une offre semblable à celle du centre-ville. Nous avons donc fait débiter notre vision de la pause par le café. C'est un

*rituel convivial indissociable du quotidien romain!*», nous explique Isabelle Renoirte, responsable pour Elior du siège de la BNL. Même si les équipes de la banque rejoignent peu à peu leurs bureaux, la cafétéria Melò reste ouverte toute la journée. Après 9 heures, la foule laisse place à de petits groupes : on vient ici pour échanger sur un projet en cours, recevoir dans une ambiance chaleureuse, ou répondre à ses mails tranquillement. À proximité, une silent room permet même de s'isoler dans un calme absolu.

### Moderne, jusque dans l'assiette

Nous suivons à présent Isabelle pour une visite des bureaux. Inauguré en mai 2017 et réparti sur 12 niveaux, le nouveau siège de la BNL est ultra-moderne, tant du point de vue du design que des méthodes de travail : open spaces dynamiques et bureau flexible sont de rigueur pour les 3 400 personnes qui travaillent sur le site. Au détour d'un couloir, nous rencontrons



Chaque matin, on se presse devant le comptoir pour le traditionnel caffè, rituel incontournable dans le quotidien romain.

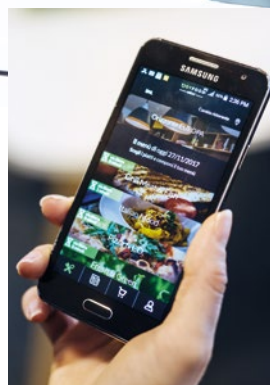






← On vient à la cafétéria Melò pour échanger sur un projet en cours, recevoir dans une ambiance chaleureuse ou répondre à ses mails au calme.

La BNL s'est dotée d'un nouveau siège ultra-moderne, tant du point de vue du design que des méthodes de travail : open spaces dynamiques et bureau flexible.



← Les convives peuvent consulter les menus du jour depuis l'application JoyFood.

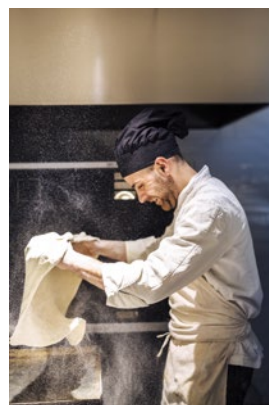
Marco, le contact quotidien d'Elior à la BNL. Depuis son mobile, il consulte les menus du jour sur l'application JoyFood. Au moment de réserver et payer son repas en ligne, il hésite entre déjeuner sur place ou prendre à emporter. Plutôt que de le laisser hésiter, Isabelle le convainc de se joindre à nous.

### Sept restaurants en un

Nous redescendons au 2<sup>e</sup> étage pour découvrir le food court créé par Elior, avant l'affluence et l'effervescence. Dans ce bel espace baigné de lumière, les équipes Elior sont en pleine préparation pour chacun des sept espaces de restauration. «*Nous savons que les envies changent d'une personne à l'autre, mais aussi d'un jour à l'autre. C'est pourquoi nous avons souhaité offrir le choix le plus*

*vaste possible*», explique Isabelle. Entre le corner de pasta italiennes, la pizzeria, le stand de salade de légumes frais et fruits de saison, le grill, l'espace dédié au très sain régime méditerranéen, les recettes préparées par des chefs célèbres... la variété nous met l'eau à la bouche.

Marco ne tarde pas à nous rejoindre à une table bordée de banquettes colorées: «*Ici, les environnements sont multiples, afin d'accueillir des groupes de collègues, des déjeuners en tête à tête ou même une pause en solo. L'ambiance est tranquille et intime, alors que 2 000 personnes peuvent manger ici tout au long de la pause déjeuner!*» Créer un espace de pause et une offre de restauration qui permettent de se régénérer en toute convivialité, c'est le défi qu'Elior a su relever. Buon appetito!



**Elior tient à répondre à toutes les envies, qui peuvent changer d'une personne à l'autre mais aussi d'un jour à l'autre. Toujours un succès, la traditionnelle pizza est préparée maison.**



**Dans le food court, l'ambiance est tranquille et intime alors même que 2 000 personnes peuvent venir y prendre leur déjeuner.**





## CULTURE HYGGE!

Au Danemark, lorsque l'on souhaite définir l'art de vivre propre au pays, on emploie le mot hygge. En mettant ce principe très tendance au cœur de son offre, Elior a remporté le contrat pour l'usine Novo Nordisk Productions à Chartres. Afin de restaurer les 1 100 salariés du groupe pharmaceutique danois, qui fait la chasse au sucre et aux graisses, Elior a développé un concept sur mesure : un buffet à volonté pour réduire les risques de gaspillage alimentaire, des produits frais et bio, des tables de tri, une cafétéria lounge, des fruits frais entiers à tous les étages du bâtiment. Un projet définitivement hygge !



### LE CHIFFRE

# 32 000

C'est le nombre de repas que sert chaque jour Elior aux équipes de Tesco, le premier acteur de la distribution au Royaume-Uni.

## PERSONNALISATION VITA MOJO

Au Royaume-Uni, Elior collabore avec Vita Mojo, le premier restaurant ultra-personnalisé au monde. À l'aide d'un logiciel, chaque convive choisit sa propre combinaison d'ingrédients pour donner vie à son menu idéal, tant d'un point de vue gustatif que nutritionnel.



## SENSIBILISATION DANS LE PANIER DE LÉO



Dans les restaurants Arpège en France et sur le site [leo.arpege-restaurants.fr](http://leo.arpege-restaurants.fr), les convives peuvent en savoir plus sur les produits qui leur sont servis et ainsi mieux connaître les filières d'approvisionnement spécifiques (local, bio, espèces non menacées, bien-être animal...).

## INNOVATION LES APPLICATIONS, FACTEUR DE SUCCÈS

En Espagne, Serunion a convaincu PSA et Movistar avec une offre qui fait la part belle aux solutions innovantes. Avec l'application mobile Time-Chef, chaque convive peut tout savoir sur son menu, réserver et payer en ligne. Avec Vitalista, il peut privilégier une alimentation végétarienne et bio livrée à son bureau, tout en étant accompagné par un nutritionniste.

### USAGES

# 23 %



C'est le pourcentage\* de personnes dont les horaires de travail changent significativement d'un jour à l'autre. Elior leur répond avec des offres de restauration toujours plus flexibles et personnalisées.

\* D'après une étude Sociovision pour Elior Group menée en 2016 en Espagne, aux États-Unis, en France, en Italie et au Royaume-Uni