

Paris, le 21 janvier 2015

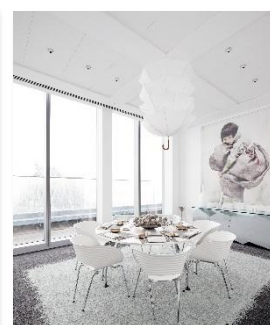
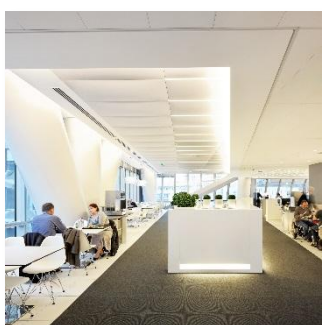
Aviva Investors Real Estate France et Thales confient à Elior la restauration de la nouvelle tour Carpe Diem à La Défense

Depuis le début de l'année, Elior Restauration Entreprises assure la restauration de la tour Carpe Diem à la Défense, siège du groupe Thales, dont l'ouverture a eu lieu début janvier. Avec 4 nouveaux contrats remportés à la Défense, Elior conforte ses positions sur le quartier d'affaires et illustre son savoir-faire pour apporter aux salariés des entreprises une offre innovante favorisant leur bien-être sur leur lieu de travail.

Elior choisi pour la restauration du nouveau siège social de Thales

Depuis le 5 janvier, jour de l'ouverture de la tour, les collaborateurs de Thales profitent d'une offre de restauration complète et diversifiée. Destinée à répondre à leurs goûts, à leurs tendances de consommations et à leurs attentes en matière de qualité et de confort, cette prestation comprend :

- un service de restauration sous forme de self avec des comptoirs thématiques italiens, asiatiques ou barbecue pour les salariés à la recherche de variété culinaire,
- une restauration rapide de qualité servie par la marque Bonsens,
- des prestations haut de gamme via la marque Arpège, comprenant un espace Club ouvert à tous sur la terrasse jardin du 35 e étage.



Une dynamique positive sur le marché de la restauration collective d'entreprises

En remportant la tour Carpe Diem, Elior confirme sa dynamique positive sur le marché de la restauration collective en entreprises et son savoir-faire pour la restauration des nouvelles générations de tours.

Plus grande diversité des formules, aménagement d'espaces accueillants et connectés, accessibilité des prix... au cours des derniers mois, Elior Restauration Entreprises a remporté ou renouvelé trois autres contrats de restauration pour des tours à la Défense, confortant ainsi ses positions sur le quartier d'affaires.

En proposant aux salariés un panel unique de marques en propre et d'enseignes de centre ville, Elior favorise un nouvel art de vivre au travail : une restauration de qualité, couplée au meilleur des offres connues et appréciées du grand public.

- Tour Majunga : Unibail-Rodamco choisit Elior et ses 8 offres différentes réparties sur les 39 étages, dont 5 points de restauration en terrasse. La tour accueille des formules sur-mesure signées Arpège – une marque Elior, intégrant des solutions de service à table et des espaces privatisés au sein d'une brasserie et d'un café lounge. Un Sushi Shop, un Espresso Illy pour la première fois sur le marché entreprise, ainsi qu'un monop'daily ouvert toute la journée, sont accessibles de manière inédite au sein de la tour.

En 2015, Elior Restauration Entreprises continuera d'assurer la restauration de deux tours existantes du quartier d'affaires, les tours Europe et BP6 (siège EDF)

- La tour Europe : avec le self « Vivement midi », les salariés bénéficient d'un service qui s'adapte aux envies de chacun. Au-delà d'une cuisine de bistrot régionale et traditionnelle, 4 comptoirs thématiques (« Vite un bon Plat », « Oui au Barbecue », « Bienvenuti », « Bon Voyage ») proposent ainsi des plats différents selon les envies du jour et le temps disponible de chacun.
- La tour PB6 : en complément du self « Vivement Midi », Elior propose « Twenty pour tout », un nouveau concept de sandwiches faits sur-mesure en fonction des envies des salariés. « Twenty » est un concept basé sur 20 pains différents, 20 produits de qualité issus des régions françaises (jambon de Bayonne IGP, Comté AOP, andouille de Guéméné) dont une recette est mise à l'honneur chaque semaine. Un snack chaud et des produits en libre-service sont également offerts.

Dans chacune de ces tours nouvelles générations, des services innovants ont été développés afin de faciliter l'accès aux différentes prestations et de garantir le plaisir des pauses repas au bureau. Certains sites bénéficient ainsi du site mobile Easypass, destiné à répondre en temps réel aux questions des collaborateurs sur leurs restaurants. Consultable sur smartphones, tablettes et PC, la plateforme permet de recharger à distance son compte de restauration, de consulter les menus et de connaître le nombre de places disponibles dans leur restaurant.

Pour Pierre Von Essen, Directeur Général Elior Restauration Entreprises, « Cette série de succès démontre le savoir-faire des équipes Elior, capables de proposer des offres de restauration innovantes, cumulant des marques en propre et le meilleur des enseignes connues à l'extérieur. A l'écoute des exigences de nos clients et des nouvelles attentes des consommateurs, Elior permet aux salariés de retrouver le plaisir des repas pris sur leur lieu de travail, élément essentiel du bien-être au travail ».

A propos d'Elior

Créé en 1991, Elior est aujourd'hui un des leaders mondiaux de la restauration et des services. En 2014, le Groupe a réalisé un chiffre d'affaires de 5 341 millions d'euros dans 13 pays. Ses 106 000 collaborateurs proposent chaque jour à 3,8 millions de clients des solutions de restauration et services personnalisés. Leur mission, sur 18 000 restaurants et points de vente, est d'accueillir et de prendre soin de chacun avec passion et compétence dans le monde de l'entreprise, de l'enseignement, de la santé ainsi que dans l'univers du voyage et des loisirs. Particulièrement attentif à sa responsabilité sociétale, Elior est adhérent au Pacte mondial des Nations unies depuis 2004. L'exigence professionnelle de ses équipes et leur engagement quotidien portés à la qualité et à l'innovation, à la relation à l'autre et à la société s'expriment dans la signature « Un monde d'attentions ».

Pour plus de renseignements : www.elior.com / Elior sur Twitter : http://twitter.com/Elior_France

Contact :
Christine Convert – 01 56 61 40 54 – christine.convert@elior.com
Anne-Isabelle Gros – 01 40 19 47 37 – anne-isabelle.gros@elior.com