

## Sodexo innove et lance son nouveau modèle de production « Prêt à Cuisiner »

Paris, le 8 février 2023 - Sodexo lance « Prêt à cuisiner » un nouveau modèle de production qui répond aux attentes de ses clients et consommateurs en restauration d'entreprise. Ce nouveau modèle a pour ambition d'améliorer l'expérience des convives dans les restaurants d'entreprise, en tenant compte des enjeux en matière de RSE, et de contribuer à accélérer le changement vers une alimentation plus durable.

« Prêt à Cuisiner » vise à garantir sur les sites la création et la mise en œuvre de recettes goûteuses et variées à partir de produits frais qui auront commencé à être préparés en amont dans des ateliers spécialisés. Mis en place depuis deux ateliers de production à Rungis et à Combs-la-Ville, ce nouveau modèle est déjà utilisé sur plusieurs sites pilote aujourd'hui et sera déployé sur le segment Entreprises en Ile-de-France de Sodexo à partir de novembre 2024.

« Prêt à cuisiner » est un concept ambitieux qui embrasse toutes les attentes des clients Sodexo, celles des cuisiniers et des consommateurs. Ce nouveau modèle de production permet de gagner du temps en anticipant tout ce qui est chronophage pour libérer les énergies et la créativité des équipes et des chefs dans les cuisines. Ainsi, une même lentille (sourcée localement, auprès d'un groupement de producteurs dans les Yvelines), cuite de manière optimale pour en conserver tous les bienfaits nutritionnels dans un atelier Sodexo, pourra servir à la confection dans les cuisines des clients, d'une entrée (une salade de lentilles), d'un plat (Dahl de lentilles et butternut), ou d'un dessert (fondant au chocolat et à la lentille verte).

**Nicolas Bailleux, Directeur Général des Opérations « Prêt à Cuisiner » de Sodexo déclare :** « *En tant que leader de la restauration d'entreprise en France, Sodexo prend un temps d'avance sur le marché et choisit de transformer en profondeur son modèle de production. Véritable révolution sur le marché de la restauration collective, « Prêt à cuisiner » est un modèle de production précurseur et innovant qui répond à la transformation du marché : accélération du télétravail, attentes variées et exigences de plus en plus fortes des consommateurs, et enjeux environnementaux. Nous sommes fiers d'apporter un nouveau souffle en cuisine en répondant aux attentes de nos clients et convives. Le tout dans une démarche vertueuse pour la planète. »*

### Un modèle innovant

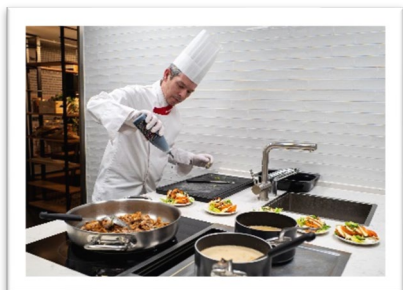
- *Dans les ateliers Sodexo*



Les produits frais et de saison sont livrés dans les ateliers Sodexo où les équipes commencent à les travailler en amont : préparation des fruits et légumes crus (épluchage, découpe, taillage), cuisson à l'anglaise des légumes, pâtes, féculents, marquage puis cuisson à basse température de certaines viandes.

Les préparations sont faites dans le plus grand respect des produits pour préserver l'authenticité de leur goût et leurs qualités nutritionnelles.

- Dans les restaurants d'entreprise



Ces produits sont alors livrés sur les restaurants d'entreprise où les équipes les cuisinent, les assaisonnent et les dressent au gré des recettes du jour. Les chefs Sodexo vont pouvoir consacrer plus de temps à apporter leur patte et tout leur savoir-faire dans les recettes. Les équipes Sodexo sur place seront également plus disponibles pour le service et pourront proposer une cuisine spectacle, renforcer les liens avec les convives en expliquant la recette, en précisant l'origine des produits, la relation et le partenariat noué avec un fournisseur local.

**Sabine Sakthikumar, Directrice Générale Restauration urbaine de Sodexo déclare :** « La souplesse apportée par notre nouveau modèle de production va permettre de proposer une offre variée aux consommateurs y compris les jours de plus faible activité et les faire bénéficier d'une expérience gustative et de restauration augmentée ! Véritable restauration de service, « Prêt à cuisiner » va permettre de répondre aux tendances de consommation qui ne cessent d'accélérer : plus de végétal, plus de diversité et toujours plus de goût dans les assiettes. »

### **Garantir la qualité gustative et nutritionnelle des produits**

Sodexo a développé un véritable laboratoire R&D qui qualifie avec rigueur les procédés et les technologies innovantes, favorisant entre autres avantages, une exceptionnelle régularité des cuissons.

« Prêt à cuisiner » permet, par exemple, d'effectuer des cuissons sous vide offrant une pasteurisation à 63,5 degrés. Mais aussi - à l'instar de grands chefs - des cuissons longues à basses températures jusqu'alors inimaginables.

Tous les produits préparés dans les ateliers Sodexo sont sans additifs ni conservateurs.

### **Un modèle vertueux**



Le système alimentaire est responsable du tiers des émissions de gaz à effet de serre sur la planète et doit impérativement opérer sa transition vers la durabilité. Le nouveau modèle de production, « Prêt à cuisiner » contribue à atteindre l'objectif de Sodexo qui s'est engagé à réduire ses émissions de 90% d'ici 2040 sur l'ensemble de sa chaîne de valeur, du champ à l'assiette. Il permet aussi à ses partenaires - en amont et en aval de la chaîne - de répondre à leurs enjeux RSE.

Avec « Prêt à cuisiner », sobriété et durabilité sont favorisées avec la réduction de la consommation d'énergie et de fluides sur les sites des clients. Le bilan carbone est optimisé, le traitement des déchets parfaitement maîtrisé et le gaspillage fortement réduit. Moins de déchets sur site, ce sont également d'appréciables économies réalisées en termes de collecte et de traitement.

La souplesse du modèle répond à la demande croissante de végétalisation des assiettes : plus de légumes locaux et de saison doivent être préparés. « Prêt à cuisiner » propose un écosystème coopératif. Son ancrage territorial, au plus près des exploitations agricoles, favorise le tissu économique autour de chaque atelier culinaire. Le sourcing local est privilégié et les petits producteurs sont valorisés.

Sodexo est engagé depuis de nombreuses années auprès des acteurs agricoles français avec lesquels l'entreprise construit des relations partenariales durables. Cette relation de confiance, c'est la garantie de la fiabilité des partenaires au regard de la politique d'achat exigeante de Sodexo mais c'est aussi pour eux la sérénité d'avoir un engagement sur des volumes. Cela permet notamment à des acteurs plus petits de se développer, à des terroirs de se consolider, à des acteurs de travailler en toute confiance. Depuis plusieurs

années, Sodexo participe également au développement des filières agricoles locales de qualité.

### **A propos de Sodexo**

Créé en 1966 à Marseille par Pierre Bellon, Sodexo est le leader mondial en matière d'alimentation durable et d'expériences de qualité, à tous les moments de la vie : éducation, travail, soin et divertissement. Le Groupe se distingue par son indépendance, son actionnariat familial de contrôle et son modèle de croissance responsable. Son portefeuille d'activités intègre, d'une part, des services Sodexo de Restauration et de Facilities Management et, d'autre part, des solutions Pluxee d'Avantages aux salariés, activité en cours de spin-off avec une cotation le 1er février 2024. Sodexo répond à tous les enjeux du quotidien avec un double objectif : améliorer la qualité de vie de nos collaborateurs et de tous ceux que nous servons, et contribuer au développement économique et social ainsi qu'à la protection de l'environnement dans les territoires où nous exerçons nos activités. Offrir un meilleur quotidien à chacun pour construire une vie meilleure pour tous est notre raison d'être. Sodexo est membre des indices CAC Next 20, CAC 40 ESG, CAC SBT 1.5, FTSE 4 Good et DJSI.

## **Contacts**

### **Médias**

Sophie Touchot  
07 77 98 25 58  
sophie.touchot@sodexo.com

### **Médias**

Marie-Cécile Leprat  
06 07 96 51 74  
marie-cecile.leprat@sodexo.com