

Le Better Tomorrow Plan

Etude de cas

Novembre 2011

We Do

NOTRE ENGAGEMENT :

Nous proposerons et assurerons la promotion de choix alimentaires variés et équilibrés sur tous les sites de nos clients d'ici à 2012.

Nous référencerons des produits locaux, saisonniers ou issus d'une agriculture responsable dans tous les pays où nous sommes présents d'ici à 2015.

***Origo**
by sodexo

3 sites au Royaume-Uni

- Nabarro – Londres
- Nabarro – Sheffield
- Astra Zeneca – Londres

1 site en Irlande

- Aviva – Dublin



Royaume-Uni et Irlande

*Origo

*Origo est un concept de restauration développé en accord avec les engagements du Better Tomorrow Plan et mis en place pour respecter les valeurs et les préoccupations grandissantes des consommateurs : l'environnement, la qualité des aliments et le souhait d'une chaîne d'approvisionnement responsable.

Création de valeur pour nos clients

L'offre *Origo favorise des produits locaux et saisonniers, fraîchement préparés et originaires du Royaume-Uni et d'Irlande. L'environnement est également au cœur de l'offre : *Origo favorise l'utilisation de matériaux recyclés et met en place des initiatives de gestion des déchets et de l'énergie.

All credit to the crunch

Radishes are always a dependable little bite on the side. Did we say little? Actually they can grow to three feet long and weigh over 100lbs. But the more common or garden ones are much nicer, especially the garden ones, as they're dead easy to grow and can take as little as 25 days from seed to serving. Add them to Chinese stir fries or make a piquant radish butter to go on toast. And after Christmas blowouts, pulp them into freshly squeezed veg juice for a tasty detox.

*Origo The source of great food

Apples – a rose by any other name

What can we say about apples, the mainstay of British fruit that hasn't already been said? Well, for a start bet you didn't know they're a member of the rose family. And the average tree produces about 840lbs of apples a year. And we each eat about a pound a week of apples on average, so that's about a fifteenth of a tree each a year. And...ok, enough stats already, on to what really matters: apple pies, tarts, crumbles, sauce, chutney, cake – but you knew all those already, didn't you?

*Origo The source of great food

Printed on FSC Accredited Paper

Contexte général

L'offre *Origo vise à satisfaire les attentes des clients et des consommateurs en matière d'engagement éthique et environnemental.

L'offre a été développée à la suite d'une étude montrant un intérêt grandissant pour

- les produits fermiers et issus du commerce équitable ;
- des pratiques respectueuses du bien-être des animaux ;
- la provenance des aliments.

Au travers d'*Origo, Sodexo met un point d'honneur à servir une alimentation saisonnière, saine et savoureuse en utilisant des produits locaux de haute qualité, dans le respect de politiques environnementales strictes.

Le concept *Origo

*Origo répond aux attentes d'un segment de marché des entreprises qui désirent être différentes. Son identité visuelle originale, composée de photos de produits alimentaires en gros plans qui changent à chaque saison, en fait une offre attractive et unique.

Informatif

*Origo présente les informations nutritionnelles et de traçabilité essentielles aux consommateurs, telles que l'origine de aliments et la façon dont ils sont préparés. Les fermiers et les producteurs des ingrédients sont également présentés, en insistant sur la qualité des aliments et les produits de saison.

Passion pour la nourriture

Les membres de l'équipe *Origo sont acteurs de la préparation des plats ; ils ont une passion communicante pour les produits qu'ils servent. Les équipes d'*Origo sont choisies en fonction de leur intérêt pour la nutrition, leurs convictions et leur capacité à partager leurs connaissances avec les clients et les convives.

Soucieux de l'environnement

Les emballages utilisés sur site sont issus en matières recyclées et biodégradables dans la mesure du possible. Un sac réutilisable est fourni à chaque consommateur pour favoriser la réduction des emballages. Des systèmes de compost des aliments et de gestion des déchets sont mis en place, permettant ainsi le recyclage et l'optimisation de nos déchets. Chaque point de vente est constitué de matériaux certifiés FSC. Sodexo met également en place des programmes d'efficacité énergétique, avec notamment l'utilisation de l'[Endocube](#), un appareil qui permet de réduire jusqu'à 30% la consommation énergétique d'un réfrigérateur.

Prochaines étapes

*Origo souhaite engager les consommateurs via les nouveaux médias, l'amélioration des produits offerts et l'utilisation des principales tendances de consommation que sont « A la recherche d'authenticité », « Moi : corps et esprit » et « Moi d'abord ». Sodexo cherche également à augmenter le nombre de sites où l'offre est déployée et à développer l'offre de restauration pour répondre aux besoins changeants des consommateurs.

Reconnaissance extérieure

En 2010, *Origo a remporté le prix **Menu Innovation et Développement 2010 (MIDAS)**, qui a mis en avant une « formidable créativité » dans l'élaboration de menus pour cette offre et le lien avec le Better Tomorrow Plan. Une équipe composée de clients et de juges s'est rendue par surprise sur de nombreux sites pour juger les menus avant de sélectionner le gagnant.



Le Directeur Marketing de Sodexo, Stephen Holder, a commenté : « *Nous sommes très reconnaissants d'avoir reçu ce prix. Il reflète parfaitement notre engagement responsable et durable. *Origo est un concept passionnant qui a été développé et mis en place avec grand succès.* »



2010 Récompense MIDAS



Stephen Holder
Directeur Marketing Sodexo au
Royaume-Uni

En savoir plus

Charlotte PARRISS
charlotte.parriss@sodexo.com