

Foodwize apporte des plats frais et zéro déchet en entreprise

Lancée en juin 2021, Foodwize s'est donnée pour mission d'apporter une nourriture saine et de saison en entreprise grâce à sa cantine connectée. Pour financer son déploiement, l'entreprise a lancé une campagne de financement participatif sur Indiegogo.

Temps de lecture : minute

29 janvier 2022

Vous en avez marre de manger des sandwiches toutes les semaines ? Les plats surgelés vous donnent de l'urticaire et les parts de quiche à 9 euros grèvent votre budget ? L'idée développée par Foodwize pourrait bien vous séduire. Ses fondateurs ont imaginé une cantine connectée proposant des plats frais, bios, fabriqués par des restaurateurs et disponibles 24 heures sur 24. Son ambition est claire : apporter une alimentation saine et durable dans les bureaux parisiens.

Pour y arriver, la petite équipe à l'origine du projet a développé une cantine connectée remplie de plats frais cuisinés quotidiennement par des restaurateurs sélectionnés avec minutie. Foodwize souhaite, en effet, favoriser les circuits courts et proposer une cuisine bio et de saison. Exit, donc, la ratatouille en plein hiver ! Parmi les restaurants parisiens partenaires, on trouve le traiteur bio Ressources.



À lire aussi

Ces marques qui vous aident à passer au vrac et au zéro déchet

Les petits plats cuisinés sont conditionnés dans des contenants en verre recyclables conçus par So Use. Une fois le repas consommé, il suffit de remettre le bocal dans le compartiment du frigo dédié pour qu'ils retrouvent une seconde vie, suivant le principe de la consigne.

Les datas pour réduire le gaspillage

En parallèle, Foodwize a développé une plateforme et une application afin d'offrir une expérience la plus fluide possible aux salariés, leur permettant de parcourir le menu du jour, de découvrir les chefs et les plats, et de facturer de manière automatique et autonome. Afin d'accéder aux plats, il suffit de scanner un QR Code qui permet d'ouvrir le frigo et de choisir les plats souhaités. Lorsque la porte se referme, le salarié est automatiquement débité du montant exact.

Grâce aux données récoltées sur les habitudes de consommation des collaborateurs, Foodwize analyse les plats les plus appréciés et fait en sorte d'améliorer la gestion des stocks. De quoi contribuer un peu plus

encore à la réduction du gaspillage alimentaire.

Foodwize cherche des financements pour pouvoir déployer sa solution en entreprise et plus particulièrement financer la fabrication des cantines et le marketing. Une campagne de financement participatif est en cours sur Indiegogo. En contrepartie de leur engagement, les participants peuvent obtenir un sac fourre-tout, une bouteille d'eau en verre et en bambou, un cours de cuisine par appel vidéo avec un chef français ou encore un portrait numérique personnalisé.

[Pour découvrir Foodwize, c'est ici](#)

Article écrit par Anne Taffin