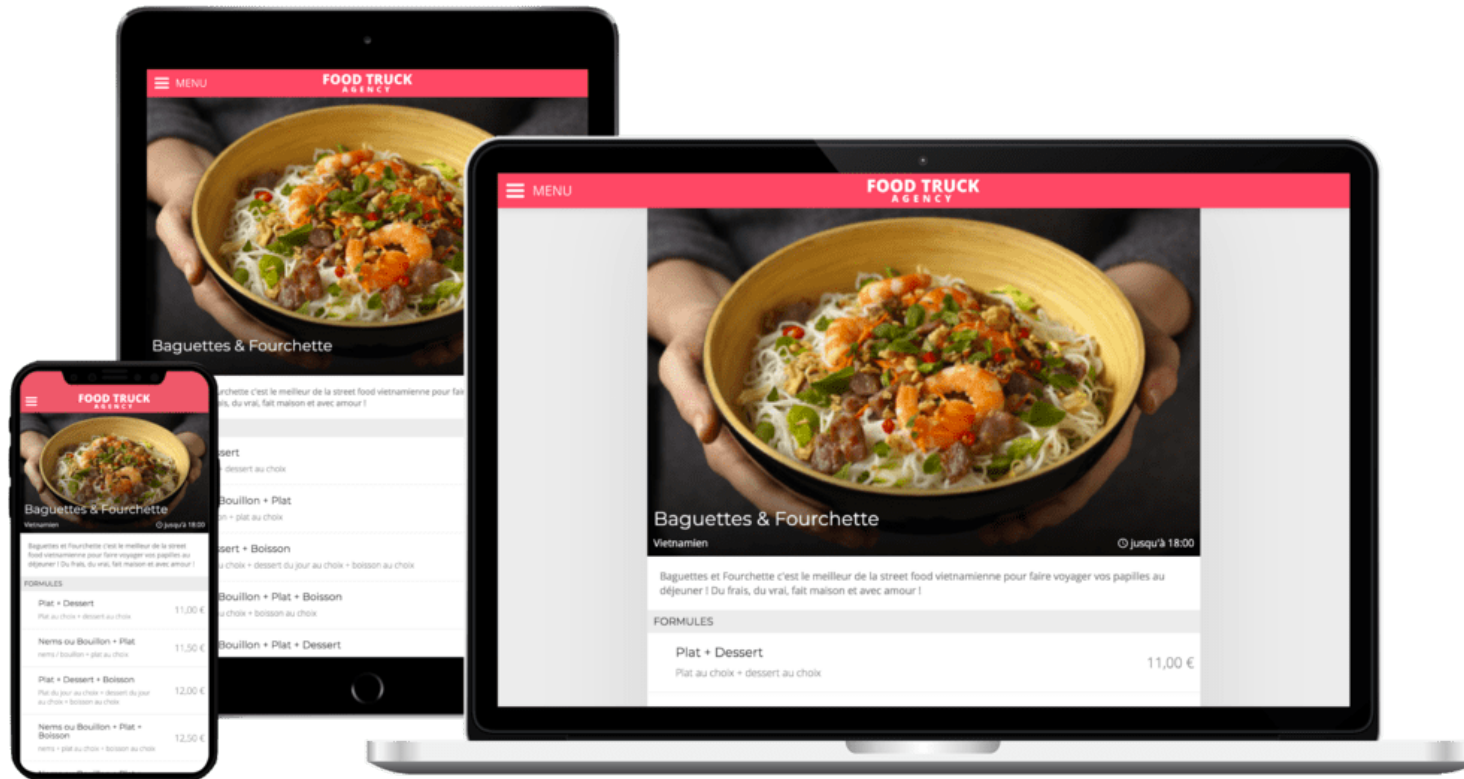


FOOD TRUCK AGENCY



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Food Truck Agency : la solution de restauration collective qui donne envie de déjeuner au travail tout en respectant la distanciation sociale



FOOD TRUCK AGENCY

Alors que depuis le 11 Mai 2020, les PME, ETI et grandes entreprises ont à cœur de se relancer pour faire tourner l'économie française à plein régime, les employeurs, services RH et CSE sont confrontés à une double problématique :

- › Comment permettre aux employés qui travaillent en présentiel de déjeuner dans de bonnes conditions, tout en respectant la distanciation sociale ?
- › Pour les entreprises toujours en télétravail qui établissent leurs plans de retour en présentiel, comment faire en sorte que ce retour soit le plus agréable possible pour tous, là encore, dans le respect des mesures sanitaires ?

C'est pour aider les entreprises françaises de 150/200 personnes et plus, partout en France, à trouver une solution qui fera le bonheur de leurs employés que **Food Truck Agency, l'agence qui fait venir des food trucks de haute qualité dans les entreprises, innove en permettant de commander son repas en ligne tout en respectant la distanciation sociale.**

L'idée : faire de la pause déjeuner un vrai moment de plaisir !

Comment ? En faisant venir au sein de son entreprise, quelle que soit sa situation géographique en France, l'un des 1 200 Food Trucks sélectionnés suivant la charte qualité Food Truck Agency, qui proposent un panel de 30 styles culinaires.

Food Truck Agency, c'est ainsi une cuisine 100% maison à base de produits frais et en circuit court, adaptée au budget de la pause déjeuner.

Les entreprises peuvent choisir le rythme des tournées : cela peut être une fois par semaine, plusieurs fois par semaine ou par mois. C'est l'entreprise qui décide et Food Truck Agency qui s'occupe de la logistique.

Alors que le respect des mesures barrières et la distanciation sociale sont obligatoires, Food Truck Agency donne les moyens aux employeurs de faire plaisir aux salariés grâce à son application de commande en ligne et son système sans prise de tête.

Le plus ? Les menus sont connus la veille de l'arrivée du food truck ; les collaborateurs passent leur commande directement via l'application Food Truck Agency, et choisissent leur créneau de collecte du repas au camion.

De plus, il n'y a pas de file d'attente, donc pas de rassemblement de personnes dans un lieu restreint, donc pas de risque ! L'ensemble des mesures sanitaires sont par ailleurs évidemment respectées (marquages au sol, port du masque, etc.).

Food Truck Agency : la cantine du "monde d'après" est déjà là !

Depuis le déconfinement, toutes les entreprises sont confrontées au même casse-tête : organiser le déjeuner des collaborateurs dans le respect des nouvelles règles sanitaires, tout en offrant la convivialité et le bien manger qui favorisent une reprise dans de bonnes conditions.

Alors que les entreprises de restauration classique peinent à s'organiser, et estiment impossible un retour à la normale de leur activité avant l'automne ([source](#)), la solution est plutôt à chercher du côté de la mobilité.

Food Truck Agency offre une solution de restauration collective inédite respectant les normes d'hygiène et de sécurité imposées par le Covid-19.

Le concept est simple : **un ou plusieurs Food Trucks s'installent à l'entrée de l'entreprise**, à un rythme librement choisi par l'entreprise, pour proposer à chaque service une spécialité gastronomique différente (ex : Burger le lundi, Vietnamien le mardi, Focaccia italienne le mercredi...). Via une **application de commande de repas en ligne**, chaque collaborateur peut ainsi réserver son repas dès la veille du service et éviter la file d'attente.

Et pour mettre l'eau à la bouche des salariés, le planning des Food Trucks de la semaine à venir est accessible dès le dimanche soir.

« Même dans le contexte actuel, la pause déjeuner peut être transformée en un véritable moment de découverte et de plaisir gastronomique, en toute sécurité. »

MARTIN MALINVAUD, CO-FONDATEUR

Un réseau d'excellence de 1 200 camions partout en France

Food Truck Agency a mis en place une charte qualité exigeante pour constituer un réseau national de Food Trucks d'exception.

30 styles culinaires sont ainsi proposés pour offrir une grande variété de menus. Avec en prime, un vrai engagement en faveur du "mieux manger" : la cuisine est toujours **100% faite maison**, à partir de bons produits frais issus de **circuits courts**.

L'arrivée du Food-Truck devient un événement attendu par les salariés puisqu'elle leur permet de découvrir de nouvelles saveurs, de varier les plaisirs (la rotation est gérée par Food Truck Agency) et de profiter de repas de qualité.

De plus, un cercle vertueux se met en place, puisque chaque repas pris contribue à dynamiser l'économie locale.

La bonne nouvelle, c'est que **cette solution est adaptée à toutes les entreprises** à partir de 150/200 salariés.



« Nous proposons une offre sur mesure et clé en main, modulée en fonction des besoins et du budget de chaque structure. »

MARTIN MALINVAUD

Des repas sereins grâce au respect de la distanciation sociale

À l'heure du Covid-19 mais également du risque de nouvelles pandémies ([source](#)), Food Truck Agency propose une **solution sûre et pérenne pour éviter tout risque de contagion**.

- › La commande de repas se fait en ligne
- › Un horaire de passage unique est attribué à chaque commande (les commandes directement au camion ne sont plus acceptées temporairement)
- › En accord avec les entreprises, les Food Trucks peuvent définir un horaire limite de commande de repas le jour de leur service pour maîtriser le flux de personnes et éviter la prise de retard due aux commandes de dernière minute
- › Une hygiène irréprochable des Food Trucks partenaires : port des EPI (gants, charlotte), port du masque, mise à disposition de gel hydroalcoolique
- › La possibilité de paiement en sans contact ou en titre restaurant dématérialisé



3 formules pour satisfaire tous les besoins

Offre Découverte/Animation

1 intervention par mois pour instaurer un véritable rendez-vous culinaire et gourmand. Cette formule est idéale pour découvrir notre service tout en créant du lien entre les collaborateurs.

Offre Coup de Cœur

De 2 interventions par mois à 2 interventions par semaine pour offrir à ses collaborateurs une alternative régulière à la restauration classique.

Offre Restauration Permanente

De 3 à 5 interventions par semaine pour remplacer ou compléter la cantine traditionnelle en proposant un large panel de styles culinaires.

Les (grands) petits plus Food Truck Agency

La restauration collective “Zéro prise de tête”

Food Truck Agency se charge du planning et de toute la logistique : rotation des camions, remplacement en cas d’annulation, offrir un style culinaire différent à chaque service...

Finis les attentes interminables

Avec le système de réservation en ligne, il n’y a plus d’attente pour récupérer son repas. C’est donc encore mieux qu’à la cantine et l’heure du repas devient un moment de plaisir.

Le plus grand réseau de Food Trucks de France

Avec 1 200 Food Trucks de qualité, il y a l’embarras du choix pour diversifier les menus.

Les partenaires de Food Truck Agency peuvent aussi intervenir pour différents types de prestations : les petits-déjeuners, le repas du midi, le repas du soir, et les animations.



Un suivi permanent pour une satisfaction au top

À chaque service, les collaborateurs peuvent noter leur commande et dire ce qu’ils ont pensé de leur repas.

De plus, l’application, qui a été conçue en concertation avec les Food Trucks autant qu’avec les entreprises, évolue en permanence pour répondre au mieux aux besoins des utilisateurs.

Une réelle expertise dans le service aux entreprises

Food Trucks Agency a déjà 5 années d’expérience dans la restauration collective mobile. Son expertise est plébiscitée par de nombreuses entreprises.



À propos de Martin Malinvaud

Issu d'une famille d'entrepreneurs, Martin Malinvaud a un objectif depuis son plus jeune âge : créer sa propre société.

Il passe donc par une Ecole de commerce (INSEEC Bordeaux) et l'idée de Food Truck Agency naît durant sa cinquième année d'études.

« Il était pratiquement impossible de bien manger sur le campus... je me suis alors souvenu de la Street Food de qualité et des Food Trucks que j'avais pu découvrir au travers de mes différents voyages à l'étranger, notamment lors de mes stages en entreprises (Canada, Etats-Unis...). »

MARTIN MALINVAUD

Avec deux amis de sa promotion, il lance alors Food Truck Agency en 2015 pour proposer les services des meilleurs Food Trucks de France aux écoles et aux entreprises ayant besoin d'une solution de restauration qualitative et conviviale.

Pour accélérer la croissance de sa jeune start-up, Martin suit deux ans plus tard un bootcamp accéléré, « le wagon bordeaux » pour devenir développeur web.

À terme, Food Truck Agency a pour objectif de proposer son offre à l'international. Avec Food Truck Agency vous ne resterez pas sur votre faim !

Pour en savoir plus

Site web : <https://thefoodtruck.agency>

[f https://www.facebook.com/thefoodtruckagency/](https://www.facebook.com/thefoodtruckagency/)

[i https://www.instagram.com/thefoodtruck.agency/](https://www.instagram.com/thefoodtruck.agency/)

[in https://www.linkedin.com/company/the-food-truck-agency](https://www.linkedin.com/company/the-food-truck-agency)

Contact presse

Martin Malinvaud

E-mail : contact@thefoodtruck.agency

Tel : 06 32 52 80 37