

L'Assiette Volante vise l'Arc lémanique

Internet La start-up créée à Lausanne offre un service de restauration en ligne pour PME

Que manger à midi en semaine? Un plat du jour peu équilibré, un triste sandwich ou, pire encore, un hamburger suintant la graisse? Diplômée de l'Ecole d'ingénieurs du canton de Vaud (EIVD), Laurence Droz, 34 ans, vient de créer une start-up pour tenter de remédier à ce problème. Présentée mardi à Renens, l'Assiette Volante propose aux employés de PME lausannoises de commander eux-mêmes via Internet leur repas de midi, qui sera livré dans leur frigo. La société vise aujourd'hui l'Arc lémanique.

Récompensée par le Prix d'excellence de l'EIVD et soutenue par Genilem, l'Assiette Volante a

débuté ses activités en février après plus d'un an de développement. Ingénieure HES en médias interactifs, Laurence Droz vise les 20% des personnes actives qui mangent sur leur lieu de travail. Elles peuvent commander deux jours à l'avance, via Internet (www.assiettevolante.ch), un menu modulable issu de deux cartes. Les repas sont conçus selon les recommandations du label «Fourchette verte». Chaque menu coûte environ 13,50 francs, plus des frais de livraison uniques de 15 francs – mieux vaut donc être plusieurs à commander. Un système d'abonnement offre des tarifs dégressifs.

Associée à Cédric Iseli, lui aussi diplômé de l'EIVD, Laurence Droz a trouvé des entreprises partenaires: une pour la livraison des plats dans le grand Lausanne, une pour les boissons. Pour la cuisine, l'Assiette Volante travaille avec le géant de la restauration Compass, propriétaire entre autres d'Eurest. Un de ses cuisiniers confectionne trois jours par semaine les repas pour l'Assiette Volante. «Nous proposons certes déjà un service de livraison pour les entreprises qui ne possèdent pas de restaurant, mais uniquement pour des commandes de plusieurs dizaines de repas, explique Michel Rey, directeur opé-

rationnel de Compass pour la Suisse romande. Le partenariat avec l'Assiette Volante vient compléter notre offre.»

Rentable en septembre

Aujourd'hui, la start-up livre entre 30 et 50 repas par semaine. «Nous comptons cinq clients fidèles, explique Laurence Droz. Notre but est d'atteindre les 100 repas par jour en septembre pour devenir rentable, puis de doubler ce chiffre à fin 2005.» Active sur le grand Lausanne, la société compte étendre sa zone de livraison vers Aubonne, Rolle, puis Genève dans les prochaines semaines.

Anouch Seydtaghia