

L'assiette volante : ses partenaires et ses nouveaux produits

Lausanne, le 31 mai 2005 - Société créée à Lausanne début 2005, *l'assiette volante* lance le premier service en ligne de restauration livrée sur le lieu de travail. Grâce au site Internet www.assiettevolante.ch, les collaborateurs des PME de la région lausannoise peuvent désormais commander des repas frais, équilibrés et modulables. Pour assurer ce service de qualité, *l'assiette volante* travaille avec différents partenaires, chacun spécialisé dans son domaine de compétence.

Partenariats. Service d'un nouveau genre, www.assiettevolante.ch n'aurait jamais vu le jour sans les nouvelles technologies de l'information et de la communication (NTIC). Cette plate-forme Internet a été développée pour répondre aux besoins en restauration des PME, qu'ils soient quotidiens ou ponctuels. La sous-traitance de certains services (production, livraison) de *l'assiette volante* fait partie intégrante de l'innovation de ce concept.

Objectifs 2005-2006. *l'assiette volante* compte occuper le marché émergent de l'e-catering (livraison sur le lieu de travail de repas préparés commandés sur Internet) et en devenir le leader. Démarrant ses activités en région lausannoise, le développement se poursuivra ensuite à Genève. Grâce à ses deux partenaires (production et livraison) dont les réseaux couvrent l'ensemble du territoire suisse, *l'assiette volante* a le potentiel pour s'étendre rapidement. Environ trois années et plusieurs phases de recherche & développement auront été nécessaires à Laurence Droz, directrice de *l'assiette volante*, pour concrétiser un projet qui colle aux besoins du marché.

Nouveaux services et produits pour le deuxième semestre 2005.

Outre la restauration livrée en entreprise, cette jeune pousse propose des séminaires pour les sociétés soucieuses des habitudes alimentaires de leurs employés. En collaboration avec la *Fourchette Verte*, ces séances d'information permettent de sensibiliser les collaborateurs sur l'équilibre alimentaire tout en leur donnant de précieux conseils et des solutions faciles à appliquer.

Salades et Buffets froids. Enfin pour répondre aux envies des consommateurs selon les saisons, *l'assiette volante* entend diversifier son offre. Elle souhaiterait proposer début juin deux nouvelles lignes de produits : les buffets froids et les salades. Les premiers sont tout particulièrement adaptés aux séances de travail ou à tout événement d'entreprises. Les salades, quant à elles, sont destinées à une clientèle désireuse de profiter des beaux jours en mangeant à l'extérieur.

Repas équilibrés. Les repas ainsi que les salades de *l'assiette volante* sont validés par un diététicien et suivent les recommandations de « *La Fourchette Verte* ». Un repas équilibré et sain permet de puiser toutes les énergies vitales nécessaires à la concentration, et à un meilleur rendement professionnel.

Pour de plus amples renseignements veuillez vous adresser à :

Laurence Droz

☎ +41 21 646 46 30 📠 +41 78 759 95 30
laurence.droz@assiettevolante.ch

rue Saint-Roch 33, CH-1004 Lausanne

☎ +41 21 646 46 30 ☎ +41 21 646 11 42
info@assiettevolante.ch
www.assiettevolante.ch