

L'assiette volante met les bouchées doubles

Lausanne, le 31 octobre 2006 - Après une année et demi d'activités, l'assiette volante lance, le 1er novembre, sa nouvelle offre de prestation. A l'heure où le monde de travail ne connaît plus d'horaire, les actifs réclame plus de flexibilité. Pratiques et surtout équilibrés, les repas de l'assiette volante livrés au bureau permettent de gagner du temps et de souffler un peu.

Nouveautés. 3 clics pour commander, 3 minutes pour chauffer, 30 minutes pour manger et la livraison gratuite... L'idée de l'assiette volante permet à chacun de s'offrir le luxe de manger un repas équilibré de qualité tout en gagnant du temps. Grâce à ses délais de commande plus courts et la livraison gratuite, l'assiette volante entend ainsi séduire et convaincre davantage d'actifs à manger sainement car il n'est pas toujours évident de se nourrir correctement à proximité de son lieu de travail pour un prix raisonnable. Et l'offre vaut même pour le soir puisqu'on peut tout aussi bien ramener son repas chez soi ! Chaque employé dispose en effet de son propre compte et peut passer sa commande à toute heure et en toute autonomie.

Pratique et varié. Chaque jour, trois menus différents sont proposés à la carte dont 1 menu Fourchette verte, 1 menu végétarien et des pâtes. Des repas que l'on peut commander sur Internet jusqu'à 16h00 pour être livré le lendemain. Le credo de l'assiette volante ? Faciliter l'accès à une alimentation saine et variée pour un excellent rapport qualité/prix : les assiettes sont à CHF 15.- et elle offre désormais de livrer gratuitement les entreprises de la région lausannoise (dès 4 repas). Ayant déjà mis un pied à Rolle, bientôt ce sera au tour des entreprises genevoises de profiter de ses services.

Tout à y gagner. Rien à faire ou presque pour les entreprises qui font appel à l'assiette volante. Nombre de PME disposent déjà d'une cafétéria qu'il ne reste plus qu'à exploiter. C'est ce que l'assiette volante propose. Spécialiste de la restauration équilibrée livrée en entreprise, elle offre un service fiable et de qualité qui contribue à améliorer la qualité de vie de leurs employés. Espace où l'on vient se restaurer mais aussi lieu de détente confortablement aménagé, la cafétéria doit inciter les collaborateurs à venir se reposer, se ressourcer, tisser des liens avec les collègues et décharger leur stress, même si ce n'est que pour 30 min. Comme le démontre en outre le Bureau International du Travail, les entreprises ont tout intérêt à améliorer la qualité de vie de leurs salariés, en s'occupant notamment de leur alimentation au travail.

Un marché prometteur. Celui de la livraison de repas en entreprise est estimé à CHF 1.6 milliards et déjà plus de 20% des personnes actives mangent sur le lieu de travail faute de temps (augmentation de 2.9% en deux ans). Les Suisses ne sont pas très en forme et sont souvent absents : 2/3 présentent des risques de maladies cardiovasculaires et 37% souffrent d'excès de poids. En y passant 1/3 de notre vie, le lieu de travail est donc l'endroit idéal pour agir et manger équilibré en fait partie.

Pour de plus amples renseignements veuillez vous adresser à :

Laurence Droz

tel +41 21 646 46 30 mob +41 78 759 95 30
laurence.droz@assiettevolante.ch

rue Saint-Roch 33, CH-1004 Lausanne

info@assiettevolante.ch
www.assiettevolante.ch