



1. Fréquence de repas au restaurant d'entreprise

- **Tous les jours** : 33 / 628 = **5,3 %**
- **4 fois/semaine** : 37 / 628 = **5,9 %**
- **3 fois/semaine** : 116 / 628 = **18,5 %**
- **2 fois/semaine** : 238 / 628 = **37,9 %**
- **1 fois/semaine** : 39 / 628 = **6,2 %**
- **Rarement** : 91 / 628 = **14,5 %**
- **Jamais** : 74 / 628 = **11,8 %**

2. Temps accordé au repas

- **Moins de 30 min** : 84 / 552 = **15,2 %**
- **Entre 30 et 45 min** : 441 / 552 = **79,9 %**
- **Plus de 45 min** : 27 / 552 = **4,9 %**

3. Heure habituelle de déjeuner

- **11h30** : 18 / 516 = **3,5 %**
- **12h00** : 215 / 516 = **41,7 %**
- **12h30** : 189 / 516 = **36,6 %**
- **13h00** : 85 / 516 = **16,5 %**
- **13h30** : 9 / 516 = **1,7 %**

4. Mode de restauration envisagé

- **Restaurant d'entreprise** : 370 / 621 = **59,6 %**
- **Repas apporté de chez soi** : 221 / 621 = **35,6 %**
- **Livraison/commande en ligne** : 12 / 621 = **1,9 %**



- **Restaurant à proximité** : $9 / 621 = 1,4 \%$
- **Sandwich/snack à l'extérieur** : $9 / 621 = 1,4 \%$

5. Types de plats souhaités

- **Plat traditionnel** : Oui = $459 / 659 = 69,6 \%$
- **Cuisine du monde** : Oui = $426 / 659 = 64,6 \%$
- **Cuisine végétarienne** : Oui = $226 / 659 = 34,3 \%$
- **Restauration rapide** : Oui = $276 / 659 = 41,9 \%$

6. Critères les plus importants (Classement 1)

- **Prix abordable** : $194 / 536 = 36,2 \%$
- **Qualité nutritionnelle** : $133 / 536 = 24,8 \%$
- **Choix variés** : $90 / 536 = 16,8 \%$
- **Rapidité de service** : $49 / 536 = 9,1 \%$
- **Environnement agréable** : $36 / 536 = 6,7 \%$
- **Options spécifiques (végétarien, sans gluten, etc.)** : $34 / 536 = 6,3 \%$

7. Services additionnels souhaités

- **Offre de petit-déjeuner** : Oui = $298 / 659 = 45,2 \%$
- **Goûter/pause sucrée** : Oui = $171 / 659 = 25,9 \%$
- **Plateaux repas lors de réunions** : Oui = $159 / 659 = 24,1 \%$
- **Distributeurs connectés** : Oui = $215 / 659 = 32,6 \%$
- **Espaces de convivialité** : Oui = $349 / 659 = 53,0 \%$
- **Animations pendant la pause déjeuner** : Oui = $105 / 659 = 15,9 \%$
- **Repas à thème** : Oui = $293 / 659 = 44,5 \%$
- **Offre Too Good To Go** : Oui = $397 / 659 = 60,2 \%$



8. Attentes développement durable

- **Produits locaux/circuits courts** : Oui = 519 / 659 = **78,8 %**
- **Produits BIO** : Oui = 275 / 659 = **41,7 %**
- **Valorisation des invendus** : Oui = 372 / 659 = **56,4 %**
- **Gestion optimisée des déchets** : Oui = 242 / 659 = **36,7 %**
- **Contenants sans plastique** : Oui = 276 / 659 = **41,9 %**

9. Budget repas

- **Moins de 5 €** : 201 / 530 = **37,9 %**
- **5-6 €** : 195 / 530 = **36,8 %**
- **6-8 €** : 101 / 530 = **19,1 %**
- **8-10 €** : 33 / 530 = **6,2 %**

10. Paiement par tickets restaurant

- **Oui** : 416 / 659 = **63,1 %**
- **Non** : 74 / 659 = **11,2 %**
- **N/A** : 169 / 659 = **25,7 %**

11. Synthèse des commentaires libres

- **Thèmes majeurs** :
 - Maintien des tickets restaurant
 - Qualité et diversité de l'offre alimentaire (plats frais, locaux, variés)
 - Confort et accessibilité (taille, bruit, files d'attente)
 - Services additionnels (micro-ondes, frigos, espaces dédiés)
 - Développement durable (produits locaux, gestion déchets)