

Comment I-lunch transforme les déjeuners des salariés en repas sains et écolos

Depuis 2017, la startup livre aux travailleurs des repas sains, cuisinés avec des produits locaux, dans des contenants consignés pour minimiser leur impact environnemental.

Temps de lecture : minute

5 janvier 2021

Pour éviter les monceaux de déchets qui résultent d'une livraison de repas, Brune Poirson a évoqué sa volonté de consigner les contenants, en juillet dernier, lors d'une réunion avec les entreprises concernées, comme Uber Eats et Deliveroo. Certaines sociétés n'attendent pas que cela soit imposé pour agir. C'est le cas du service BtoB I-lunch, une cantine digitale pour entreprises, qui permet aux salariés de manger sain et en réduisant leur production de déchets grâce à ses livraisons hebdomadaires de plats apportés dans des contenants en verre consignés.

"À travers sa plateforme de commandes en ligne, I-lunch livre aux travailleurs des repas sains, élaborés à partir de produits locaux par des chefs à l'aide d'une diététicienne, précise Victoria Benhaim, fondatrice et PDG de la startup Foodtech. Les convives bénéficient en parallèle d'un suivi nutritionnel individuel via leur espace personnel" . Avec ses 600 recettes proposées à l'année, adaptables à chaque régime alimentaire, voilà une alternative durable aux traditionnelles commandes de pizza, de Bo Bun ou de burger pour la pause déjeuner.

Le "Télé Restau" pour les confinés

Si, jusqu'au début du premier confinement, le service proposait une cantine modulable sous forme de corner de distribution, d'installation d'un espace cafétéria ou de livraison au bureau, la startup a su prendre le tournant du confinement lié au Covid-19 et la mise en place massive du télétravail.

C'est ainsi qu'est né leur nouveau service, "Télé Restau", uniquement dédié aux télétravailleurs. Basé sur le même concept initial, I-lunch livre une fois par semaine les repas directement au domicile des salariés, avec la possibilité d'y ajouter des produits d'épicerie venus de producteurs locaux.



À lire aussi

Comment Sodexo et Elixor affrontent la désertion des restaurants d'entreprise

Un pari gagnant puisque l'entreprise a enregistré une croissance de 300% de commandes depuis le lancement de cette nouvelle offre début

novembre. Sa capacité d'adaptation à la situation de crise et sa réponse aux préoccupations grandissantes en termes de responsabilité sociale et environnementales (RSE) des entreprises laisse présager un bel avenir à la startup.

Article écrit par Heloïse Pons