



I-lunch étend son service avec une formule encore plus verte et encore plus saine

Pour la rentrée, afin de répondre aux nouvelles attentes des collaborateurs qui vont pouvoir profiter de leur cantine d'entreprise, I-lunch dévoile de nombreuses nouveautés. La société applique le nutri-score pour l'ensemble de ses recettes et s'engage pour lutter contre le gaspillage alimentaire en rachetant les invendus. À l'heure où le bureau de demain se doit d'être serviciel, avec une forte attente de restauration premium, I-lunch annonce également l'ouverture d'une dizaine de nouvelles cantines en entreprise.



Des repas plus sains et plus équilibrés pour des consommateurs toujours plus exigeants

La crise sanitaire a bousculé les habitudes de consommation et les comportements alimentaires des français. Selon une étude Yougov¹, 74% des salariés veulent consommer du frais ou du fait-maison et 68% des salariés veulent des produits locaux et de saison. Pour répondre à ces besoins de manger plus sainement, I-lunch vient de mettre en place le nutri-score pour ses 600 recettes.

Alors que 80% de ses plats sont déjà notés A ou B, elle souhaite en proposer 90% d'ici fin 2022.

De plus, I-lunch établit un sourcing strict de ses produits afin de proposer une offre majoritairement composée de circuits courts.

La Foodtech a ainsi signé un partenariat avec une entreprise qui propose des produits "hors-normes" sourcés au niveau national avec une grande gamme de produits Bio, qui participent au non-gaspillage alimentaire. **Dans la droite lignée de la loi EGalim**, qui imposera aux entreprises de restauration collective de proposer au moins 50% de produits durables en 2022, ce partenariat souligne la volonté d'I-lunch de prendre les devants. La société franchit ainsi un grand pas vers une alimentation saine, durable et accessible à tous.





Aujourd'hui, il est primordial d'offrir un service de restauration d'entreprise en phase avec les nouvelles attentes des collaborateurs. Alors qu'une partie d'entre eux s'est habituée à cuisiner et à pouvoir contrôler l'origine de leurs produits, nous souhaitons leur offrir une prestation tout aussi qualitative en étant totalement transparent. En plus de partager un bon moment, nos convives ont l'assurance de manger équilibré, avec des produits majoritairement issus de circuits courts et d'une agriculture raisonnée.

Victoria Benhaim, fondatrice d'I-lunch



Une dizaine de nouvelles ouvertures pour la rentrée

Selon une récente étude, le bureau de demain se devra d'être serviciel avec une forte attente de restauration premium². Ainsi, pour recréer de la convivialité entre les salariés, plusieurs entreprises font le choix d'adopter une nouvelle solution de restauration en choisissant l'offre I-lunch. **La startup annonce en effet l'ouverture de plus d'une dizaine de nouvelles cantines pour la rentrée de septembre.** De la solution de click & collect à la cafétéria 2.0 en passant par le frigo connecté, la flexibilité et l'accessibilité des offres d'I-lunch ont su séduire de nouveaux clients comme Adecco ou Jennyfer. Réel partenaire du quotidien pour les collaborateurs et leurs dirigeants, elle propose des solutions intégrées, comprenant non seulement la livraison de plats sains et la mise en place du système de consigne, mais aussi la refonte complète des lieux de restauration en entreprise.



I-lunch, une longueur d'avance vers le zéro déchet



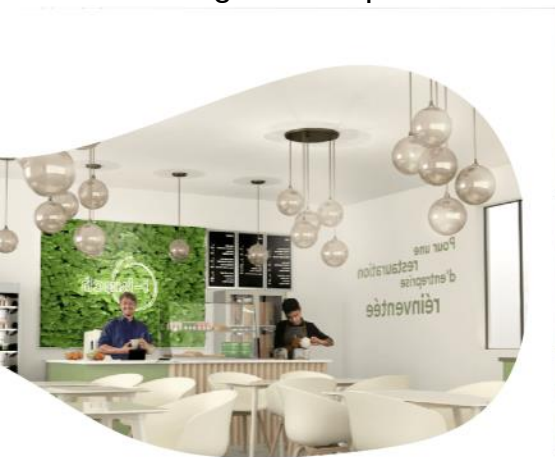
Au-delà de ses services qui répondent aux nouveaux enjeux de l'entreprise et qui s'adaptent à la fois aux ETI, PME ou grands groupes, **I-lunch contribue également au développement de la politique RSE de ses clients.** En plus de valoriser les circuits courts et les produits locaux issus de l'agriculture raisonnée, grâce à son système de consigne, **elle a permis d'épargner 1 tonne de plastiques jetables en 2020. Un chiffre qu'elle compte multiplier par 10 cette année en supprimant intégralement les emballages à usage unique.**

La startup compte également accompagner ses clients pour la mise en place de filières de collecte et de recyclage avec tri sélectif au sein de leurs locaux.

Enfin, pour lutter contre le gaspillage alimentaire, **i-lunch a pour ambition de sauver plus de 60 000 repas en 2021 grâce à son algorithme prévisionnel de vente et la mise en place de précommandes pour éviter la surproduction.** Elle mène aussi des opérations de sauvetage des invendus en partenariat avec TooGoodToGo et d'autres associations.



À propos d'i-lunch : I-lunch est une FoodTech créée en 2017 par Victoria Benhaim, spécialisée dans les solutions de restauration pour entreprises. La société met un point d'honneur à conjuguer l'innovation de ses services avec la qualité de ses produits (gustative et nutritive), l'éco-responsabilité et le bien-être des employés. Elle propose chaque semaine une vingtaine de plats faits maison, sains et gourmands à travers 3 types de solutions.



- ◆ **Les Cantines sur site :** Food Corners, Frigo Connecté, Cafétérias...
- ◆ **Le Télé Restau,** la première cantine des télétravailleurs : solution de restauration de qualité à domicile avec encaissement par titre restaurant par exemple pour la subvention employeur.
- ◆ **Le Room service :** livraisons ponctuelles ou récurrentes de nourriture pour tous les besoins et toutes les occasions.

Pionnière de la livraison en contenant éco responsable en verre (avec système de consigne digitale), I-lunch accompagne à ce jour des grandes entreprises comme, Thales, Nike, L'oréal, Total, Geodis, Schindler, CNRS, Crillon, Criteo, etc. Pour en savoir plus : www.ilunch.fr