



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

BIEN MANGER AU BUREAU : HOPLUNCH DÉBARQUE À
LILLE POUR LIVRER DE BONS PETITS PLATS LOCAUX DANS
LES ENTREPRISES

3ème métropole de France en population et en nombre d'entreprises par habitant, Lille compte plus de 500 000 actifs, dont 87% dans le tertiaire (source Insee).

Tous sont confrontés au même problème : le manque d'alternative pour en finir avec les repas pris sur le pouce, la malbouffe, les files d'attente interminables devant les rares établissements ouverts à proximité de leur lieu de travail, la qualité discutable des plats servis et l'absence de diversité des menus.

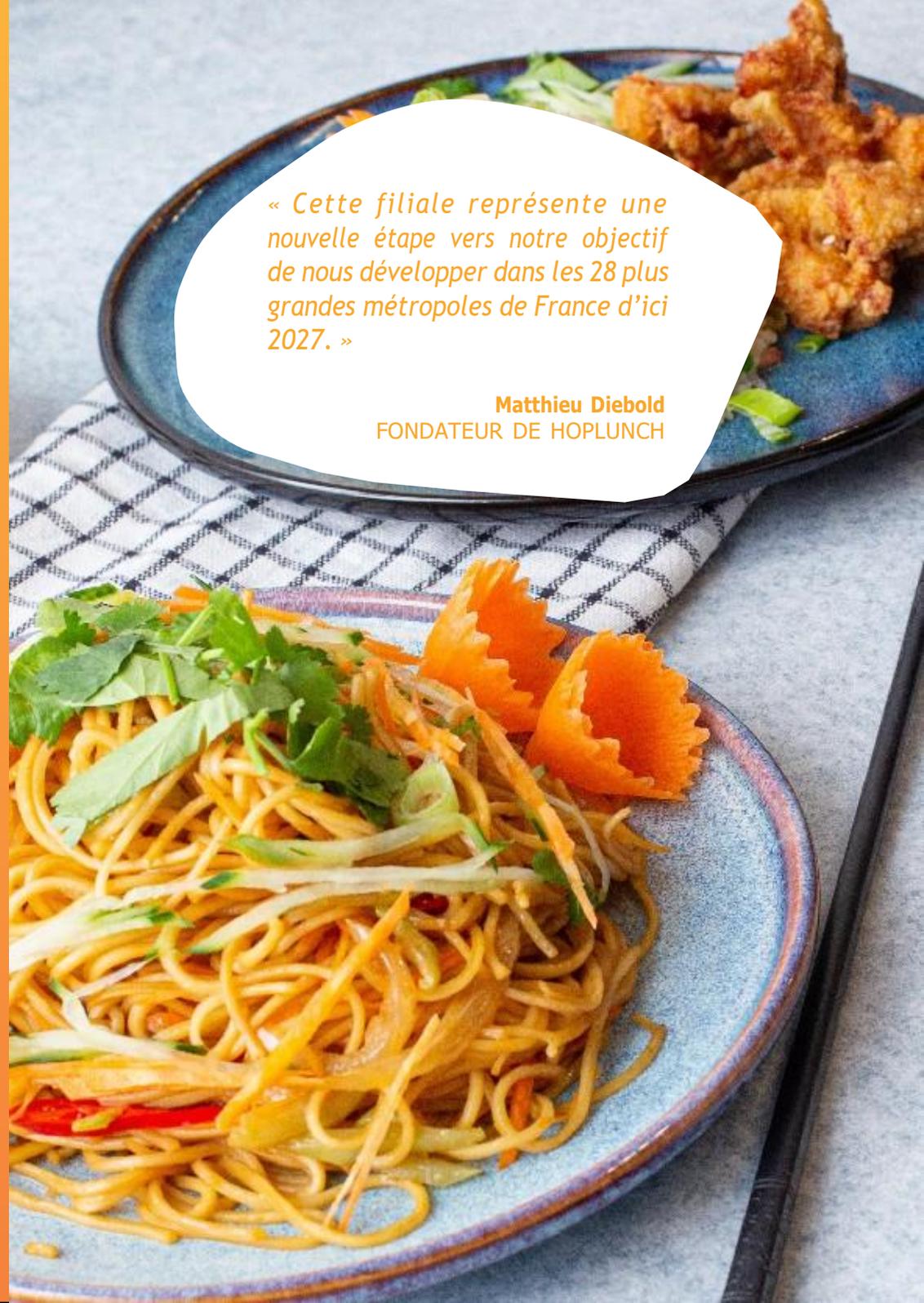
Pour remettre de la convivialité et du plaisir dans l'assiette, la plateforme **100% française HopLunch** propose un service de livraison de bons petits plats préparés par des restaurateurs locaux dans les entreprises situées en périphérie des villes (zones d'activités et quartiers d'affaires).

Un concept qui cartonne !

Après 5 ans d'existence et de développement dans le Grand Est (Strasbourg et Metz), le groupe annonce officiellement le lancement de son service à Lille, ouvert avec succès depuis le 28 août.

« Cette filiale représente une nouvelle étape vers notre objectif de nous développer dans les 28 plus grandes métropoles de France d'ici 2027. »

Matthieu Diebold
FONDATEUR DE HOPLUNCH



UNE BELLE AVENTURE HUMAINE

pilotée par deux enfants
du pays

Aux manettes de la filiale lilloise d'HopLunch, Thomas Deboudt et Guillaume Webert, sont des professionnels de la restauration d'entreprise ayant une parfaite maîtrise du marché local et de ses acteurs. Ils ont développé une expertise à 360° (restauration, produit, logistique) suite à leurs précédentes expériences professionnelles.



« Nous avons été impressionnés par la rapidité et l'intelligence d'exécution dans la logistique et la livraison. Rien n'est laissé au hasard et tout est fait pour mettre le livreur dans les meilleures conditions de travail ! »

Thomas Deboudt



« Nous avons été séduits par la qualité de l'offre grâce à la sélection hyper pointue des partenaires restaurateurs locaux... C'est vraiment vos restos locaux directement au bureau ! »

Guillaume Webert



Lille offre de nombreuses perspectives de développement notamment dans les zones de Wasquehal, Croix et Villeneuve d'Ascq avec les zones de la Maillerie, de la Pilaterie et de la Haute-Borne.

La startup est donc bien décidée à venir challenger le marché local dans la durée !



DÉJÀ PLUSIEURS « VRAIS » RESTAURANTS emballés par ce concept #feelgood

HopLunch sélectionne rigoureusement ses “restos” partenaires en fonction de leurs spécialités et de la fraîcheur des plats : ils sont cuisinés avec amour chaque matin.

Plusieurs établissements sont déjà prêts à livrer de bons petits plats aux gourmets lillois :

- ◆ Maboule : Restaurant concept spécialisé dans les boulettes de viande ou végétariennes ;
- ◆ La Boccaccia : Restaurant traditionnel Italien ;
- ◆ Thai Street Food : Restaurant Thai ;
- ◆ Ono Loa Poke : PokeBowl et salades ;
- ◆ Myra : Traiteur Libanais ;
- ◆ Akira : Restaurant japonais ;
- ◆ et bientôt des brasseries, des restaurants spécialisés dans la cuisine diététique ou typiquement locale, etc.

HOPLUNCH :

une solution innovante pour manger au bureau comme au resto !



Pas de frais de livraison ni minimum de commande contrairement à la majorité des acteurs.



Une solide expertise opérationnelle qui permet notamment de dispatcher plus de 1 000 plats en moins de 20 minutes et de livrer 1 plat toutes les 34 secondes.



Un engagement social et environnemental : HopLunch emploie ses livreurs en CDI et les livraisons s'effectuent avec des véhicules électriques. De plus, couverts et contenants réutilisables vont être proposés, trackés et consignés numériquement.



« Notre bilan carbone démontre que nous divisons par 10 l'empreinte carbone liée au déjeuner dans les zones d'activité que nous desservons. »





À PROPOS DE Matthieu Diebold, le fondateur

Matthieu Diebold a passé plusieurs années en tant qu'auditeur financier pour de grands groupes comme PWC au Luxembourg et FM Logistic.

Lors de ses nombreux déplacements chez des entreprises clientes, Matthieu a trop souvent constaté le manque d'offre en restauration.

« Si l'entreprise est dépourvue de cantine, le choix est généralement alors restreint à la boulangerie ou au fast-food du coin. »

En 2018, il fonde alors sa propre solution de restauration pour entreprise. Avec HopLunch, fini les sandwiches au bureau, place à de bons plats de restos !

HOPLUNCH
vos restos locaux au bureau

HopLunch bénéficie désormais des conseils de Sébastien Chapalain, un investisseur qui est aussi expert en livraison (ex-DG de Pizza Hut France) et en restauration d'entreprise (ex-président de Class'route).



