DOSSIER DE PRESSE 2021

HOPLUNCH

vos restos locaux au bureau

La livraison écoresponsable de déjeuners locaux en entreprise

Sommaire

3 Édito

Des plats chauds livrés sur le lieu de travail, pour manger au bureau comme au resto !

5 Le concept HopLunch

6 Une forte dimension écoresponsable

7 Un service de livraison de repas qui ne fait pas de concession sur la qualité

8 Strasbourg et Metz, les deux premiers territoires d'HopLunch

9 Avis de client·es

Une startup en pleine croissance

11 Aux origines d'HopLunch

11 Historique d'HopLunch

12 En savoir plus

Édito

Ces dernières années, la livraison de repas a connu une formidable croissance, stimulée par la crise du coronavirus et l'interdiction de consommer sur place. On estime qu'en France, la livraison de repas représentera en 2024 19 % du chiffre d'affaires de la restauration, contre seulement 6 % en 2019 (source).

Cette démocratisation de la livraison facilite le quotidien des Français, mais elle a malheureusement des aspects problématiques, entre la pollution engendrée par les packagings à usage unique et l'émergence d'une génération de livreurs sous-payés.

En créant HopLunch, j'ai souhaité apporter une dynamique plus vertueuse à ce marché en proposant une solution responsable et zéro déchet qui profite à l'économie locale. Mon ambition était également de permettre aux employés des ZAE des plats diversifiés et de qualité.

Pour répondre à ces défis, HopLunch a été construit sur des principes écoresponsables forts : une livraison à impact réduit sur l'environnement, la suppression d'emballages inutiles à travers la mise en place de contenants réutilisables et le don des invendus à des associations. Nos engagements se reflètent également dans le choix de nos partenaires : des restaurants locaux, qui travaillent des produits frais et souvent bio, en circuit court, et proposent des plats sains et variés.

Après Strasbourg, HopLunch est arrivé à Metz en octobre 2021. Le concept a déjà séduit de nombreux clients, qui soulignent la qualité des repas, et l'aspect pratique de la livraison en entreprise. Notre modèle s'impose ainsi comme une alternative écoresponsable aux grandes plateformes de livraison : il a un bel avenir devant lui, et compte bien s'exporter bientôt dans d'autres villes de France.

Mathieu Diebold

PARTIE 1

HOPLUNCH

vos restos locaux au bureau

Des plats chauds livrés sur le lieu de travail, pour manger au bureau comme au resto !

Le concept
HopLunch

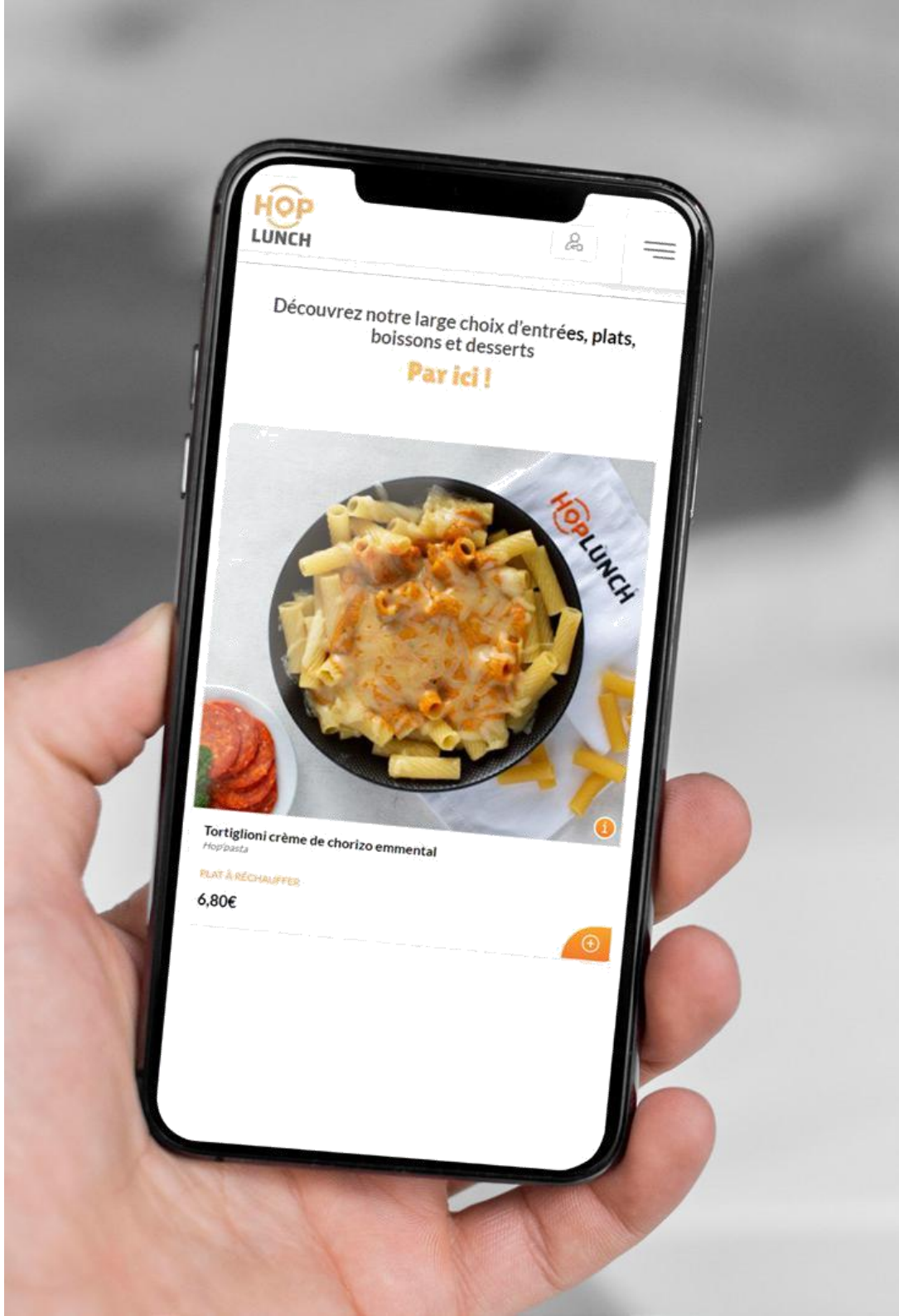
HopLunch est un service de livraison de déjeuners locaux en entreprises qui dessert principalement les ZAE (zones d'activité économique) situées en périphérie des villes.

Il propose un large choix de plats du jour de qualité, livrés chauds ou prêts à réchauffer, et élaborés par des restaurateurs locaux tous les jours de la semaine, du lundi au vendredi.

La livraison est gratuite, sans minimum de commande. Les commandes doivent être passées avant 10h30, pour une livraison le jour même, puisque les plats sont préparés le matin-même. Le site d'HopLunch propose le menu du jour, mais aussi celui des 5 jours ouvrés qui suivent, ce qui permet de passer commande à l'avance.

Le menu HopLunch change tous les jours et met l'accent sur la diversité. Plusieurs types de cuisines sont proposés : cuisine française, diététique, italienne, pokebowls, cuisine afghane et africaine, etc… Les plats conviennent à tous les régimes : des pictogrammes indiquent les plats sans gluten, halal, casher et vegan. En plus des plats, il est possible de commander des desserts et des boissons ainsi que des produits d'épicerie (pain, chocolat, etc…).

Les clients commandent leur repas sur le site d'HopLunch, et les livreurs déposent les plats à l'accueil de leur entreprise, les notifiant de leur arrivée. Il est possible, pour les séminaires et les réunions de travail, de passer des commandes groupées pour des groupes d'employés.



Une forte dimension sociale et écoresponsable

HopLunch est une entreprise engagée pour l'environnement. Les livraisons sont uniquement effectuées à l'aide de véhicules électriques et de triporteurs, ce qui permet de limiter leur empreinte carbone.

Le service de livraison propose des repas zéro déchet. Les commandes ne sont pas emballées individuellement dans des sacs, ce qui représente une économie de plus d'une tonne de papier par an. De plus, HopLunch fournit des couverts réutilisables.

Il n'y a par ailleurs aucun gaspillage alimentaire, puisque la startup fait don de ses invendus à des associations locales.

Enfin, la société est en train d'instaurer l'utilisation de **contenants réutilisables** sous forme d'un véritable circuit vertueux : livraison et récupération des contenants, lavage et redistribution aux partenaires. Chaque contenant recyclable permettrait ainsi d'économiser 520 grammes de CO_2, l'équivalent de 5 kilomètres en voiture.

Aussi, contrairement à la plupart des services de livraison, HopLunch a fait le choix d'employer ses livreurs en CDI, ce qui leur permet d'exercer leur travail dans des conditions optimales.

Un service de livraison de repas

qui ne fait pas de concession sur la qualité

HopLunch se démarque de ses concurrents par le soin apporté au choix de ses partenaires. Les restaurants sont sélectionnés en fonction de leur spécialité, mais aussi, et surtout, de la qualité de leurs plats. La plateforme privilégie les restaurateurs qui utilisent des produits bio, locaux et issus de circuits courts.

Elle limite volontairement le nombre de partenaires à 15 par ville, afin d'établir un lien fort de proximité avec eux, et de les conseiller au mieux sur les plats qui s'adaptent le mieux à la livraison ainsi que sur les tarifs à pratiquer.

HopLunch a également développé une charte de qualité stricte, pour répondre aux attentes de ses clients. Les plats doivent avoir un poids minimum de 400 grammes, et l'équipe d'HopLunch teste chaque nouveau plat avant sa mise en ligne, afin de s'assurer de sa qualité.

HopLunch a également mis en place un système de notation, qui permet aux restaurateurs d'améliorer leurs recettes en fonction des retours des clients. L'ensemble des restaurateurs possède une note moyenne de 4,2/5, preuve de la qualité des plats et de la satisfaction des clients.

Enfin, la qualité est également au menu dans le service client, qui est réactif et attentif aux demandes des utilisateurs, et dans la livraison.

Strasbourg et Metz,

les deux premiers territoires d'HopLunch

Strasbourg

HopLunch est actif à Strasbourg depuis 2018. La société livre dans plusieurs quartiers de Strasbourg et communes avoisinantes, dont Entzheim, le Parc de l'Innovation à Illkirch, Hoerdt, l'Espace Européen à Schiltigheim, le Parc des Forges à Hautepierre, ainsi que d'autres zones en périphérie.

Son réseau de restaurants partenaires locaux comprend Hey Mama, Avobowl, Les Fines Gueules, Boco & Go, Le Café de l'Opéra, Chez Victor, Cuisine Fit, Damas Restaurant, Hop'pasta, La table de l'Asie, le Café potager, Les Bons Copains, Les Fines Gueules et La Cuisine de Demain.

Metz

HopLunch s'est déployé à Metz en octobre 2021. La startup dessert les entreprises situées dans les zones de l'Actipôle, du Technopôle et de Woippy. Elle prévoit de livrer également bientôt les zones de Semécourt et du centre-ville, dont le Centre Pompidou et le centre commercial Muse.

HopLunch a pour l'instant trois partenaires messins : Garden Tea Shop, un restaurant spécialisé dans les pokebowls, La Fabrique, un restaurant kurde qui prépare des plats halal, et Les Maasaïs, qui propose des spécialités africaines. La startup recherche actuellement d'autres partenaires afin de venir compléter son offre.

Avis de client·es

Selon le site Trustpilot, la note d'avis vérifiés est de 4.7 sur un total de 5 pour 82 avis clients. (source)

« *Très bons plats, choix varié, commande simple et livraison à l'heure.* »

Wolfgang

« *Service rapide, plats diversifiés et délicieux, venant d'entreprises locales. Il y a en a pour tous les goûts et c'est délicieux. Merci pour cette initiative !* »

Sandrine

« Je n'ai jamais été déçu par les plats commandés. Les produits sont frais et les quantités plus que suffisantes. Je recommande clairement. »

Claudine

« Très satisfaite de ce service, le choix de repas est sympa et de qualité, livraison très rapide et professionnelle. »

Nadia

« Quelle idée géniale… proposer des repas pour toutes les envies et préparés par nos restaurateurs locaux !! Un plaisir de pouvoir manger sainement, équilibré et sans contraintes dans nos entreprises. »

Guillaume

« Hoplunch propose un grand choix de plats, à différents prix mais toujours raisonnables. Les repas sont délicieux et copieux, livrés avant midi par des livreurs très sympathiques ! En plus, il est possible de payer avec les tickets resto papier, ce qui est impossible sur les applis de livraison standard ! »

Laure

PARTIE 2

HOPLUNCH
vos restos locaux au bureau

Une startup en pleine croissance

Aux origines
HopLunch

Matthieu Diebold, fondateur et président d'HopLunch, a une formation d'auditeur financier et a travaillé chez PWC au Luxembourg et chez FM Logistic.

Son expérience professionnelle lui a permis de faire un constat. Les employés qui travaillent dans les ZAE ont très peu de choix le midi, et sont souvent contraints de manger un sandwich ou d'aller dans une enseigne de restauration rapide. Cela a deux conséquences : les repas sont donc peu sains et peu variés, et les employés perdent du temps à faire la queue pour acheter leur repas dans les rares points de restauration disponibles. En 2018, il fonde donc HopLunch à Strasbourg.

Historique
d'HopLunch

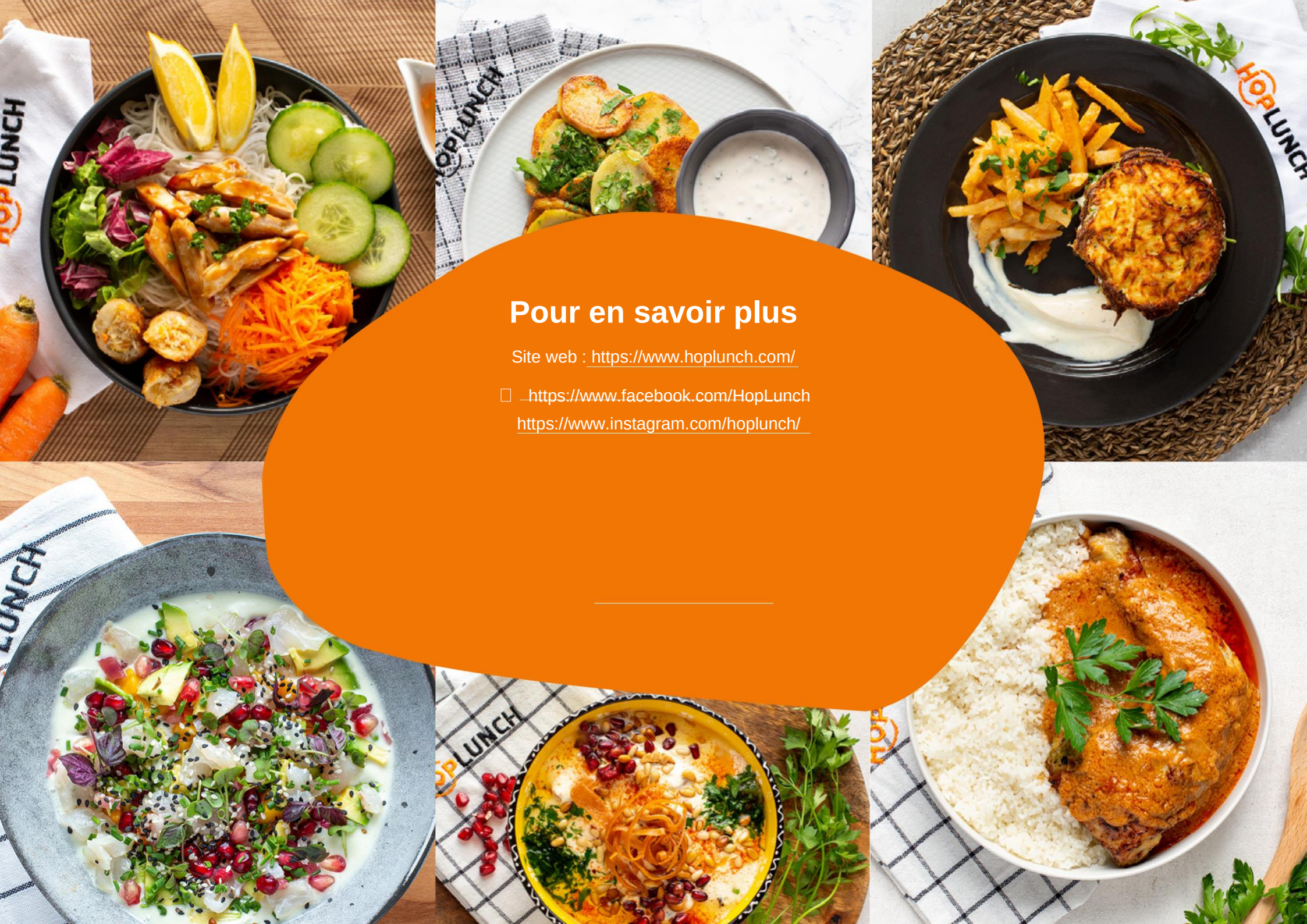
Le 10 septembre 2018, le site internet d'HopLunch est mis en ligne, et le groupe effectue ses premières livraisons à Strasbourg. L'année suivante, la startup entre en incubation chez Semia et est lauréate de plusieurs concours.

En 2020, elle fait partie de la 3ème promotion de Scal'E-nov, l'accélérateur des startups du Grand Est. En octobre 2021, trois ans après son lancement strasbourgeois, HopLunch se déploie à Metz.

Son équipe, basée à Strasbourg, est jeune et dynamique. L'esprit d'équipe, la positivité et l'implication, valeurs fortes de l'entreprise, sont le moteur de son développement.

Aujourd'hui, HopLunch poursuit sa croissance et livre plus 10 000 repas par mois. La société a pour ambition de devenir la référence de la pause déjeuner en France, en ouvrant des antennes dans toutes les métropoles d'ici 3 ans.

Elle travaille également sur de nouveaux services, dont une offre de réfrigérateurs connectés qui facilitera l'approvisionnement des entreprises trop éloignées, et la livraison à domicile pour les particuliers.



Pour en savoir plus

Site web : https://www.hoplunch.com/

https://www.facebook.com/HopLunch

https://www.instagram.com/hoplunch/