



**Se faire livrer un repas zéro-déchet dans un contenant réutilisable ?
C'est désormais possible avec l'application barePack !**



Avec le contexte de crise sanitaire, la restauration en livraison s'est ancrée dans les habitudes des français. En effet, selon une étude récente menée par YouGov, **33% des français ont eu recours à la livraison ces 6 derniers mois, et 1 français sur 2 l'utilise en remplacement des visites au restaurant !** Seulement voilà, qui dit livraison dit emballages, et pendant les confinements, la restauration en livraison a représenté **une augmentation de 20% de déchets ménagers***. Se faire livrer son restaurant préféré, c'est bien, mais sans déchets, c'est encore mieux !

La startup française barePack a ainsi pour ambition d'**éliminer l'usage unique dans la restauration à emporter, en le remplaçant par un système intelligent et pratique de contenants réutilisables**. Ce système de boîtes consignées permet de réduire considérablement les déchets et de **diminuer les émissions de CO2 de 90% par rapport aux alternatives jetables**.

Pour faire rayonner ce nouveau système de consommation, **barePack a notamment pu compter sur un des leaders de la restauration livrée : Deliveroo**, qui teste depuis son lancement en juin 2021 le système barePack en partenariat exclusif. Aujourd'hui, le service est déjà disponible dans plus de 150 restaurants à Paris (dont 80 en livraison avec Deliveroo), et arrivera bientôt à Lyon et Clermont-Ferrand.

En pratique

Comment commander un repas en livraison via barePack ?

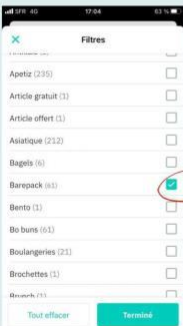
Une fois l'application barePack téléchargée et l'abonnement validé (qui est de 2€ par mois, avec un mois d'essai gratuit) :

- On ouvre sa plateforme de livraison préférée (Deliveroo ou Eatic) et on sélectionne le filtre "barePack" ou "zéro déchet" pour découvrir les restaurants éligibles au service à proximité
- On choisit son restaurant et son menu, en cochant l'option "barePack" et en indiquant le nombre de contenants que l'on souhaite emprunter
- On ouvre en parallèle l'application barePack et on retrouve le restaurant sélectionné sur la plateforme de livraison, en indiquant également le nombre de contenants empruntés
- Un identifiant apparaît, qu'il faut reporter sur la plateforme de livraison dans la partie "précisions sur la commande" avant de valider
- Il n'y a plus qu'à recevoir et déguster son plat dans un contenant zéro-déchet !


En livraison, choisissez votre plateforme

deliveroo


Utilisez le filtre "barePack"



Sélectionnez dans votre menu l'option barePack

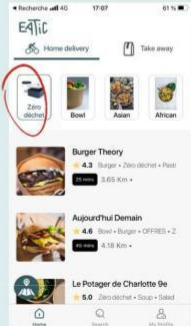


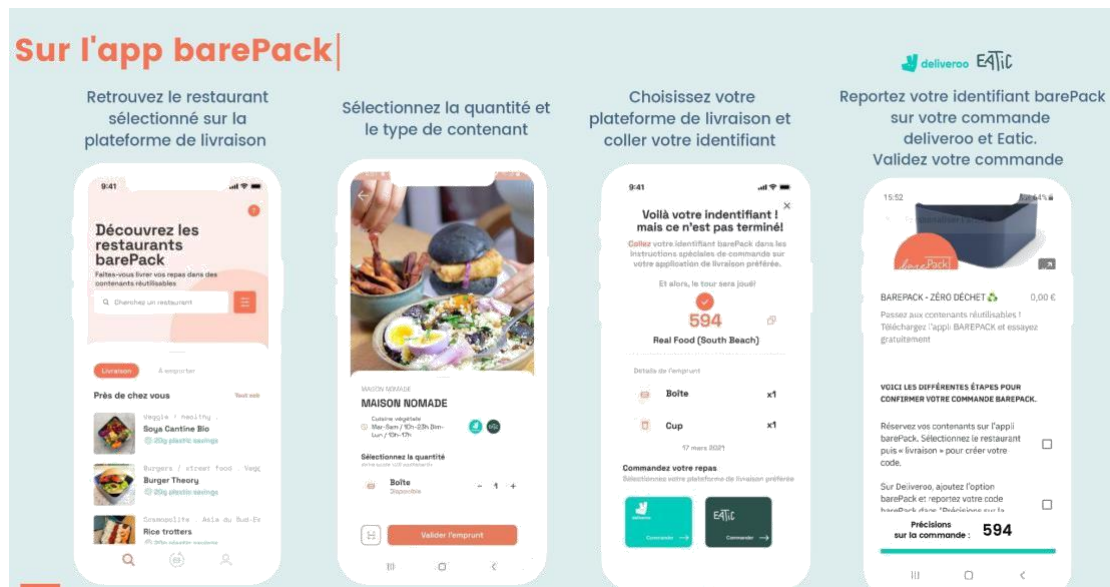
Indiquez le nombre de contenants dont vous aurez besoin pour votre commande



EATIC

Utilisez le filtre "Zéro déchet"





On peut aussi choisir l'option **“à emporter”** sur l'application barePack et aller directement chercher son plat au restaurant! Il suffit alors de scanner le QR code du restaurant et de montrer l'écran de validation au restaurateur, pour qu'il puisse nous remettre notre commande directement dans un contenant réutilisable.

Et après ?

Une fois son repas dégusté et son contenant rincé (sachant qu'on peut garder jusqu'à 5 contenants à la fois), on peut chercher sur l'application les restaurants du réseau barePack les plus proches et sélectionner n'importe quel restaurant. On peut alors y aller déposer directement le ou les contenant(s), en scannant le QR code du restaurant au préalable et en montrant l'écran de validation au restaurateur, pour que la remise soit bien prise en compte et les contenant remis dans le circuit barePack.



Et du côté des restaurants ?

Pour les restaurateurs, le **service est totalement gratuit** et barePack s'occupe de leur fournir les contenants et de gérer le flux. Tout ce que le restaurant a à faire, c'est de garder une petite place dans sa cuisine pour les contenants barePack et de laver ceux qu'il récupère. Qu'est-ce que le restaurant y gagne ? Une image engagée en participant à un effort collectif de limitation du jetable, des visites de nouveaux consommateurs venant rapporter leurs contenants, mais aussi des économies ! En effet, barePack estime à 30 centimes par commande l'économie réalisée par le restaurateur en ne recourant pas à des emballages jetables.

Des contenants qualitatifs et made in France

barePack a choisi de s'associer à la marque clermontoise de lunchbox **monbento®**, dont les contenants, en plus d'avoir un design élégant, sont fabriqués en France. Les boîtes monbento® sont adaptées aux contraintes de la restauration (système emboîtable, compatibles avec lave-vaisselle et micro-ondes), composées de matériaux solides et respectant les normes alimentaires (sans BPS ni BPA, en PP et Tritan) et surtout réutilisables très longtemps !

La révolution zéro-déchet dans la restauration en livraison a commencé !

*ADEME

A propos de barePack

La startup barePack a été créée à Singapour en 2019 par des français expatriés qui y ont inventé la livraison et vente à emporter "zéro-déchet". En septembre 2020, la société devient 100% française avant de se lancer officiellement à Paris en janvier 2021. Le service y est déjà disponible dans plus de 150 restaurants, en vente à emporter et sur Deliveroo. L'ambition de barePack ? Mettre fin aux emballages à usage unique dans les restaurants.

www.barepack.fr