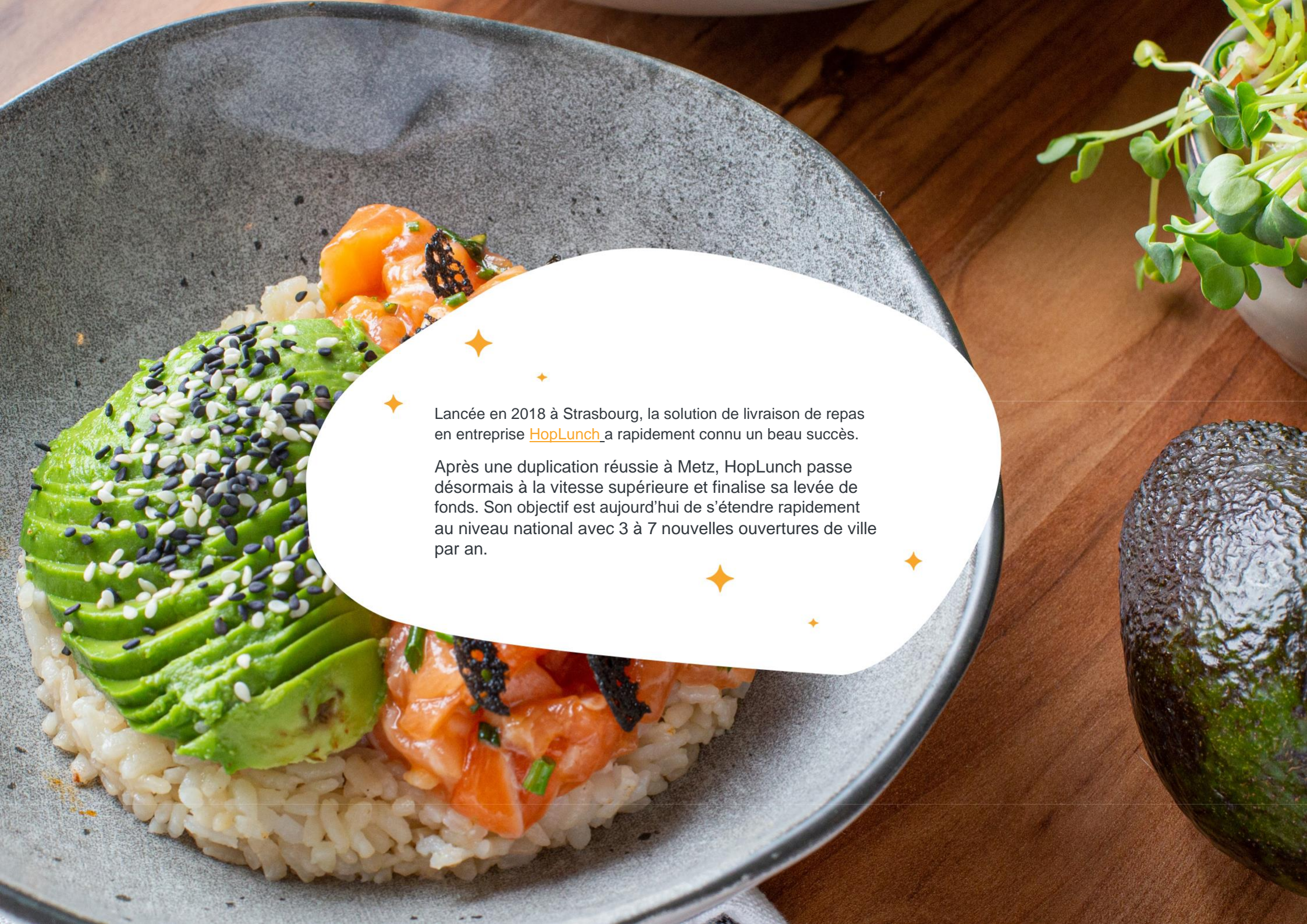


COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**HOPLUNCH VISE 28 MÉTROPOLIS D'ICI 2027 ET ACCUEILLE
SON NOUVEL ASSOCIÉ SÉBASTIEN CHAPALAIN**

A top-down view of a grey ceramic bowl containing a rice bowl. The bowl is filled with white rice, topped with a large portion of sliced avocado, a piece of salmon, and a small piece of seaweed. The avocado is garnished with black and white sesame seeds. The bowl is placed on a wooden surface. In the background, there is a small bowl of green sprouts and a whole avocado.

✦ Lancée en 2018 à Strasbourg, la solution de livraison de repas en entreprise [HopLunch](#) a rapidement connu un beau succès.

✦ Après une duplication réussie à Metz, HopLunch passe désormais à la vitesse supérieure et finalise sa levée de fonds. Son objectif est aujourd'hui de s'étendre rapidement au niveau national avec 3 à 7 nouvelles ouvertures de ville par an.

✦



UN PROJET d'expansion ambitieux

HopLunch clôture son année 2022 en démontrant l'immense potentiel de son modèle économique :

- ✦ **+78 %** de croissance entre 2021 et 2022 ;
- ✦ **+1 000** plats dispatchés en moins de 20 minutes grâce à son expertise opérationnelle.

L'objectif est désormais de se déployer rapidement et dans les bonnes métropoles. Pour atteindre ce projet d'expansion, la société finalise actuellement une levée de fonds et annonce son premier investisseur qui n'est autre que Sébastien Chapalain.

SÉBASTIEN CHAPALAIN : un investisseur de taille pour HopLunch

Sébastien Chapalain possède une forte connaissance du marché national et des méthodes de duplication dans ce secteur. Il a, en effet, été **directeur général de Pizza Hut France et de Class'Croute**, un des leaders français de la restauration d'entreprise.

✦
✦
Son expertise va nous être d'une grande aide pour déployer notre activité sur le marché national
Matthieu Diebold, le fondateur de HopLunch.



HOPLUNCH :

une solution innovante pour manger au bureau comme au resto !

HopLunch est un service de livraison de déjeuners locaux à destination des entreprises. Il cible tout particulièrement les zones d'activités économiques en périphérie des villes, dans lesquelles les employés ont peu de choix pour manger le midi. Le concept repose sur plusieurs forces :

- **Pas de frais de livraison.** Contrairement à la majorité des acteurs du marché, HopLunch ne facture pas de frais de livraison, et n'impose pas de minimum de commande ;
- **Des restaurants locaux** sélectionnés avec soin qui cuisinent chaque matin des repas frais ;
- **Une diversité de repas** avec plus de 15 orientations culinaires chaque midi (italien, japonais, français, etc.) ;
- **Un engagement social et écoresponsable.** HopLunch emploie ses livreurs en CDI et les livraisons s'effectuent avec des véhicules électriques. De plus, la société propose des contenants réutilisables qui sont 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. Grâce à notre force commerciale et à l'accompagnement de Sébastien Chapalain, nous comptons bien devenir la référence de la pause déjeuner éco-responsable !

Matthieu Diebold, fondateur de HopLunch. ◆◆

