

# **HopLunch révolutionne la pause déjeuner en entreprise avec le lancement des Frigos Connectés : une solution innovante et écoresponsable**

**La startup HopLunch lance son offre de frigos connectés partout en France, répondant ainsi au manque d'offre de restauration dans les zones d'activités éloignées des centres-villes.**

HopLunch, pionnier de la restauration d'entreprise écoresponsable, annonce fièrement le lancement de ses nouveaux Frigos Connectés HopLunch, une innovation majeure dans le domaine de la restauration en entreprise.

**Conçus pour répondre aux besoins des entreprises situées dans des zones d'activités économiques dépourvues d'offres de restauration, les Frigos Connectés HopLunch offrent une solution fraîche, variée, gourmande, locale et accessible à tout moment de la journée.**



Le frigo connecté est une unité de vente autonome qui permet de proposer des entrées, plats, desserts et boissons aux collaborateurs d'entreprises. Il est connecté ET intelligent : le système technologique intégré au frigo détecte quel produit a été choisi par le consommateur. Le client est automatiquement facturé, le coût de sa consommation est prélevé sur son moyen de paiement (carte bancaire ou carte titre restaurant).

Ce qui différencie vraiment HopLunch de ses concurrents ? Son offre de produits frais et locaux. Le modèle de HopLunch repose sur la mise en place de

partenariats avec des restaurateurs et traiteurs locaux, et ce, dans toutes les villes où l'entreprise est implantée. Plus de 50 restaurateurs sont aujourd'hui partenaires, permettant à HopLunch de proposer une cuisine variée, gourmande et donc locale. Fini les plats qui traversent 3 fois la France avant d'être dégustés. Pour preuve, un plat parcourt en moyenne 20km avant d'arriver à destination !

Les Frigos Connectés HopLunch représentent une avancée significative dans le paysage de la restauration d'entreprise. Ils offrent une alternative conviviale et engagée aux cantines d'entreprise traditionnelles, aux foodtrucks et aux distributeurs automatiques.



**DE LA  
CUISSON À  
L'ASSIETTE  
EN MOINS  
DE 20KM !**

## **Des Frigos Connectés accessibles et responsables**

Les frigos connectés sont implantés dans des entreprises comprenant plus de 100 collaborateurs, situées dans des Zones d'Activités Economiques éloignées des grandes métropoles et donc dépourvues d'offre de restauration. Le frigo

s'adapte aussi bien pour des sites administratifs que de production.



HopLunch se distingue par son approche novatrice, offrant une cuisine fraîche et locale, assortie de services haut de gamme. De plus, en réduisant l'empreinte carbone liée au déjeuner, leur solution contribue à la durabilité environnementale. HopLunch propose également une tarification personnalisée en fonction des besoins spécifiques de chaque établissement.

- Offre de produits frais et locaux : HopLunch propose de bons petits plats cuisinés avec passion par ses traiteurs partenaires.
- Côté services, HopLunch sort le grand jeu, en proposant un accompagnement personnalisé et continu. Premières réflexions du client, inauguration du frigo dans l'entreprise, mise en place d'animations régulières autour du frigo, internalisation du "customer care" d'HopLunch tout est pensé dans les moindres détails pour assurer un service client aux petits oignons !
- Une tarification 100% sur-mesure : HopLunch propose une innovation commerciale en la matière : une tarification qui évolue en fonction des

caractéristiques de l'établissement client. Le loyer comme les prix de vente consommateurs peuvent évoluer en fonction de certains critères (effectifs, taux de télétravail, offres concurrentes à proximité, participation employeur, etc.), ceci pouvant aller jusqu'à un loyer à 0€ par mois !

- HopLunch est également la seule entreprise de restauration qui permet de réduire par 10 l'empreinte carbone du déjeuner (source : bilan carbone réalisé par HopLunch en 2021). Cette diminution a été rendue possible grâce à l'utilisation exclusive d'une flotte de véhicules électriques et à l'impact positif de ses services sur les déplacements des consommateurs, qui n'ont plus besoin d'utiliser leur propre véhicule pour déjeuner.

L'offre Frigo Connecté d'HopLunch présente des avantages significatifs pour les employeurs : elle s'aligne avec leur démarche RSE, offre un budget réduit de 5 à 10 fois par rapport à une cantine traditionnelle, et contribue considérablement à améliorer la qualité de vie au travail de leurs collaborateurs.



### **À propos de HopLunch**

Fondé en 2018 par Matthieu Diebold, HopLunch s'est rapidement imposé comme une référence en matière de restauration d'entreprise écoresponsable. Avec son offre de livraison de repas cuisinés par des restaurateurs engagés, HopLunch a su répondre aux besoins des entreprises situées dans les zones d'activités économiques dépourvues d'offres de restauration.

Hoplunch, en quelques chiffres :

- 700 entreprises livrées chaque midi
- 254 000 plats dévorés en 2023
- Une équipe de 50 collaborateurs

### **Devenir la référence nationale de la pause déjeuner éco-responsable**

Avec le lancement des Frigos Connectés HopLunch, l'entreprise franchit une nouvelle étape dans sa mission de démocratiser la pause déjeuner écoresponsable en entreprise, et vise l'implantation de 200 frigos dans les 3 prochaines années, à l'échelle nationale.

Matthieu Diebold, fondateur de HopLunch, déclare : *“Avec HopLunch, ce sont vos meilleurs restos locaux...au bureau ! Notre engagement envers la qualité, la fraîcheur et la responsabilité sociale et environnementale guide chacune de nos actions. Les Frigos Connectés HopLunch incarnent cette volonté de proposer une offre alimentaire qui soit à la fois délicieuse et respectueuse de l'environnement.”*



### **En savoir plus**

Les frigos HopLunch : <https://frigo.hoplunch.com/>

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

Facebook : <https://www.facebook.com/HopLunch>

Instagram : <https://www.instagram.com/hoplunch/>

Linkedin : <https://www.linkedin.com/company/hoplunch>

