i-lunch

Comment fonctionne i-lunch ?

Chez i-lunch, nous avons une préoccupation : permettre à tous les salariés de bien manger. Et, pour y arriver, nous avons décidé de réinventer la cantine, en créant une offre de restauration flexible, saine et 100% « zéro déchet ». Comment ça marche ? C'est très simple !

01

La cantine de l'entreprise de demain

Saine — Engagée — Responsable

600
recettes
équilibrées et gourmandes toute l'année

100%
des produits
issus de circuits courts et locaux d'ici 2025

1%
de gaspillage alimentaire

02

La cantine zéro déchet, mode d'emploi

Commande
Vous commandez nos délicieux plats faits maison en ligne, à nos comptoirs ou sur notre frigo connecté.

Livraison
Votre plat est livré dans un contenant en verre réutilisable avec système de consigne.

Consigne
Une fois votre plat terminé, vous n'avez plus qu'à déconsigner le contenant avec l'application i-lunch.

Collecte
Vos contenants sont collectés, lavés et remis en circulation.

En 2021, plus de

27 000

repas zéro déchet i-lunch ont été consommés !

03

Le click & collect

La cantine pratique et gourmande qui s'ouvre en un rien de temps

Ouverture de notre plateforme de commande (site et application)
en moins de 24h

Vos salariés commandent leur repas en pré-commande jusqu'à 10j avant, ou le jour J
avant 10h

Tous nos plats fait maison sont livrés en groupe dans vos locaux
avant 12h

04

Le frigo connecté

Un frigo zéro déchet pour déjeuner à toute heure !

L'installation
Nos équipes installent votre frigo, disponible à l'achat ou à la location

L'offre
Chaque jour, les plats à disposition dans votre frigo sont renouvelés

La commande
Vos salariés se servent quand ils le veulent et payent directement avec leur badge ou CB

05

La cafétéria

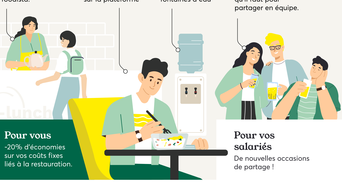
Un lieu de vie convivial et sur-mesure

Petit-déjeuner
Viennoiseries et boissons chaudes servies par notre foodista.

Déjeuner
Commandez à notre comptoir ou en précommande sur la plateforme

Goûter
Graines et fruits à disposition, installation de fontaines à eau

Afterwork
Planches mixtes, vins bio, tireuses à bières : tout ce qu'il faut pour partager en équipe.



Pour vous
-20% d'économies sur vos coûts fixes liés à la restauration.

Pour vos salariés
De nouvelles occasions de partage !

06

Le food service

Notre offre traiteur pour tous vos événements d'entreprise

Petit-déjeuner de bienvenue

Réunions, séminaires

Cocktail ou pot de départ

Pour rejoindre le mouvement et inventer votre cantine conviviale et responsable

Contactez-nous

i-lunch

POUR UNE RESTAURATION D’ENTREPRISE RÉINVENTÉE

DOSSIER DE PRESSE 2021

SOMMAIRE

1 ÉDITO

2 LA 1ÈRE CANTINE PHYGITALE ZÉRO DÉCHET

3 LES VALEURS

4 LA CONSIGNE

5 UNE DÉMARCHE RESPONSABLE ET SOCIALE

6 TÉLÉ RESTAU : UNE OFFRE ADAPTÉE À LA CONJONCTURE

7 I-LUNCH EN CHIFFRES

8 VICTORIA BENHAIM

9 CONTACTS

i-lunch

ÉDITO

Chez I-lunch, fini les pauses déjeuner qui produisent des kilos de déchets !

Nous proposons la 1ère cantine phygitale Zéro Déchet qui repense la restauration en entreprise en **liant à la fois santé, saveur et responsabilité**. En plus d'être au cœur des tendances de consommation, I-lunch répond aux besoins de toutes les entreprises : **celles qui privilégient le présentiel, celles qui font le choix du télétravail, celles qui n'ont pas de solution de restauration sur site et celles qui souhaitent aller plus loin pour leurs collaborateurs avec une solution en phase avec leurs valeurs.**

À l'ère de l'économie circulaire, de la sensibilisation grandissante des publics vis-à-vis des problématiques qu'engendrent les déchets et de la prise de conscience de l'impact de notre alimentation sur notre santé, I-lunch se positionne en véritable pionnier de la restauration collective Zéro Déchet.

Nous proposons des solutions innovantes et responsables, adaptées aux besoins et au budget de nos entreprises clientes, conscientes que leur pérennité repose tant sur leur impact environnemental que sur la bonne santé de leurs salariés.

Victoria Benhaim,
Fondatrice et présidente d'I-lunch

i-lunch

LA 1ÈRE CANTINE PHYGITALE ZÉRO DÉCHET

Lancée en 2017, I-lunch est une FoodTech française spécialisée dans les solutions de restauration pour entreprises.

Elle est aujourd'hui la seule solution à savoir gérer l'omnicanalité des avantages sociaux pour le salarié :

- comptage et paramétrage des subventions utilisées par le collaborateur qu'il soit en présentiel ou à domicile,
- prise en charge des titres restaurants,
- mise en place d'avantages spécifiques souhaités par l'entreprise, etc.

i-lunch

LA 1ÈRE CANTINE PHYGITALE ZÉRO DÉCHET

LES CANTINES PHYGITALES

Les Cantines Phygitales de I-lunch permettent la **livraison de déjeuner 100% Zéro Déchet sur lieu de travail** via sa plateforme de commandes ou **l'installation d'espaces de restauration en entreprises** tels que des **food corners** (qui permettent de fluidifier la distribution et la collecte des commandes I-lunch), des **frigos connectés** (dans lesquels les salariés peuvent piocher des repas et des produits à toute heure de la journée) ou encore de véritables **cafétérias avec du personnel**.

LE TÉLÉ RESTAU

Télé Restau est la première cantine d'entreprise qui **livre et restaure les télétravailleurs à leur domicile.**
Les commandes s'effectuent depuis son site internet.

LE FOOD SERVICE

I-lunch propose la **livraison de repas et de produits adaptés à tous les besoins et moments de vie des entreprises** de manière occasionnelle (pot de départ, petit-déjeuner de bienvenue, afterwork, réunion, etc.) ou récurrente (panier de fruits frais, snacking, machine à café, presse-agrume, etc.).

i-lunch

LES VALEURS

LE BON

Les plats sont **élaborés par des chefs à partir d'ingrédients frais et de saison**. Ils veillent à concocter 10 à 12 recettes savoureuses, saines et variées par semaine, pour offrir une véritable expérience culinaire aux convives.

L'ÉCORESPONSABILITÉ

En plus de favoriser les **ingrédients locaux et issus de filières courtes**, I-lunch se positionne comme pionnière de la livraison en contenant éco-responsable grâce à son **système de consigne digitale en verre**. Véritable alternative durable au jetable, avec ses contenants certifiés pour le contact alimentaire, elle accompagne l'entreprise dans la **réduction des déchets à la pause déjeuner**.

LA NUTRITION

Les créateurs culinaires élaborent les recettes à l'aide d'une **nutritionniste** afin de proposer une restauration aussi gourmande que **respectueuse des recommandations nutritionnelles journalières**. En parallèle, chaque salarié a accès à un service de **suivi nutritionnel personnalisé**, disponible sur son profil, depuis la plateforme de commandes.

LE BIEN-ÊTRE DES ÉQUIPES

I-lunch s'inscrit comme un réel partenaire du quotidien qui vise au **bien-manger des collaborateurs** à travers ses plats sains. Ses solutions intégrées en entreprise permettent à la fois de valoriser la marque employeur des clients, de fidéliser leurs talents et d'instaurer un climat chaleureux au sein de l'entreprise.

i-lunch

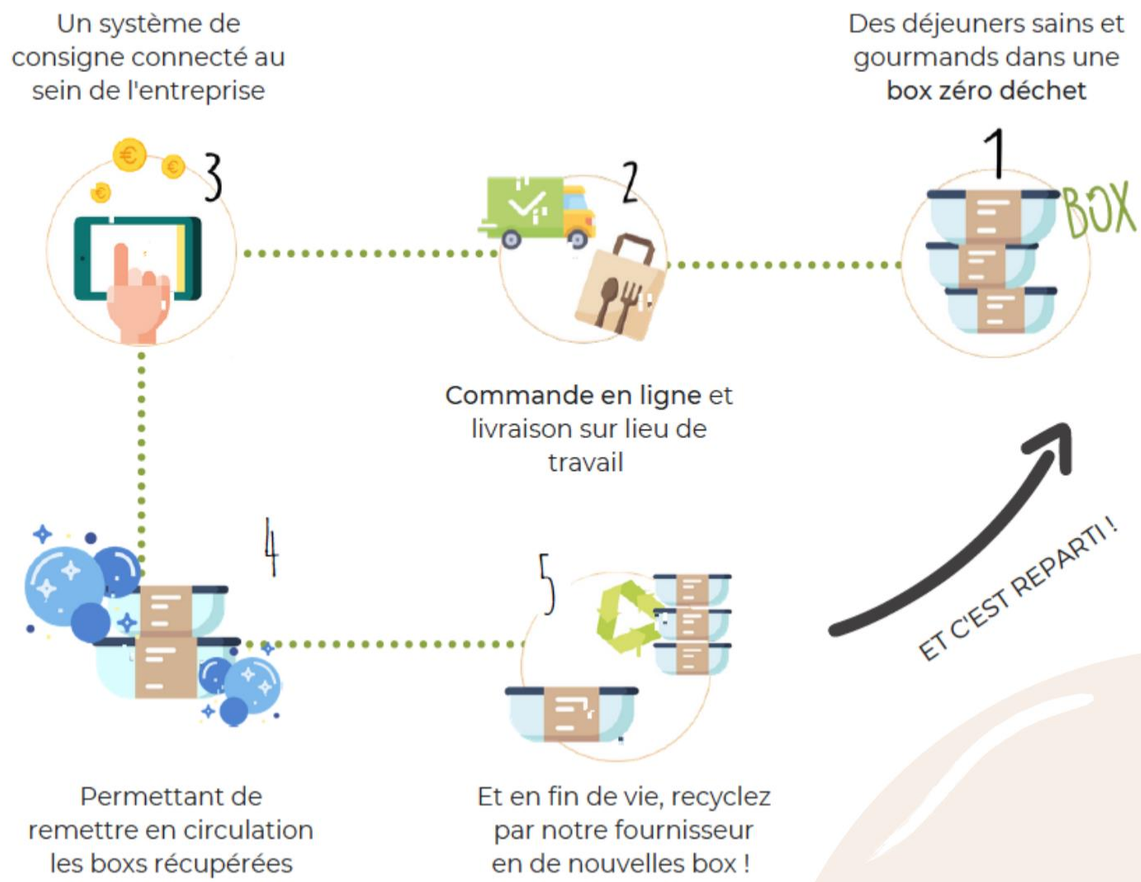
Selon l'ADEME, la consigne permet d'économiser 79% d'émission de gaz à effet de serre et consomme 33% d'eau en moins pour son lavage que la fabrication de nouveaux emballages.

Alignée sur la loi Egalim qui demande aux acteurs de la restauration de réduire les emballages à usage unique et la consommation du plastique, I-lunch propose, depuis janvier 2020, une alternative durable en livrant tous ses repas dans des **contenants consignés en verre, fabriqués et designés** en France. En une année, c'est ainsi **plus d'une tonne de plastiques jetables qu'I-lunch a permis d'épargner à la planète. Elle vise 10 tonnes en 2021.**

Moyennant une caution de 1 à 2€ en plus du prix d'achat, son système de consigne digital unique lui permet de récupérer, trier, laver et réutiliser les contenants des collaborateurs des dizaines de fois avant de les recycler.

À l'image de la consigne traditionnelle, le convive récupère le montant de la caution une fois le contenant rendu.

LA CONSIGNE



i-lunch

UNE DÉMARCHE RESPONSABLE ET SOCIALE

61% des français s’intéressent à l’impact de leur alimentation sur l’environnement et 95% affirment

Parce qu’une entreprise responsable est, sur bien des points, une entreprise plus attractive et plus performante, I-lunch s’est donné pour mission de faire de l’entreprise un endroit qui permet aux collaborateurs de mener collectivement des actions en faveur de l’environnement et de leur santé.

Avec sa solution de Cantines Phygitales, **I-lunch est l’unique société en Europe de livraison de repas 100% Zéro Déchet en entreprises, dont l’intégralité de la flotte de livreurs est en CDI**.

Une démarche responsable et sociale qu'elle complète en s’engageant à passer à une offre majoritairement composée **de circuits courts, de produits locaux et issus de l’agriculture raisonnée,** et en préparant tous les plats dans sa cuisine à côté de Roissy.

I-**lunch a mis en place le nutri-score pour ses 600 recettes**. Alors que 80% de ses plats sont déjà notés A ou B, elle souhaite en proposer 90% d’ici fin 2022.

Elle a également signé un partenariat avec, Beesk qui propose des produits « hors-normes", sourcés au niveau national, avec une grande gamme de produits Bio et qui participent au non-gaspillage alimentaire.

TÉLÉ RESTAU :

UNE OFFRE ADAPTÉE À LA NOUVELLE ORGANISATION DES ENTREPRISES

Alors que le télétravail s’est installé dans les us de nombreuses entreprises, en particulier depuis la crise sanitaire, ces dernières sont amenées à repenser leur solution de restauration.

Pour les accompagner, la startup lançait en juillet dernier Télé Restau, **une cantine digitale à destination des télétravailleurs.**

Depuis la plateforme, ces derniers choisissent les repas faits-maison et les produits d’épicerie issus de petits producteurs qui leur sont ensuite **livrés à domicile de manière groupée et hebdomadaire.** Cette fréquence permet ainsi de limiter l'empreinte carbone et faciliter la réception des livraisons pour les convives.

En parallèle, I-lunch **s’adapte aux politiques RH** des entreprises qui participent comme elles le souhaitent à la subvention de ces repas pour télétravailleurs. **Elles peuvent donc choisir de subventionner les repas** (comme dans un restaurant d’entreprise ou grâce aux tickets restaurants), **de payer les frais de livraison, de permettre au salarié d’obtenir des remises son panier ou encore de bénéficier de services de convivialité** (rendez-vous virtuels, cours de cuisine, de yoga, ou déjeuners d’équipe dans des rooms digitales).

FOOD SERVICE :

L’OFFRE TRAITEUR PRÉSENTE POUR TOUTES LES OCCASIONS

Plus que jamais, la qualité de vie au travail est un élément déterminant pour réengager les collaborateurs durablement. **En accompagnant ses clients au quotidien, du petit-déjeuner aux after-works,** I-lunch contribue ainsi à la qualité de vie de ces entreprises, **pour tous les moments food de la journée.**

AU MENU

Le petit-déjeuner, afin de débuter la journée tous ensemble (viennoiseries et pain frais, café ou thé équitable, jus de fruits frais bio).

Des plateaux repas, pour se régaler en équipe, avec plus de 10 formules disponibles (poulet, poisson, veggie), en livraison au bureau ou au domicile du collaborateur.

Le goûter, pour un quatre heures gourmand, (snacking, macaron, tartelette, madeleine ou financier, café ou thé, jus de fruits frais pressés).

L'afterwork, pour finir la journée entre collègues (planche de fromage, de charcuterie ou planche veggie, vins bio et bières artisanales).

i-lunch

I-LUNCH - QUELQUES DONNÉES

I-lunch en 2021 c'est

- **PLUSIEURS CENTAINES DE MILLIERS** de repas livrés
- **10 TONNES** de plastique sauvée
- + **DE 80** collaborateurs embauchés
- **UNE CENTAINE** de grandes entreprises qui lui font confiance

ILS SONT DÉJÀ SÉDUITS :

CBRE · TechData · Rexel · Heppner · Schindler · Leroy Merlin · infa

ILS FONT CONFIANCE AU SERVICE

NIKE · L'ORÉAL · dentsu · Total · CBRE · TechData · criteo · Leroy Merlin · Castalie · Schindler · Jennyfer · Edenred · WOJO Work. Share. Live.

ILS SOUTIENNENT I-LUNCH

Temaris & Associés de Patricia Barbizet · High Flyers Capital · Eukratos Le Family Office Partagé · Caisse des Dépôts Groupe · Paul Capital · Stratégic · NovX Capital · Karista

Et un board stratégique d'experts
DELOITTE, SODEXO et CRITEO

i-lunch

VICTORIA BENHAIM

Passionnée d’entrepreneuriat, Victoria Benhaim se donne pour mission de prévenir les pathologies liées à l’alimentation en proposant une solution de restauration quotidienne en entreprise accessible à tous, à la fois saine et gourmande. C’est à sa sortie d'école de commerce en 2014 lorsqu’elle fonde LIVA, une startup dans le secteur de l’e-santé (bracelet qui transporte le dossier médical d’une personne via un QR code unique), qu’elle prend conscience de l’importance de l’alimentation sur notre santé (80% de notre capital santé est lié à notre alimentation et 91% des diabétiques le sont à la suite de mauvaises habitudes alimentaires pendant plusieurs années). Une véritable révélation à l’heure où la livraison de repas à domicile et au bureau explose, entraînant la “malbouffe” de nombreux employés. Elle décide alors de prendre le problème à bras le corps, en créant I-lunch en 2017. Elle réinvente les codes de la restauration collective en permettant aux personnes qui travaillent en entreprise (en présentiez comme en distanciel) de profiter de la livraison de plats sains et gourmands tous les jours.

i-lunch

i-lunch

POUR UNE RESTAURATION D’ENTREPRISE RÉINVENTÉE

24, avenue Marceau - 75008 Paris

https://solutions.ilunch.fr

I-lunch, cantine d'entreprise qui a notamment mis en place un système de consigne en verre pour lutter contre la sur-production de plastique.

10 tonnes de déchets plastiques épargnés en 2021

La cantine d'entreprise zéro déchet a banni les couverts et les bouteilles en plastique de ses prestations afin de proposer **des couverts réutilisables ainsi que des emballages Tetra Pak et en verre recyclable**. Le salarié qui réserve son repas sur la plate-forme de I-lunch avance 2€ de caution pour le contenant en verre grand modèle et 1€ pour le petit. À l'image de la consigne traditionnelle, le salarié récupère le montant de la caution une fois le contenant rendu. Ce système permet à I-lunch de récupérer, trier, laver et réutiliser les contenants des collaborateurs des dizaines de fois avant de les recycler.

Aujourd'hui, 40% de ses clients utilisent ce système de consigne avec des contenants entrée, plat, dessert en verre réutilisables. Grâce à cela, elle a permis d'épargner 1 tonne de plastiques jetables en 2020. Un chiffre qu'elle compte multiplier par 10 cette année. **La startup ambitionne que 50% de ses clients passent en zéro déchet dès la fin de l'année.**

> *Nous observons une vraie évolution sur le secteur de la restauration d'entreprise, de plus en plus de nos clients souhaitent s'orienter vers notre service zéro déchet. Les acteurs privés sont de plus en plus conscients qu'ils ont une responsabilité sociétale et qu'elle se joue aussi sur la pause du midi.*
> **Victoria Benhaim, fondatrice d'I-lunch.**

Alors qu'elle collabore avec des entreprises comme Jennyfer, Schindler ou encore les espaces de coworking Wojo, **I-lunch compte aussi accompagner ses clients pour la mise en place de filières de collecte et de recyclage avec tri sélectif au sein de leurs locaux.**