



## I-lunch affiche une croissance à 3 chiffres en 2021 et prépare sa transformation pour 2022.

Après deux années de bouleversements du monde du travail, nombre d'entreprises ont dû repenser leur fonctionnement. Le secteur de la restauration d'entreprise n'a pas été épargné et a été appelé à se réinventer. Résiliente et innovante, la cantine phytale I-lunch a su faire de cette phase de transition, une période de forte croissance. Alors que 2022 se profile, la start-up compte poursuivre sur cette dynamique et continuer de se renouveler. Forte d'un ADN éco-responsable profondément ancré dans sa stratégie, elle travaille à la redéfinition de son identité de marque qu'elle dévoilera au premier trimestre.



### Des chiffres en croissance pour I-lunch en 2021

Depuis mars 2020, la crise sanitaire bouleverse le monde du travail et notamment le rapport des travailleurs à leur entreprise. Selon une étude JLL, l'entreprise de demain se doit d'être servicielle et l'offre de restauration fait partie des paramètres auxquels les salariés sont particulièrement attentifs. Désormais composante essentielle de la marque employeur, la restauration d'entreprise contribue à séduire et fidéliser les collaborateurs.

Conscientes de cette nouvelle donne, **de nombreuses entreprises de renom ont accordé leur confiance à I-lunch en 2021 et se sont dotées de son offre de restauration premium capable d'accompagner le présentiel comme le télétravail.**

Avec ces nouvelles signatures, la start-up collabore désormais avec plus de 100 clients parmi lesquels **Castalie, Thalès ou encore Labeyrie**. Ce sont des milliers de salariés qui bénéficient des services d'I-lunch chaque jour, du matin au soir, et ce à domicile comme au bureau ! Un cap important a par ailleurs été franchi cette année avec **plus de 2 millions de repas écoulés depuis sa création.**

Pour poursuivre son expansion et soutenir sa forte croissance **(+300% en 2021)**, I-lunch bouclait en septembre **un nouveau tour de table de 5 millions d'euros**. Parmi les objectifs principaux de cette levée de fonds, l'extension de son service de néo-restauration en dehors de l'Île-de-France et un investissement considérable dans la technologie ! **Ses effectifs ont par ailleurs triplé cette année, portant le nombre de collaborateurs à 70.**



Enfin, en septembre, elle relançait le “**Food Service**”, **Solution Traiteur qui accompagne les entreprises dans leurs temps forts** (pot de départ, petit-déjeuner de bienvenue, afterwork, ...) avec ses plateaux-repas faits maison, et toujours zéro déchet.

## La RSE toujours au coeur de l'ADN d'I-lunch

Depuis sa création, I-lunch met un point d'honneur à proposer un service éco-responsable. En juin, elle s'engageait à **respecter la charte de la Ministre de la Transition écologique**, Madame Barbara Pompili, qui exhorte notamment les acteurs de la livraison de repas à livrer 50% d'emballages sans plastique à usage unique au premier janvier 2022.

En accord avec cet objectif, **53% des contenants utilisés par I-lunch en 2021 étaient en verre, un chiffre qui monte à 69% sur le mois d'octobre**. Pour atteindre son objectif ultime de zéro déchet, la cantine phygitale vise les 100% de contenants en verre dès 2023 ! En outre, à travers ses engagements, **I-lunch a permis d'économiser 2,2 tonnes de déchets cette année**.

### Des produits de qualité et respectueux de l'environnement

I-lunch continue de faire preuve de volontarisme. Alors qu'elle n'y est pas soumise, la start-up s'aligne sur la Loi Egalim. Dans ce cadre, la jeune pousse s'engage à utiliser :

- ◆ 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques  
Des produits labellisés (Label Rouge, fermier, etc.)
- ◆ Des produits de la mer mentionnant "Pêche Durable"
- ◆ Des produits issus du commerce équitable et de projets alimentaires territoriaux

La loi Egalim prévoit également la mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire dans laquelle I-lunch est engagée depuis ses débuts. À l'heure actuelle, 53% des produits issus de l'agriculture sont gaspillés car considérés comme “hors calibre”. Pour lutter efficacement contre ce gâchis, **80% des matières premières utilisées pour les plats et 100% de celles qui servent à préparer les entrées d'I-lunch sont cuisinés avec des produits issus de Beesk, distributeur qui valorise les excédents agricoles, les écarts de production ainsi que les produits hors calibre**. À travers cette collaboration, les deux entreprises ont réussi à sauver **1,2 tonne de produits “hors normes” en trois mois !**

Toujours dans une optique de lutte contre le gaspillage alimentaire, la start-up a développé en interne un algorithme prévisionnel de vente. Grâce à celui-ci, **le taux de perte alimentaire quotidien est inférieur à 3%**. Et pour limiter au maximum le risque d'invendus, la cantine phygitale mène de nombreuses opérations anti-gaspillage ! Par exemple, chaque vendredi, les plats bénéficient de réductions tarifaires. De nombreux dons aux Restos du Coeur sont aussi effectués.



### **Une nouvelle identité de marque au printemps 2022 plus que jamais alignée sur son ADN et ses valeurs inchangées.**

L'année 2022 sera placée sous le signe de l'audace et de l'extension pour I-lunch. Déjà reconnue parmi les acteurs majeurs de la restauration d'entreprise, la cantine phygitale dévoilera **sa nouvelle identité de marque au printemps 2022** qui contribuera à accroître sa notoriété.

Sur une dynamique très positive depuis sa création, I-lunch étoffera ses effectifs d'ici la fin d'année 2022 pour atteindre la barre symbolique **des 200 collaborateurs**.

Enfin, l'activité aussi devrait connaître un nouveau coup d'accélérateur : **100 nouveaux sites et des dizaines de cafétérias physiques verront le jour dans l'hexagone**.

“L'année aura été riche pour I-lunch tant par notre croissance que par l'entérinement de nos engagements RSE et leur mise en place, étapes qui nous étaient chères. Nous avons hâte de relever les challenges que 2022 nous réserve en matière de développement et d'image. Nous continuerons d'innover pour une restauration d'entreprise toujours plus responsable, tant pour la santé des collaborateurs que pour la planète !”



**À propos d'I-lunch :** I-lunch est une FoodTech créée en 2017 par Victoria Benhaim, spécialisée dans les solutions de restauration pour entreprises. La société met un point d'honneur à conjuguer l'innovation de ses services avec la qualité de ses produits (gustative et nutritive), l'éco-responsabilité et le bien-être des employés. Elle propose chaque semaine une vingtaine de plats faits maison, sains et gourmands à travers plusieurs types de solutions (le Click & Collect, le Frigo Connecté, La Cafétéria et le Food Service).

Pionnière de la livraison en contenant éco responsable en verre (avec système de consigne digitale), I-lunch accompagne à ce jour des grandes entreprises comme, Thalès, Labeyrie, Castalie, Schindler, DCMJ, Wojo, Nike, etc.

Pour en savoir plus : [www.ilunch.fr](http://www.ilunch.fr)