

“...J’ai jamais le temps de me poser dans un resto le midi : avec Bxl Lunch Box j’emporte le plat du jour avec moi ! Je regarde les restos recommandés sur l’app BLB autour de l’endroit où je me trouve. Avec les gens qui trimbalent leurs Box au bureau, dans la rue, il y en a toujours plus qui offrent maintenant de la qualité locale et qui rentrent dans le réseau...”

BXL LUNCH BOX

RESTOS LOCAUX À EMPORTER...



ENJEUX / SOLUTION

Comment réduire les déchets d’emballage et promouvoir une alimentation locale de qualité dans la restauration à emporter?

Bxl lunch box est une boîte à repas donnant accès à un réseau de petits restos locaux de qualité à découvrir sous forme de plats à emporter...

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

- Réseau de restaurants souhaitant valoriser leur offre de produits locaux / de qualité au-delà du nombre de couverts
- Vente d’une lunch box réutilisable donnant accès à l’offre du réseau
- Apps de géolocalisation des points du réseau et des menus disponibles
- (Optionnel) service d’appuis aux restaurants pour mettre en place la solution (réseau de producteurs locaux ; coach cuisine durable ; mise en place pratique de la distribution en salle)
- (Optionnel) extension du service aux traiteurs / take-away

CIBLES CLIENTS

Consommateurs fréquent de repas à emporter cherchant une offre variée de produits locaux de qualité à prix raisonnable équivalent du lunch à table.

PLATEFORME PARTENAIRES

- Réseau des restaurants partenaires
- (optionnel) plateforme de producteurs de produits locaux de qualité
- (optionnel) fournisseur d’appuis à la transition durable pour l’HORECA

PROPOSITION DE VALEUR

- permettre aux restaurateurs d’augmenter le nombre de repas vendu en ajoutant un service à emporter au-delà du nombre de tables / couverts journaliers et préparable en dehors du coup de feu en salle
- permettre aux utilisateurs d’accéder à des repas variés de qualité à emporter (produits locaux de qualité, cuisine du jour)

DIFFUSION / DISTRIBUTION

- Restaurants partenaires de l’opération Goûter Bruxelles... (moyen de pérenniser l’opération tout au long de l’année ?)

- Promotion de la solution sous forme de cadeaux des boîtes au personnel de grandes entreprises / administrations

RESSOURCES LOCALES / LOGIQUE D’ÉCONOMIE CIRCULAIRE

- Incitation / valorisation aux filières de restauration locale de qualités...

FLUX DE REVENUS

- Le système est financé par la marge que les restaurants peuvent faire en valorisant leurs personnels / infrastructures de cuisines dans la vente de plats à emporter en plus du service en salle
- La marge sur la vente des boîtes constitue un financement initial mais non renouvelable
- (Optionnel) les clients s’acquittent d’un abonnement annuel pour accéder au service (réduction sur les lunches à emporter ; accès au service géolocalisation / menu / réservation en ligne)

POLICY MAKING

- Promotion de la restauration à partir de produits locaux de qualité (type Goûter Bruxelles)
- Aide à la mise en place d’une plateforme d’approvisionnement entre petits producteurs et horeca (type DeliXL)

INDICATEURS DE RENTABILITÉ DU BUSINESS

- Nombre de restaurateurs adhérents
- Proportion de lunches emportés par rapport au repas services dans chaque restaurant
- Nombre de boîtes achetées en circulation

RECOMMANDATIONS / DISCUSSION

- La boîte est l’ambassadeur du système : son design doit être un élément d’identité / d’originalité fort et différenciant de la pratique des ‘boîtes à tartines’