

Ekip, le titre restaurant écoresponsable

À l'heure où la RSE s'inscrit parmi les préoccupations des entreprises, la startup Ekip leur offre l'opportunité d'agir auprès de leurs salariés avec des tickets restaurants engagés. A côté des offres de restauration ou d'alimentation classiques, Ekip référence en plus des partenaires écoresponsables du secteur.

Temps de lecture : minute

16 mars 2023

" 24% des émissions de CO2 en France reposent sur l'alimentation. ". Ce constat a conduit Julien Derville à créer Ekip en août 2020. Déjà soucieux de l'empreinte carbone de chacun, le jeune entrepreneur avait donné naissance à une application qui évaluait l'impact environnemental des achats réalisés : " La notion d'avantages comme les cartes cadeaux, les comités d'entreprise et les tickets restaurants revenaient souvent. Nous savions que l'alimentation était un chantier et un enjeu important sur le sujet. ".

Alors qu'il connaît encore mal le marché du Ticket Restaurant, il met en place Ekip avec des entreprises engagées, volontaires pour donner du sens à cet avantage social proposé aux salariés ; conscientes que les politiques RSE participent de plus en plus de l'image d'une entreprise et de sa capacité à attirer et fidéliser les talents. " Les valeurs d'une entreprise priment parfois même sur le salaire. Nous voulions aligner les intérêts en offrant un avantage financier porteur d'engagement ", souligne le dirigeant.

Pouvoir choisir son restaurant

Les titres restaurant Ekip s'utilisent, comme d'autres, chez les 220.000 partenaires référencés par le concept mais bénéficient d'une particularité avantageuse pour les consommateurs. " *Les utilisateurs reçoivent une récompense quand ils effectuent un achat chez l'un des 3.500 restaurants ou commerces alimentaires engagés que nous avons référencés.* " En moyenne, 10 % du montant de l'achat est ainsi reversé lorsque le titre restaurant est utilisé chez une enseigne reconnue pour son impact écoresponsable comme Café Joyeux, Day by Day ou encore Biocoop.

Les adresses retenues par Ekip pour en profiter dispose souvent déjà d'un label Ecotable ou encore FiG. " *Bien manger coûte souvent un peu plus cher donc nous voulons réduire cet écart budgétaire pour changer les habitudes de consommation des salariés.* ". Une vingtaine d'entreprises de l'Hexagone et près de 200 salariés ont adopté le titre restaurant Ekip et s'appuient sur l'application pour géolocaliser les restaurants et commerces alimentaires à proximité. En parallèle, les services des ressources humaines disposent d'un tableau de bord SAS pour gérer la distribution et la recharge des titres restaurant. " *Le titre est dématérialisé, la carte physique étant optionnelle, pour ne pas concevoir une solution qui engendrerait de nouveaux déchets.* ".

Grignoter des parts de marché

Pour étendre son concept, Ekip envisage une levée de fonds en fin d'année 2023 avec l'ambition de réunir un million d'euros. " *Nous sommes dans un marché de volumes qui demande du financement.* ". Julien Derville et ses 6 collaborateurs se fixent par ailleurs l'objectif de 2.500 salariés utilisateurs d'ici la fin de l'année, n'excluant pas de se tourner vers les collectivités, également susceptibles d'offrir cet avantage social à leurs équipes.



À lire aussi

L'investissement à impact, un marché en pleine croissance ?

Article écrit par Nadege Hubert