

LoopEat fait la guerre aux emballages jetables sur Montpellier

Depuis lundi 8 avril 2019, l'entreprise montpelliéraine LoopEat a commencé sa phase de test dans quelques restaurants de la ville. Son objectif est de réduire les emballages jetables issus de la restauration à emporter grâce à la mise en place de contenants réutilisables consignés.

LoopEat, projet conduit par Adeline Lefebvre et Clémence Hugot, teste depuis ce début de semaine son concept dans deux restaurants montpelliérains : Cityzen Market et Sauvage cuisine naturelle. D'autres restaurants vont rejoindre le réseau LoopEat et apparaissent déjà sur le site internet de l'entreprise : <https://loopeat.fr/partenaires/>

Le concept LoopEat est simple :

Le restaurateur sert le repas dans un contenant LoopEat et facture le prix du repas ainsi que le prix de la consigne. Une fois le repas fini, 3 choix s'offrent aux consommateurs lorsqu'ils ramènent leur contenant chez un des restaurateurs du réseau LoopEat : échanger son contenant sale contre un contenant propre pour le nouveau plat du jour, faire remplir son contenant lavé pour une réutilisation ou bien récupérer la somme de la consigne.



A propos : LoopEat s'engage pour une réduction des emballages jetables, un accompagnement des restaurateurs et une sensibilisation des consommateurs pour une transition éco-responsable de la restauration rapide. LoopEat propose également des formations aux entreprises pour initier leurs collaborateurs aux éco-gestes et au zéro déchet.

<https://loopeat.fr/>

<https://www.facebook.com/LoopEat/>

Contact : Adeline Lefebvre, Fondatrice, 06 52 07 62 65, adeline@loopeat.fr

Nos partenaires :

