



## Deliveroo et l'UMIH s'associent pour la réduction des déchets plastiques

- A l'occasion de la Journée mondiale de l'environnement, Deliveroo et l'UMIH s'engagent pour la planète
- Dans le cadre de ce partenariat, l'ensemble des restaurateurs partenaires de Deliveroo recevront le guide UMIH des bonnes pratiques de chefs pour réduire leur empreinte environnementale, sans coût supplémentaire.
- Une nouvelle fonctionnalité permettra aux consommateurs de sélectionner l'ajout de couverts sur l'application - permettant de réduire drastiquement les déchets plastiques.
- Deliveroo va mettre gratuitement à disposition 100 000 pailles biodégradables aux restaurateurs. Dans le monde, Deliveroo va mettre à disposition un million de pailles respectueuses de l'environnement.
- Les restaurateurs bénéficieront d'une nouvelle ligne d'emballages composée d'une cinquantaine de produits éco-responsables.

**Paris, le 5 juin 2018** - A l'occasion de la journée mondiale de l'environnement, Deliveroo et l'UMIH (l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie, l'organisation professionnelle N°1 du secteur de l'hôtellerie-restauration) s'associent pour sensibiliser les restaurateurs à la réduction d'emballages et de couverts en plastique, au travers d'actions concrètes.

L'UMIH a choisi de lutter contre le gaspillage sous toutes ses formes, considérant que le développement durable est une opportunité. En adoptant des pratiques plus écologiques, les entreprises maîtrisent leurs charges d'exploitation, répondent aux attentes des clients et sont en phase avec leurs responsabilités sociétales.

Dans le cadre de ce partenariat, l'ensemble des restaurateurs partenaires de Deliveroo recevront par email le guide UMIH des bonnes pratiques de chefs « [Vaincre le gaspillage – Améliorer la performance de son restaurant](#) ». Cet outil aide les restaurateurs à identifier des points d'amélioration pour optimiser leur gestion et réduire leur empreinte environnementale, et ce sans coût supplémentaire.

Parallèlement, la plateforme Deliveroo mettra à disposition de ses restaurants partenaires de nouvelles fonctionnalités :

- **Couverts optionnels** - Cette nouvelle fonctionnalité intégrée à la plateforme Deliveroo à partir du 5 juin, permettra aux consommateurs d'indiquer s'ils souhaitent recevoir des couverts avec leur commande. Testée aux Emirats Arabes Unis, cette fonctionnalité a mis d'accord 100% des restaurants

partenaires qui ont constaté une baisse considérable de l'usage des couverts, 85% d'entre eux ont quant à eux observé une baisse de plus de 50% de leur utilisation. Introduit en Grande-Bretagne en février de cette année, cette nouvelle fonctionnalité démontre d'ores et déjà son efficacité, 91% des commandes sont livrées sans couverts. Un signal encourageant et qui a vocation à s'étendre à 10 pays.

- **100 000 pailles biodégradables pour les restaurateurs** - Deliveroo offrira à ses restaurants partenaires 100 000 pailles biodégradables selon le principe du premier arrivé, premier servi. Pour les restaurateurs qui le souhaitent, Deliveroo continuera à les approvisionner pour les encourager à s'orienter vers des pratiques plus respectueuses de l'environnement. Dans le monde entier, Deliveroo offre un million de pailles biodégradables à ses restaurateurs.
- **Une nouvelle ligne de 50 éco-emballages** - Deliveroo mettra à la disposition de tous ses partenaires restaurateurs à travers le monde une nouvelle ligne d'emballages écologiques, à des prix compétitifs. L'objectif étant d'aider les restaurateurs à choisir des emballages plus respectueux de l'environnement. D'ici la fin de l'année et sur tous les marchés, il sera possible pour les restaurants de se doter d'emballages biodégradables, compostables et recyclables.

Avec la nouvelle mise à jour de son application, Deliveroo devient la première plateforme de livraison de repas à domicile en France, à ne plus livrer de couverts par défaut. Ces mesures s'inscrivent dans le cadre de l'engagement à long terme de Deliveroo pour se positionner comme leader de l'innovation en matière d'emballage durable.

Deliveroo prévoit de collaborer avec les fabricants d'emballage pour les aider à mettre au point des produits durables, innovants, et parfaitement adaptés à la livraison de repas, tout en maintenant la qualité et en faisant progresser le développement durable et répondre ainsi aux défis environnementaux.

La semaine dernière, l'Union Européenne a annoncé des mesures visant à réduire l'utilisation de plastiques à usage unique. Deliveroo aide les restaurants à s'adapter aux nouvelles règles de l'UE, notamment l'interdiction de l'utilisation de certains produits en plastique, dont les pailles. Deliveroo est en accord avec l'objectif de l'UE en faveur de pratiques commerciales plus durables. C'est pourquoi l'entreprise prend désormais des mesures à l'échelle mondiale. Deliveroo accompagne autant que possible ses restaurants partenaires pendant la transition avant l'entrée en vigueur des nouvelles règles, en les encourageant à adopter des pratiques plus durables.

#### **Citations d'Hugues Decosse, Directeur Général Deliveroo France**

“Deliveroo a modifié les habitudes de consommation, en assurant l'accès à une alimentation de qualité au plus grand nombre, quand et où il le souhaite. Nous voulons que nos clients profitent des repas qui leur sont livrés et que ceux-ci soient emballés de manière écologique et durable.

En tant qu'entreprise, nous sommes déterminés à contribuer aux efforts visant à réduire la quantité de plastique que nous utilisons et à offrir à nos clients des changements réels et tangibles pour la protection de l'environnement.

Nous sommes conscients que ce n'est qu'un début mais nous tenons à travailler avec nos partenaires restaurateurs et nos clients pour relever ce défi de taille et sur le long terme. Ce partenariat avec l'UMIH revêt une importance toute particulière car cette organisation professionnelle est impliquée de longue date dans le développement durable.”

### **Citation d'Hubert Jan, Président UMIH Restauration**

“L'UMIH est attachée à lutter contre toutes les formes de gaspillage, tant par responsabilité envers l'environnement que par bon sens économique. Cette volonté se manifeste par des outils que nous avons mis à disposition de nos professionnels, comme les guides de bonnes pratiques pour vaincre le gaspillage en restauration et en hôtellerie, notre livre de recettes anti-gaspi ainsi qu'au travers de partenariats.

Travaillant avec l'ADEME sur des projets en faveur de la réduction des déchets, l'UMIH se réjouit d'être associée à cette démarche responsable de Deliveroo.

Les livraisons par Deliveroo représentent de réelles opportunités de ventes additionnelles pour nos restaurateurs, tout en respectant aujourd'hui davantage l'environnement grâce à des emballages durables. “

### **Citation de Simon Octobre, Chef du restaurant Le Petit Cambodge**

“Il est très important de réduire l'utilisation du plastique dans la restauration. Le Petit Cambodge est déjà engagé en ce sens, cherchant à adapter ses fonctionnements depuis plusieurs années et se félicite que Deliveroo et le secteur de la restauration dans son ensemble aille encore plus loin pour la protection de l'environnement.

### **CONTACTS PRESSE**

**DELIVEROO**      **Kenza REMAOUN** - M. +33 6 43 85 34 18 - [deliveroo@eurosagency.eu](mailto:deliveroo@eurosagency.eu)

**UMIH**              **Charlotte LE MONIET** - M. +33 7 87 02 69 66 – [charlotte.lemoniet@umih.fr](mailto:charlotte.lemoniet@umih.fr)

### **A propos de Deliveroo**

Deliveroo est un service qui permet aux particuliers et aux entreprises de commander en ligne les plats des restaurants de leur quartier et d'être livrés en moins de 30 minutes pour un coût de livraison de 2,50 euros. Fondé en 2013 par William Shu et Greg Orlowski, le service a été primé à plusieurs reprises. Deliveroo travaille avec plus de 35 000 restaurants renommés, et avec plus de 30 000 livreurs pour proposer la meilleure expérience de livraison de repas du monde. Le service, dont le siège est situé à Londres, dispose de plus de 1000 employés à travers le monde. Deliveroo est présent dans plus de 200 agglomérations de 12 pays différents : l'Australie, la Belgique, la France, l'Allemagne, Hong Kong, l'Italie, l'Irlande, les Pays-Bas, Singapour, l'Espagne, les Emirats Arabes Unis et le Royaume-Uni. En France, Deliveroo est présent dans 150 villes, et collabore avec plus de 4 000 restaurants et 9 300 livreurs partenaires. [www.deliveroo.fr](http://www.deliveroo.fr)

### **A propos de l'UMIH**

L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) est l'organisation professionnelle N°1 du secteur de l'hôtellerie-restauration. Avec ses syndicats associés, l'UMIH représente 77% des entreprises adhérentes à une organisation professionnelle. Depuis 70 ans, la confédération représente, défend et promeut les professionnels indépendants cafetiers, restaurateurs, hôteliers, ainsi que les acteurs du monde de la nuit. L'UMIH est présente et active sur tout le territoire avec plus de 2 000 élus et 400 collaborateurs répartis en plus de 100 fédérations départementales (outre-mer inclus).