



Delicorner, la startup gourmande et engagée pour un quotidien convivial en entreprise

Depuis 6 ans, Delicorner apporte à ses clients BtoB des encas sains et gourmands. L'objectif ? Vitaminer les pauses des salariés tout en les rendant conviviales et responsables. Aujourd'hui, + de 800 clients leur font confiance.

Delicorner, une référence dans la création de bien-être en entreprise

Julie et Antoine, deux amis entrepreneurs, sont convaincus que les attentions alimentaires font la différence au bureau ; c'est pourquoi ils fondent ensemble Delicorner en octobre 2015. Située à Saint-Ouen, la startup accompagne les employeurs sur leurs enjeux RH et RSE.

Améliorer la productivité, engager les équipes et renforcer les liens sociaux entre les salariés sont les mots d'ordre ; avec toujours en tête d'être respectueux de la planète (produits bio, locaux, livrés avec 0 émission de Co2, en proposant des solutions de tri et la consigne des contenants).

Le service se matérialise par un corner implanté au cœur des entreprises.



Que propose Delicorner ?

Dans un meuble (petit ou grand) adaptable à toutes les envies et/ou dans les espaces de convivialité, Delicorner dispose des produits frais et gourmands, en quantité et dans la fréquence adaptés au besoin du client.



Les offres sont diverses :



- **Fruits** : frais, bio, locaux et de saison
- **Boissons chaudes** : café grains solidaire, thés et infusions équitables
- **Boissons fraîches** : de la machine à jus d'orange à la boisson la + originale
- **Snacking** : principalement en vrac et bio, gourmand ou healthy
- **Lunch** : déjeuner gourmand, local et responsable
- **Event** : petit déjeuner, afterwork ou événement sur-mesure

... avec toujours comme point commun les valeurs de Delicorner.

Les valeurs de Delicorner



+ Le **sourcing** est responsable pour garantir des produits de qualité (bio, local, artisanal)

+ Delicorner propose des **offres de vrac** pour réduire les emballages. Ils sont **conditionnés avec amour par des travailleurs handicapés** (ESAT-Saint Denis) et des associations de réinsertions.

+ Les **contenants** sont **nettoyés et réutilisés** (bocaux, de fruits secs, céréales) et d'autres sont consignés (bouteilles en verre).

+ Les commandes sont livrées avec **0 émission de Co2**, à vélo ou en véhicule électrique (dans les zones urbaines).

Les backstages engagés de la startup



Les efforts écologiques de la startup ne se limitent pas seulement aux aspects externes.

Chacun des 30 salariés aux profils divers (commerciaux, livreurs, marketeurs, customer succes etc) réduisent leur empreinte écologique.

Cela commence dans les **bureaux** : chacun sa gourde et sa tasse.

Dans la **cuisine**, pas de gobelet en plastique et un frigo est mis à disposition des employés pour éviter d'acheter des plats sur-emballés.

On trouve aussi des **poubelles de tri** et une poubelle à compost pour maximiser le recyclage.

