



# EXKi s'invite dans votre entreprise !

Avec différentes offres EXKi sur-mesure !



# EXKi s'invite dans votre entreprise !

Tout évolue et les entreprises se sont adaptées à un nouveau rythme de travail. Même vous, vous êtes plus souvent chez vous.

L'enseigne à la carotte s'est donc réinventée avec plusieurs idées innovantes, car vos habitudes ont changé !

Alors pourquoi ne pas faire venir EXKi chez vous et profiter d'une pause déjeuner saine, durable et engagée ?

## Différentes offres EXKi sur-mesure !

**Les différentes offres EXKi Business sont adaptées à chaque demande et à chaque entreprise. Des recettes saines, qui agitent vos papilles avec des produits de saison, le tout avec une vision durable : c'est la promesse d'EXKi.**



# Faites de vos réunions un moment exquis !

Vous devez organiser un petit-déjeuner  
ou un lunch dans votre entreprise ?

Vous êtes en télétravail, ou souhaitez  
passer un moment gourmand entre  
amis chez vous ?

**Pensez au service traiteur EXKi,  
tout est livré sur place.**

**Faites-vous livrer vos petits-déjeuners,  
lunchs, goûters ou dîners pour vos  
événements, séminaires ou repas  
entre collègues ou amis.**

Offrez à vos collaborateurs ou  
à vos clients des repas sains et  
pleins de saveurs. Un large choix  
de salades, de sandwiches,  
de desserts et de boissons,  
accessibles via un site dédié

**[EXKi.com/catering](https://EXKi.com/catering).**

**Tous les plats sont composés sur la  
base de produits frais, naturels et de  
saison, concoctés par les Chefs EXKi.  
Et en plus, vous pouvez choisir des  
options végétariennes et vegan  
selon vos envies !**

Fidèle à sa philosophie, EXKi  
a particulièrement soigné ses  
emballages, pas de plastique,  
que des matériaux recyclables  
comme du carton sous  
forme de plateau repas.

**Disponible pour  
les entreprises et  
les particuliers.**



# EXKi @work

## Une solution sur-mesure pour les entreprises

EXKi @Work est un service de livraison groupée. Encore un geste éco responsable envers notre planète. Chaque employé qui passe sa commande avant 10h sera livré pour l'heure du lunch. Son sac personnalisé sera déposé à l'endroit de votre choix (dans vos locaux) où il pourra venir le chercher quand il le souhaite.

En installant un meuble EXKi @Work (aucune installation électrique ni aménagement nécessaire), vous encouragez vos employés à choisir un lunch gourmand, mais attentionné pour la planète.

Une livraison groupée y contribue aussi, les frais sont gratuits à partir d'un minimum de 10 commandes.



Exit les files d'attente et retards de livraison ! Tout le monde accède à de bons plats cuisinés, suivant ses préférences alimentaires.

Envie d'aller plus loin ? Paniers de fruits, machines à café, aménagement d'espaces de convivialité... EXKi vous accompagne selon vos envies.



# Un frigo connecté

Votre restaurant sur 2m<sup>2</sup> !

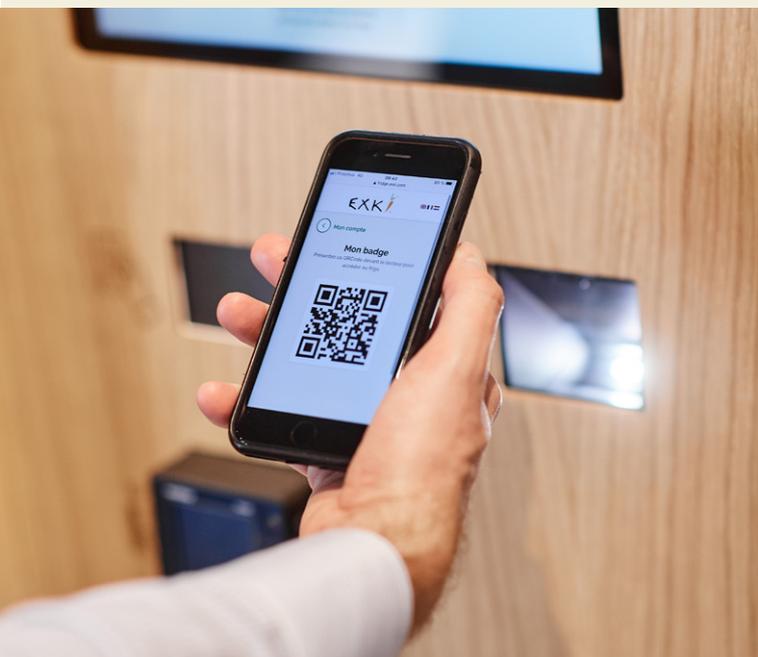
Spécialement conçu pour des PME jusqu'aux grandes sociétés, un frigo installé en moins de deux heures pour apporter de la bonne humeur dans les assiettes des collaborateurs. **Au menu, 25 recettes BEST-SELLERS d'EXKi, pour tous les goûts avec des plats réalisés sur base de produits de qualité livrés chaque jour dans un frigo connecté ! Vos collaborateurs n'ont plus qu'à se rendre au EXKi Fridge pour choisir leurs recettes EXKi favorites, disponibles 24h/24 et 7j/7.**



Ce frigo innovant sensibilise les entreprises à leur impact sur l'environnement. La solution "clé en main" est disponible pour les entreprises de plus de 200 personnes. **L'application EXKi (ou un badge dédié) permet de déverrouiller le frigo et de récupérer son plat, le tout avec une solution de paiement adaptée selon vos besoins.**

Accessible et doté de multiples atouts, le frigo connecté EXKi c'est profiter d'une **offre variée, adaptée à tous les régimes alimentaires qui permet d'offrir aux collaborateurs, une véritable expérience saine et gourmande. Il n'y a plus qu'à déguster !**

Le premier frigo a été inauguré chez BECI (la Chambre de commerce et d'industrie à Bruxelles) en novembre avec succès. EXKi espère implanter 300 frigos connectés d'ici 3 à 5 ans dans les entreprises, hôpitaux et universités, etc.

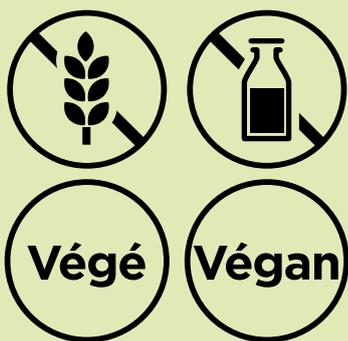


# Durabilité, convivialité, simplicité : c'est EXKi !

## Engagés pour une cuisine saine et durable !

Pour EXKi le bio a tout bon. Concrètement, **40% de leurs produits sont labellisés bio ou responsables (cabillaud MSC, poulet labellisé...)**.

Et quand les ingrédients ne sont pas bio, ils proviennent néanmoins de l'agriculture raisonnée.



**50%** recettes végétariennes  
**40%** recettes vegan

**Végétarien, vegan, intolérant au gluten ou au lactose...**  
Quelles que soient vos habitudes alimentaires, à vous la cuisine saine et gourmande. Eh oui, qui dit plats EXKi, dit recettes pour toutes les envies !

**300** Km

C'est la distance maximale entre et ses fournisseurs !



EXKi collabore avec des partenaires locaux et fiers de l'être. Que ce soit à Marseille, en Belgique, au Portugal, chaque fournisseur est un partenaire local fiable.

## 80% DE PLASTIQUE en moins dans leurs restaurants depuis 2018

Fidèle à la philosophie de l'enseigne à la carotte, on abandonne autant que possible les emballages plastique **au profit du carton, du verre et du papier**, choisis pour le côté recyclable mais aussi pour préserver le goût de toutes ses recettes.



## Le végétal au cœur des recettes

**Nos chefs travaillent dur pour allier fraîcheur, plaisir et équilibre alimentaire.**

La gourmandise équilibrée, c'est EXKi !  
Le végétal est au centre de leurs recettes,  
les sucres et les graisses sont limités,  
les portions sont raisonnables...

**c'est ça le secret des chefs EXKi :**  
**Isabelle Arpin, Frank Fol, Arabelle Meirlaen,**  
**Laurent Brebion, Ségolène De Ville !**

## EXKi sur le podium des précurseurs en responsabilité environnementale et sociétale !

Tout est fait pour limiter son empreinte carbone.

**Les recettes sont également conçues de manière responsable, respectueuses de la nature.**

**Les ingrédients sont locaux et de saison, c'est le choix d'EXKi pour aider la planète.**

Deux fois par an, les ingrédients des recettes changent et sont remplacés par des légumes plus hivernaux/automnaux et vice versa.  
Par exemple : la tomate fraîche devient une tomate séchée.





**CATERING • @WORK • FRIDGE**

**suivez-nous**

**contact presse**

*My cup of tea*

**Nathalie Woitrin** | PR SPECIALIST  
[nathalie@mycupoftea.be](mailto:nathalie@mycupoftea.be) | GSM: 0477 37 01 47