



## All Ready, un concept délicieusement bruxellois

Bruxelles, le 22 avril 2016 – All Ready a pour mission de simplifier l'organisation quotidienne de vos repas pour qu'ils soient frais, sains et équilibrés. Au départ de l'atelier de cuisine basé à Saint-Gilles, All Ready propose la livraison de plats cuisinés conditionnés dans des barquettes faciles à réchauffer. Les commandes se font en ligne via la plateforme [allready.be](http://allready.be). Le site propose des formules variées adaptées aux besoins et moments de consommation de chacun. L'équipe All Ready partage la volonté d'offrir à ses clients une alimentation qualitative et responsable afin de leur faciliter la vie au quotidien.

### Envie d'un dîner équilibré et rapide ou de manger autre chose à midi?

Notre cheffe propose une réinterprétation de plats traditionnels à base de viande, poisson ou végétariens qui respectent les allergies ou les préférences alimentaires de chacun. En mettant en avant des produits de qualité, le concept durable et riche en goût d'All Ready peut se consommer les yeux fermés « *Nous respectons nos clients dans chacune des étapes d'élaboration. C'est pourquoi nous n'utilisons pas de conservateurs et d'autres additifs alimentaires et que nous mettons un point d'honneur au respect des saisons et des producteurs locaux* », explique la cheffe Sonia Amirouche.

### Comment ça marche ?

Chez All Ready, le consommateur est libre d'organiser et de composer son menu selon ses besoins. Via son propre site e-commerce, [www.allready.be](http://www.allready.be), les clients peuvent opter pour :

- **Une suggestion hebdomadaire de différents plats**

Des repas à déguster à la maison, entre amis et/ou en famille. L'offre varie chaque semaine et est livrée, gratuitement à partir de 4 plats commandés, dans les 19 communes bruxelloises et dans les deux Brabants. Les livraisons se font du lundi au vendredi, entre 14h et 21h avec 3 créneaux de livraison possibles. Les commandes peuvent être aussi enlevées directement à l'atelier.

Les plats, fraîchement cuisinés, se conservent ensuite entre 3 à 5 jours au frigo et se réchauffent aussi bien au four qu'au micro-ondes. Une version « famille », en quantité et contenant adapté, est également disponible.



- **Un repas de midi « Same Day »**

Chaque jour, les clients ont le choix de commander, avant 11h, des soupes, des salades, des repas froids et de plats prêts à réchauffer. Les commandes sont livrées au bureau entre 11h30 et 13h. À l'heure actuelle, All Ready limite sa zone de livraison aux communes de Bruxelles 1000, Etterbeek et Ixelles. Attention les quantités disponibles dans cette offre quotidienne sont limitées.

Tous les plats sont conditionnés dans des barquettes individuelles biodégradables dont tous les autres éléments (étiquette, opercule...) sont recyclables. Le prix des plats varie entre 8,50€ et 14,90€. Un prix spécial sur les repas familiaux est applicable à partir de 4 plats achetés.

## La philosophie All Ready

L'équipe All Ready veut avant tout offrir à ses clients une alimentation saine au juste prix. «*En commandant chez All Ready, la seule chose à laquelle vous vous engagez est à bien manger. Pas besoin de souscrire un abonnement, et aucune obligation de second achat. Manger doit rester un plaisir*», insiste Frédéric d'Oultremont, cofondateur d'All Ready. Pour l'équipe, le respect du client passe par le choix des producteurs et de leurs produits en se fournissant localement, mais aussi par l'emballage biodégradable et recyclable ainsi qu'en privilégiant le plus possible les livraisons éco-responsables réalisées en véhicule électrique ou à vélo.

L'offre All Ready grandira avec son équipe pour atteindre petit à petit ses objectifs : «*D'ici un an, nous voulons devenir un acteur national et livrer partout en Belgique. Nous sommes encore à la recherche de solutions rentables pour pouvoir livrer l'ensemble du pays de manière éco-responsable*», explique Gilles Molitor, cofondateur d'All Ready.

Mais le démarrage de son activité en janvier dernier présage déjà un bel avenir : «*Nous sommes excités par ce début d'aventure et espérons atteindre rapidement notre objectif de 2.000 repas livrés par mois d'ici six mois*», conclut François de Meester, cofondateur d'All Ready.

Pour toute information, matériel visuel ou dégustation,  
veuillez vous adresser à Racin communications (ne pas publier)  
Amélie Putmans [amelie@racin.eu](mailto:amelie@racin.eu) +32 477 20 09 70

# Taste it. Live it.