

EXKi in jouw bedrijf

Verschillende EXKi-diensten op maat!



EXKi in jouw bedrijf

De wereld rondom ons verandert constant en bedrijven hebben zich aangepast aan een nieuw werkritme. Ook jij bent vaker thuis.

Het merk met de wortel speelt hier handig op in met een aantal vernieuwende ideeën. Gewoontes veranderen, ook de jouwe.

Dus waarom zou je EXKi niet bij jou in huis halen om te genieten van een gezonde, duurzame en geëngageerde lunchpauze?

Verschillende EXKi-diensten op maat!

De verschillende oplossingen van EXKi Business spelen in op de behoeften van elk bedrijf. Gezonde recepten die je smaakpapillen prikkelen met seizoensgebonden, duurzame producten: dat is de belofte van EXKi.



Maak van je vergaderingen een heerlijke ervaring!

Op zoek naar een gezond ontbijt
voor de wekelijkse teammeeting
of een lekkere bedrijfslunch?
Op kantoor of bij je thuis?

**De cateringservice van EXKi levert je
ontbijt, lunch, snacks of diner voor
al je evenementen, seminaries of
maaltijden met collega's of vrienden.**

Met EXKi kies je voor gezonde en
overheerlijke maaltijden dankzij
een uitgebreid assortiment
gezonde bereidingen, salades,
sandwiches, desserts en
drankjes. Alle gerechten
bestaan uit verse, natuurlijke en
seizoensgebonden producten,
bedacht door de EXKi-chefs.
Voor wie dat wil, is er ook
vegetarisch en veganistisch
aanbod. Bestellen
kan via een speciale website
EXKi.com/catering.

EXKi houdt vast aan zijn principes
en besteedt bijzondere aandacht
aan zijn verpakkingsmateriaal:
geen plastic, maar
uitsluitend recycleerbare
materialen zoals kartonnen
maaltijdschotels.

**Beschikbaar voor
bedrijven en
particulieren.**



EXKi @work

een oplossing op maat voor bedrijven

EXKi @Work is een gegroepeerde maaltijdbezorgingsdienst. Alweer een ecologisch verantwoord gebaar naar onze planeet. Iedere medewerker die voor 10 uur een bestelling plaatst, krijgt deze voor 12 uur aangeleverd. Hun zakje zal op een speciaal schap worden gezet waar ze hem kunnen ophalen wanneer ze maar willen.

Door een EXKi @Work-meubel te installeren (geen elektrische installatie of inrichting nodig), moedig je je werknemers aan om te kiezen voor een lekkere lunch die ook nog eens zorg draagt voor de planeet.

Een gegroepeerde levering draagt hier ook toe bij, de kosten zijn gratis vanaf een minimum van 10 bestellingen.



Bye bye wachtrijen en laattijdige leveringen! Werknemers heeft voortaan toegang tot lekker eten aangepast aan zijn voedingsgewoonten, een bereide maaltijd voor de prijs van een maaltijdcheque.

Wil je nog een stapje verder gaan? Biologische fruitmanden, koffiemachines, de inrichting van gezellige eetruimtes... EXKi biedt oplossingen die voorzien in ieders behoefte.



Een geconnecteerde koelkast

Uw restaurant op 2m² !

Deze koelkast, speciaal ontworpen voor KMO's en grote ondernemingen, wordt geïnstalleerd in minder dan twee uur en tovert de zon op het bord van je werknemers. **Op het menu: 25 EXKi-BESTSELLERS met voor elk wat wils. Stuk voor stuk gerechten op basis van kwaliteitsproducten die elke dag in de slimme koelkast worden geleverd! Je werknemers hoeven alleen maar naar de EXKi-koelkast te gaan om hun favoriete EXKi-recepten te kiezen, die 24/7 beschikbaar zijn.**



Deze innovatieve koelkast maakt bedrijven bewust van hun impact op het milieu. Deze kant-en-klare oplossing is beschikbaar voor bedrijven met meer dan 200 werknemers. **Met behulp van de EXKi-app (of een speciale magneetkaart) kan je de koelkast ontgrendelen en je gerecht ophalen. Betalen doe je met een betaaloplossing op maat.**

De geconnecteerde koelkast van EXKi biedt **een gevarieerd aanbod producten aangepast aan alle voedingsgewoonten, waardoor werknemers kunnen genieten van een gezonde en lekkere lunch. Al wat jij moet doen, is genieten!**

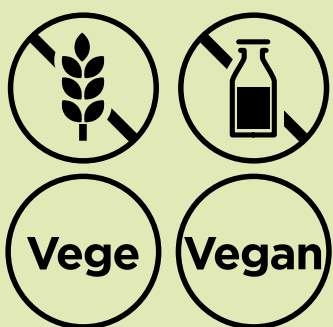
De eerste koelkast werd in november met succes in gebruik genomen in BECI (de Kamer van Koophandel en het Verbond van Ondernemingen in Brussel). EXKi hoopt in de komende 3 tot 5 jaar 300 geconnecteerde koelkasten te installeren in bedrijven, ziekenhuizen, universiteiten, enz.



Duurzaamheid, gezelligheid, en eenvoud: daar staat EXKi voor!

Begaan met een gezonde en duurzame keuken!

EXKi gaat voluit voor bio. Concreet draagt **40% van de producten een bio of verantwoord label (MSC-kabeljauw, gecertificeerde kip, enz.)**. En is de niet-biologische ingrediënten zijn steevast afkomstig van duurzame landbouw.



50% vegetarische recepten
40% veganistische recepten

Vegetarisch, veganistisch, gluten- of lactose-intolerant....
Welke je voedingsgewoonten ook zijn, je kan genieten van een gezonde en lekkere keuken. Wie EXKi zegt, zegt gerechten voor ieders behoefte!

300 Km

is de maximale
afstand tussen de
onderneming en
haar leveranciers!



EXKi werkt met lokale partners die er trots op zijn om lokaal te zijn. Of het nu in Marseille, België of Portugal is, elke leverancier is een betrouwbare lokale partner.

80% MINDER PLASTIC in onze restaurants sinds 2018

Het merk met de wortel is trouw aan zijn filosofie en is zo veel mogelijk afgestapt van plastic verpakkingen. **Het kiest bewust voor karton, glas en papier.** Deze materialen zijn immers niet alleen recyclebaar, ze behouden ook de smaak van de recepten beter.



Groenten als basisingrediënt

Onze chefs doen hun uiterste best om verse, lekkere en een evenwichtige recepten te bedenken.

EXKi staat voor uitgebalanceerde en overheerlijke maaltijden! Groenten als basisingrediënt, een beperkt gebruik van suikers en vetten, redelijke porties...

dat is het geheim van de EXKi-chefs Isabelle Arpin, Frank Fol, Arabelle Meirlaen, Laurent Brebion en Ségolène De Ville!

EXKi een van de koplopers op gebied milieu- en sociale verantwoordelijkheid!

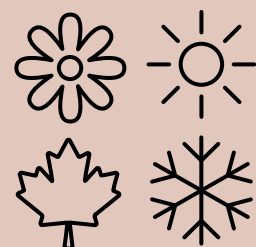
EXKi stelt alles in het werk om zijn ecologische voetafdruk te beperken.

De recepten worden eveneens uitgewerkt op een verantwoorde manier, met respect voor de natuur. De ingrediënten zijn lokaal en seizoensgebonden. Op deze manier wenst EXKi de planeet te helpen.

Twee keer per jaar veranderen de ingrediënten in de recepten en worden ze vervangen door winter-/herfstgroenten en vice versa. Bijvoorbeeld: verse tomaat wordt vervangen door gedroogde tomaat.



RSE





CATERING • @WORK • FRIDGE

volg ons

perscontact

My cup of tea

Nathalie Woitrin | PR SPECIALIST
nathalie@mycupoftea.be | GSM: 0477 37 01 47