




EXKI 

20 JAAR

20 JAAR LEKKER ETEN  
EN ENGAGEMENT

JONG EN CRAZY

# 20 jaar lekker eten en engagement

Twintig jaar geleden al, lang voordat we ons collectief bewust werden van het belang van betere voeding, lanceerde EXKi sterke waarden rond een visionair concept: 'kant-en-klaar' fastfood aanbieden met respect voor de seizoenen, de mens en een duurzamere voedingsketen.

## Happy Birthday EXKi !



Nicolas, Arnaud et Frédéric

# 20 jaar geschiedenis en het succesverhaal gaat verder...

Gezellig samen zijn en lekker eten is in de eerste plaats iets tussen vrienden. Het was dan ook de vriendschap van de drie levensgenieters die in 2001 alle regels van de lunchpauze van tafel veegde.

**Drie vrienden met een passie voor lekker eten - Frédéric Rouvez, Nicolas Steisel en Arnaud de Meeûs - besloten toen om de fastfoodwereld op zijn kop te zetten, namelijk door te kiezen voor evenwichtige, seizoensgebonden ingrediënten met zo weinig mogelijk foodwaste.** Ze bliezen een nieuwe gewoonte de wereld in: 'je bent wat je eet', een engagement dat vanzelfsprekend lijkt.

### Doelstelling?

Ze wilden bewijzen dat junkfood en gehaast zijn niet persé samen horen door miljoenen maaltijden aan te bieden die naast gezond, plantaardig en natuurlijk ook geïnspireerd zijn door de seizoenen.

**EXKi was het eerste bedrijf dat zo sterk betrokken was bij de duurzame ontwikkeling in voeding en dus een pionier in een lange rij van geëngageerde spelers en restauranthouders.**

Twintig jaar later zijn alle sectoren ervan overtuigd: we moeten onze consumptiepatronen veranderen, vooral in de voedingssector, waar het een enorme uitdaging blijft.

EXKi   
20 JAAR  
JONG & CRAZY

# 20 jaar toewijding, en de wens om meer te doen...



Want eten, dat is partij kiezen en beter nog, je op verschillende vlakken inspannen. EXKi ontwikkelde dan ook een eigen ethiek en een 360°-betrokkenheid. Het houdt zich aan een 'goed geweten charter' dat erop gericht is om een zo lang mogelijke virtuele cirkel te creëren.

## **Gezonde producten in een gezond lichaam**

**Een markt- en lokale keuken is in de eerste plaats een keuken van het gezond verstand, die staat voor verse, rijpe producten met respect voor de seizoenen en voor het product zelf. Al van in het prille begin zet EXKi zich in om met zorg zo veel mogelijk verse, seizoensgebonden, lokale en**

**biologische producten te selecteren vrij van bewaarmiddelen of aspartaam en met zo weinig mogelijk toegevoegde suikers, ... genot en gezondheid zijn nauw met elkaar verbonden, daar is EXKi van overtuigd!**

Daarom smaakt een gezonde maaltijd die met passie is klaargemaakt nog altijd beter dan gelijk welke slechte eetgewoonte. En dat is precies de toegevoegde waarde van EXKi: de gerechten zijn zo afwisselend dat iedereen er zijn gading vindt!

**De tijd en de nieuwe recepten vliegen voorbij...**

EXKi   
20 JAAR  
JONG & CRAZY



Boliviaanse  
koffieteler  
Koffieproducent  
voor EXKi.

# Duurzame landbouw

Volgens dezelfde logica van het respect voor het product, de seizoenen en de mens, is EXKi begaan met de ambachtelijke telers die aan de basis liggen van duurzame verandering.

**Geen goede producten zonder na te denken over de toekomst, zonder doordachte landbouw en gewetensvol werk op het land. EXKi is veeleisend en solidair met de hand die voedt. Daarom geeft het de voorkeur aan partner-landbouwers die zorg dragen voor het milieu en de consument. Het merk verbindt er zich op zijn beurt toe om een billijke vergoeding te betalen, een essentiële voorwaarde om de arbeidsvoorwaarden te respecteren.**

Door op alle niveaus ethisch te werk te gaan, is EXKi erin geslaagd om met al zijn leveranciers een relatie van wederzijds vertrouwen op te bouwen en delen ze de gemeenschappelijke ambitie om extra duurzaam met voeding om te gaan.

**Fairtrade en biologische koffie, biologische thee, kabeljauw met het MSC-keurmerk, gecertificeerde kip... Vandaag zijn 40% van de EXKi producten biologisch en alle ingrediënten zijn afkomstig uit duurzame landbouw.**

EXKi   
20 JAAR  
JONG & CRAZY

# Kies voor ingrediënten van oorsprong!

Groenten, fruit, peulvruchten en granen zijn essentieel voor de goede werking van ons lichaam. Ze zijn de beste brandstofleverancier tijdens lange, hectische dagen.

Een reden te meer om deze gerechten op basis van gevarieerde 100% originele recepten uit te proberen zonder er moeite voor te moeten of er genoeg van te krijgen. Bij EXKi vind je gerechten voor elk moment van de dag en voor de grote en kleine hongertjes.

**In twintig jaar is EXKi erin geslaagd om zich te onderscheiden door de helft van de gerechten vegetarisch en alsmat smaakvoller te maken, zodat er voor elk wat wils is.**

**De legendarische groente van EXKi?**

**De wortel, natuurlijk!**

Omwille van zijn krachtige antioxiderende en cholesterolverende eigenschappen, zijn ronde smaak en zoete accenten waar iedereen van houdt... Bovendien bevat hij zeer weinig calorieën, zorgt hij het hele jaar voor een "gezonde gloed" en is hij de ultieme bondgenoot voor de huid dankzij zijn voedende, regenererende en herstellende eigenschappen.



# Onze koks

**Geen gerechten zonder kennis. Geen talent zonder vakmanschap.**

Koken is altijd al een kwestie van delen en doorgeven geweest. Ook bij EXKi is het de hand van de mens die zorgt voor gezond en lekker eten. Met lekker eten win je het vertrouwen van zelfs de meest veeleisende fijnproevers. Met eenvoudige maar met zorg bereide gerechten, waarvan samen wordt geproefd en waarover samen wordt gediscussieerd, wist EXKi beter te worden en uiteindelijk een eigen identiteit op te bouwen. Het resultaat is een ideale combinatie van evenwicht, creativiteit en originaliteit.

**De gedreven chefs van EXKi zijn ervan overtuigd dat gezond en lekker eten hand in hand gaan. Zij drukken de culinaire stempel op het merk en zijn uitgegroeid tot de beste ambassadeurs.**



Van links naar rechts:  
Isabelle Arpin, Charlotte Collard, Laurent Brebion,  
Frank Fol, Isabelle Meirlaen en Ségolène De Ville.

# Niets wordt gecreëerd, niets gaat verloren, alles wordt gerecycleerd

Minder plastic verpakkingen,  
gerecycleerde en/of recycleerbare  
materialen, herbruikbare verpakkingen,  
dagelijkse recycling van afval...

**EXKi spant zich sinds jaar en dag in om zijn impact op het milieu terug te dringen.**

In 2020 zet het bedrijf een nieuwe stap in zijn duurzaamheidsbeleid en dringt het zijn verbruik van plastic terug met 83% door zijn wegwerpverpakkingen te vervangen door milieuvriendelijkere verpakkingen.





Too Good To Go

# Solidariteit en afvalbestrijding, de essentie van een deugdzame cirkel



Gezien de kwetsbare sociale context en aangezien een toekomstgerichte economie niet anders kan dan acties die gericht zijn op slimme en solidaire consumptie te steunen en uit te breiden, **besloot EXKi om partner te worden van de app Too Good to Go. Het bedrijf gaat zelfs nog een stapje verder door onverkochte maaltijden weg te schenken aan lokale verenigingen in het kader van de strijd tegen voedselverspilling.**

Duurzame acties die voortdurend in vraag worden gesteld om iedere dag beter te worden, en een collectieve wil om een gezonde en natuurlijke keuken toegankelijk te maken voor zoveel mogelijk mensen.

**Meer in het algemeen is het toegankelijk maken van goede eetgewoonten dankzij een evenwichtige keuken, zelfs in een “take-away”-context en zonder de budgetbeperking de kern van de aanpak van EXKi, met een gemiddelde rekening van 12 euro voor elk van de 18.000 dagelijkse klanten. 20 jaar groei, en een mooie toekomst...**

EXKi   
20 JAAR  
JONG & CRAZY



# 20 jaar van groei en een stralende toekomst

## Europa veroveren

Lekker eten en engagement kennen geen grenzen. EXKi heeft dan ook de ambitie om na België zijn expertise op het gebied van lekker eten over heel Europa uit te breiden. **Luxemburg, Nederland, Frankrijk, Spanje, Italië...**

**Momenteel leggen 1.300 gastronomische medewerkers zich toe op de bevoorrading van 105 restaurants in zes landen, en er is meer...**

EXKi heeft bewezen dat groeien helemaal niet slecht moet zijn, dat een succesverhaal op grote schaal juist wel het goede voorbeeld kan geven: **versheid, kwaliteit, duurzaamheid en solidariteit zijn universele waarden en nooit eerder boden ze zulke mooie ontwikkelingsvooruitzichten in stadscentra, luchthavens, treinstations, kantoorgebouwen... kortom, overal waar het tempo hoog ligt en het aanbod gezonde en evenwichtige voeding nog te klein is.**

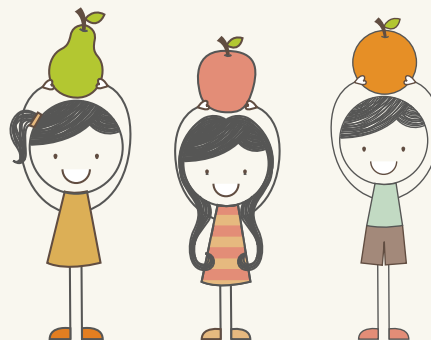


# Een innoverende en pedagogische visie

Het is voor EXKi, dat zich alsmear meer engageert, uiteraard niet voldoende om zijn succesformule gewoon verder te ontwikkelen. Het kleinschalige bedrijf is erin geslaagd om van zijn sterke waarden een echte troef te maken en om bij te dragen aan de verandering van de eetgewoontes. Zo informeert het de mensen bijvoorbeeld over smaak en groenten via specifieke workshops voor de allerkleinsten op woensdagnamiddag in de restaurants van het merk.

Maar ook door toekomstige partnerships aan te knopen met scholen, omdat een evenwichtige voeding niet langer een keuze zou moeten zijn.

**Niets is beter dan te proeven van het plezier van het bewerken van land doorheen de seizoenen en producten te leren respecteren en om overtuigd te raken van de dringende noodzaak om te gaan voor korte ketens...**



**Om zich aan te passen en tegemoet te komen aan nieuwe consumptiewijzen, lanceert EXKi eind dit jaar een 'box' op maat die je zelf thuis klaarmaakt om gezond en evenwichtig te eten, alleen of met het hele gezin.**

De EXKi Box biedt de keuze uit een vijftiental thema's (vegetarisch, glutenvrij, afslankend, snel, gezin, ...) waarrond elke week een tiental recepten worden aangeboden. Je bestelt het gewenste aantal maaltijden en geniet thuis van de beste EXKi-recepten.




EXKi   
20 JAAR  
Jong & Crazy

Maar EXKi wil niet alleen voldoen aan voedingswensen in de privésfeer. Het merk met de wortel is ervan overtuigd dat gezond eten van essentieel belang is wanneer je aan het werk bent. **EXKi, dat duidelijk mee is met zijn tijd, lanceert ook slimme selfservice koelkasten voor op het werk gevuld met de beste,**

**gezonde en smaakvolle gerechten van EXKi.**

In 2021 mogen tijdsgebrek en geografische beperkingen geen belemmering meer zijn om te genieten van lekkere, evenwichtige voeding. **Want alleen zo kunnen we goed presteren én ons goed voelen in ons vel.**



EXKI ®

20 JAAR

JONG EN CRAZY

volg ons

perscontact

*My cup of tea*

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