



# EXKi lance ses frigos connectés !

Sains, gourmands et respectueux de l'environnement

# Un lancement dans 3 PAYS !



Belgique



France



Luxembourg

Proposer une offre qualitative  
qui valorise la Responsabilité  
Sociétale des Entreprises



Sensibiliser les  
professionnels à  
leur impact sur  
l'environnement



UN FRIGO  
INSTALLÉ EN  
MOINS DE  
DEUX HEURES

Les 25 recettes  
BEST-SELLERS  
d'EXKi, pour  
tous les goûts





# Depuis cet été, l'enseigne à la carotte propose une solution sur-mesure pour les entreprises



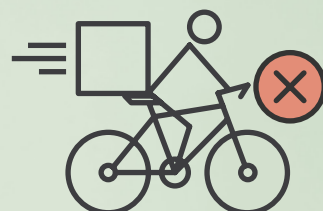
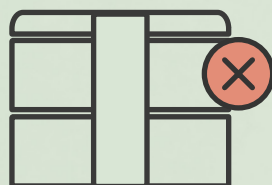
**Des recettes saines, qui agitent vos papilles avec des produits de saison, le tout avec une vision durable : c'est la promesse d'EXKi pour les entreprises !**

**Depuis cet été, l'enseigne à la carotte propose une solution sur-mesure pour les entreprises.**

Spécialement conçues pour des PME jusqu'aux grandes sociétés, pour apporter de la bonne humeur dans les assiettes des collaborateurs avec des plats réalisés sur base de produits de qualité livrés chaque jour dans un frigo connecté !

EXKi 

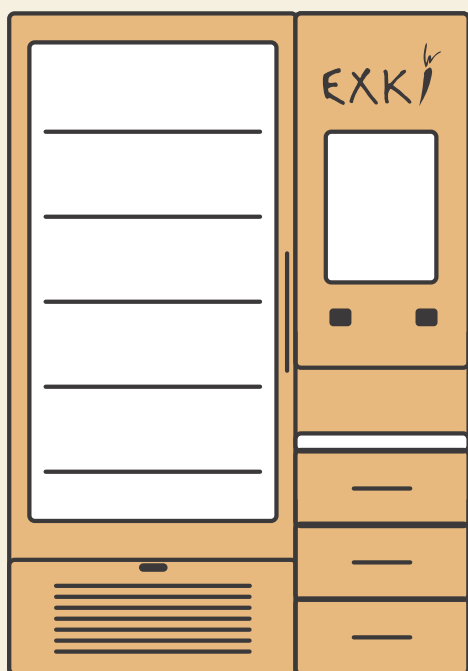
# Un service sur-mesure immédiatement disponible lors de la pause déjeuner



## Imaginez ...

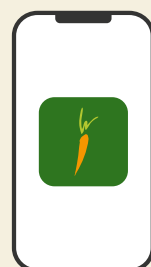
Plus besoin de se lever pour préparer son déjeuner dès le matin, ou de choisir le restaurant chaque midi.

**Le repas est déjà préparé,  
il n'y a plus qu'à aller le chercher  
en salle de pause !**



Installé dans les locaux des entreprises, les frigos connectés EXKi sont remplis chaque matin avec les délicieux plats du jour composés sur la base de produits frais, naturels et de saison par les Chefs EXKi.

La solution "clé en main" disponible pour les entreprises de plus de 100 salariés permet de **recupérer son plat uniquement en déverrouillant le frigo avec l'application EXKi ou un badge dédié.** On se sert et il n'y a plus qu'à déguster !

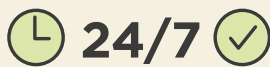
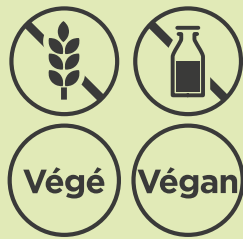




# Durabilité, convivialité, simplicité : c'est EXKi !

## Un vrai restaurant d'entreprise !

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 déjeunatoire saine et gourmande.



24/7



**Exit les files d'attente et retards de livraison !**

Tout le monde accède à de bons plats cuisinés, **un menu servi 24/7 payable au prix d'un titre restaurant.**



EXKi



# EXKi, c'est également l'occasion de renforcer la démarche RSE de l'entreprise

# RSE



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.

De quoi se placer sur le podium des précurseurs en responsabilité environnementale et sociétale !

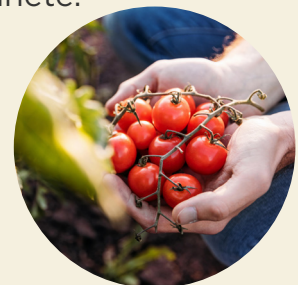


## Tout est fait pour limiter son empreinte carbone.

**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.



# 300 Km



C'est la distance maximale entre les frigos EXKi et les fournisseurs !

# EXKi



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