



## All Ready, een verrukkelijk Brussels concept

Brussel, 22 april 2016 – All Ready wil, met hun aanbod van evenwichtige verse en gezonde maaltijden, het dagelijkse leven van zijn klanten vergemakkelijken. Vanuit de keuken in Sint-Gillis levert het platform verse kant-en-klaarmaaltijden in eenvoudig op te warmen verpakkingen aan huis. Bestellen kan via de website [allready.be](http://allready.be) waar men kan kiezen uit verschillende formules aangepast aan de behoeften van het moment. Voor het team van All Ready staat kwaliteit en verantwoorde voeding, naast het gebruiksgemak voor de klanten, voorop.

### Zin in een snelle maar evenwichtige maaltijd of wil u eens iets anders voor de lunch?

Onze chef stelt, rekening houdend met eventuele allergieën of voorkeuren, telkens een aantal traditionele gerechten met een twist voor, op basis van vlees, vis of een vegetarisch equivalent. Bij All Ready kiezen we enkel voor de beste kwaliteitsproducten en gaan we voluit voor smaak en duurzaamheid en dat proeft men. *“Wij respecteren onze klanten. Daarom gebruiken wij geen bewaarmiddelen of andere additieven en werken we zoveel mogelijk met lokale handelaars en seizoensgebonden producten”*, zegt Sonia Amirouche, chef bij All Ready.

### Hoe werkt het?

Bij All Ready kan de klant zijn menu samenstellen naar gelang zijn of haar behoeften. Via [www.allready.be](http://www.allready.be) kunnen klanten kiezen uit:

- **Een weekmenu met verschillende gerechten**

Maaltijden om thuis te eten, met vrienden of familie. Het aanbod varieert wekelijks en wordt aan huis geleverd in de 19 Brusselse gemeenten en in Waals en Vlaams-Brabant. Levering, gratis vanaf 4 gerechten, is mogelijk van maandag tot vrijdag tussen 14 en 19u op drie verschillende tijdstippen naar keuze. Gerechten kunnen ook afgehaald worden in het atelier.

De vers bereide gerechten kunnen 3 tot 5 dagen in de koelkast bewaard en in de oven of microgolf opgewarmd worden. Een ‘familie’ versie in aangepaste hoeveelheid is eveneens verkrijgbaar.



- Een lunch 'Same Day'

Elke dag kunnen klanten hun bestelling voor 11 uur doorgeven voor de lunch. Er is keuze uit soepen, salades, koude gerechten en warme maaltijden om op te warmen. De bestellingen worden dezelfde dag tussen 11u30 en 13u geleverd op kantoor. Momenteel is de zone om de lunch te leveren beperkt tot 1000 Brussel, Etterbeek en Elsene en het dagelijks aantal porties gelimiteerd. Je moet er dan vroeg bij zijn.

Alles wordt geleverd in volledig biologisch afbreekbare verpakkingen met recycleerbaar etiket en deksel. De prijs per gerecht varieert tussen 8,50 euro en 14,90 euro. Vanaf 4 bestelde gerechten wordt een korting gegeven op de familiemaaltijden.

## De filosofie van All Ready

All Ready wil zijn klanten eerst en vooral gezonde maaltijden kunnen leveren aan een juiste prijs. *“Wanneer u bestelt bij All Ready is de garantie op lekker eten het enige engagement dat u aangaat. Wij werken niet met abonnementen of verplichte bestellingen want eten moet vooral een plezier blijven”*, vertelt Frédéric d'Oultremont, co-oprichter van All Ready. Het respect voor de klant komt tot uiting in de productkeuze en de samenwerking met lokale handelaars maar ook in de werking met biologisch afbreekbare en recycleerbare verpakkingen. Bovendien wordt er zoveel mogelijk gekozen voor de meest ecologische methode om aan huis te leveren: met de fiets of met een ander elektrisch voertuig.

Het aanbod en het team van All Ready zal stap voor stap groeien om het doel te bereiken. *“In een jaar tijd willen we een nationale speler worden. We zijn nog op zoek naar een rendabele én ecologische manier om leveringen binnen heel België te kunnen garanderen”*, legt Gilles Molitor, co-oprichter van All Ready, uit.

Sinds de start van All Ready in januari ziet de toekomst er veelbelovend uit. *“We zijn enthousiast over dit nieuwe avontuur en we hopen snel onze doelstelling te bereiken. We mikken op de levering van ongeveer 2.000 maaltijden per maand binnen het half jaar”*, concludeert François de Meester, co-oprichter van All Ready.

Voor meer informatie, beeldmateriaal of reviews, gelieve contact op te nemen met (gegevens niet publiceren aub):

Racin communications – Amélie Putmans

amelie@racin.eu +32 477 20 09 70

# Taste it. Live it.