



ALERTE MÉDIA | 15 DÉCEMBRE 2022

Cala étend son offre avec 4h20, sa nouvelle marque de petit-déjeuners, brunchs et goûters

- *Combinant le meilleur du food court et des enseignes digitales, la jeune entreprise aux restaurants de pâtes français entièrement robotisés complète son offre avec sa nouvelle marque 4h20.*
- *Le lancement de 4h20 vient renforcer l'offre déjà mise en place avec Cala, Çalade et Focalaccia, et permet d'étendre les périodes d'activité des restaurants aux matinées et aux après-midi.*
- *À l'image des autres marques de l'enseigne, 4h20 propose des produits généreux, locaux et bio.*

Paris, 15 Décembre 2022 - Né d'un partenariat créatif avec Uber Eats, Cala le premier restaurant de pâtes français entièrement robotisé, lance une nouvelle offre gourmande, 4h20. Cala souhaite ainsi s'imposer comme alternative food des étudiants parisiens et des jeunes travailleurs.

Une offre pensée par les consommateurs

Créée en 2020, [Cala](#) ne cesse d'innover en mettant ses consommateurs au coeur de sa stratégie de développement. Avec son offre initiale de plats de pâtes "sur-mesure", enrichie de nouvelles saveurs avec les marques "Çalade" et "Focalaccia", Cala propose un choix de menu toujours plus large. L'enseigne n'entend pas s'arrêter là et pour continuer à satisfaire sa clientèle à toute heure de la journée, elle lance 4h20 pour répondre à une forte demande croissante en matinée et durant l'après-midi.

Cala propose des offres de restauration pour toutes les bourses sans lésiner sur la quantité ou la qualité via une variété de recettes de pâtes, de salades, de sandwiches et de plaisirs sucrés concoctés avec des produits locaux et bio.

Par ailleurs, pour satisfaire davantage ses clients, l'enseigne propose désormais pour chacun de ses plats une alternative végétarienne.

Ylan Richard, CEO et Co fondateur de Cala commente : " *Nous sommes super fiers de lancer 4h20 aujourd'hui dans tous nos restaurants, et ce grâce à la confiance sans faille de nos différents partenaires, dont Uber Eats avec qui nous avons développé le projet en exclusivité. Cette nouvelle marque est le fruit de nos investissements constants en R&D, qu'elle soit robotique ou culinaire, mais surtout de notre collaboration quotidienne avec nos clients eux-mêmes, qui ont bien plus d'impact sur le sens de notre développement qu'ils ne l'imaginent. Hâte d'entendre leurs premiers retours !*"

4h20, s'adapte au goût des Français

Pour un début de journée ou une pause sucrée l'après-midi, 4h20 est l'offre que propose [Cala](#) pour répondre aux envies gourmandes des Français. Après le succès de son offre du midi et du soir, Cala n'en finit pas d'adapter son offre aux habitudes des Français. À compter du 15 décembre, les 3 restaurants Cala proposeront une offre consacrée à la pause de l'après-midi tout au long de la semaine et au Brunch du week-end.

Au menu :

- Des petits déjeuners sucrés et/ou salés*
- Des brunchs particulièrement généreux incluant des œufs Bénédicte (champignon, saumon fumé, truffes...), des plats de pâtes, des salades, des boissons fraîches, des jus et des desserts sucrés*
- Des boissons chaudes (Chocolat chaud bio, Thé bio, Cappuccino, et leurs alternatives vegan au lait d'avoine) ou fraîches, allant de la limonade bio au jus de clémentine*
- Des goûters originaux, à l'instar de la Cioccolato! faite maison, une focaccia moelleuse, généreusement garnie de nocciolata et enrobée d'éclats de noisette*

À propos de Cala

Cala est le premier restaurant de pâtes entièrement robotisé au monde. Établi à Paris, Cala s'est donné pour mission de produire une nourriture de qualité qui soit plus abordable et plus pratique, tout en étant savoureuse et responsable. Cala est noté 4.8/5 sur UberEats et 4.8/5 sur Google.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur eatcala.com.