

Bolk, pionnier de la restauration robotisée, réalise une première levée de fonds de 4M €

Créée en 2020 par Nicolas Jeanne, Bolk a réalisé en 2021 un premier tour de table de 4 millions d'euros. Il a permis la fabrication et le test de plusieurs prototypes en entreprise d'un robot confectionneur de repas, marquant ainsi son entrée dans l'univers de la restauration robotisée. L'année 2022 verra le début de l'industrialisation et du déploiement commercial de Bolk.

Cette première levée de fonds a été réalisée auprès d'investisseurs de référence :

• **Fonds et business angels :**

Kima Ventures (Xavier Niel),
Pierre Kosciusko-Morizet et
Christophe Courtin

• **Industriels des nouveaux modèles de la food :**

Anthony Bourbon (Feed), Matthieu Vincent (DigitalFoodLab), Thomas Battistini (Jour) et Adrien Verhack (Dejbox)

• **Personnalités du sport :**

Léo Dubois et Mathias Pogba

L'ensemble de l'équipe Bolk est également au capital de l'entreprise.

Les équipes de Bolk ont éprouvé et validé, en 2021, l'expérience utilisateur proposée par leur cantine

robotisée, auprès des collaborateurs d'un panel de grandes entreprises installées en Île-de-France.

Sur moins de 2 m² au sol et avec une simple prise électrique, un robot Bolk peut fabriquer jusqu'à 60 repas par heure, en totale autonomie, en créant jusqu'à 300 compositions personnalisées, froides ou à réchauffer, salées ou sucrées.

Face à l'intérêt manifesté par les entreprises, l'objectif industriel et commercial en 2022 est de produire une quarantaine de robots et de les déployer en Île-de-France et dans d'autres régions.

Bolk souhaite, dans un premier temps, proposer son robot en entreprise et s'intéresse aussi aux lieux de passage et aux perspectives ouvertes par le développement de la restauration robotisée.



NICOLAS JEANNE a créé sa première entreprise à 20 ans, alors qu'il était étudiant, avant de fonder le réseau JEF Label en 2015, afin de fédérer et labelliser les entrepreneurs à fort potentiel

et les connecter à l'écosystème entrepreneurial. Diplômé du BBA EDHEC Entrepreneurship (2015), il a fondé Bolk en 2020 pour créer le premier modèle de food robotique rentable au monde.

« Cette levée de fonds est une étape importante dans la croissance de Bolk : elle va nous permettre de conquérir nos premières parts de marché. Alors que les modes de restauration se transforment en permanence, nous construisons une nouvelle expérience du repas en libre-service en proposant aux entreprises et à leurs collaborateurs des recettes gourmandes et responsables. Tous les jours, l'ultra-fraîcheur en 45 secondes chrono, sur-mesure et au meilleur prix. »

À PROPOS DE BOLK

Créée en 2020 et installée à Paris, Bolk propose à ses consommateurs une nouvelle expérience du repas avec une restauration robotisée en libre-service. Conçus et fabriqués en France, les robots Bolk peuvent fabriquer jusqu'à 60 repas par heure en totale autonomie, et créer jusqu'à 300 compositions différentes. Le robot occupe moins de 2 m² au sol et ne nécessite qu'une prise électrique.