



## **Choco présente sa version premium et conquiert les professionnels**

- **La plateforme CHOCO était présente au SIRHA 2023 : plus de 4000 visiteurs en 5 jours**
- **La montée des fonctionnalités premium de Choco**
- **Une forte ambition pour 2023**

Pour la première fois, Choco était présent au SIRHA, avec un stand à la hauteur de leur mission et ambition: 120 m2 et 30 collaborateurs pour accompagner les acteurs de la restauration vers une digitalisation efficace et durable.

L'application de commande pour professionnels a su trouver sa place parmi les habitués du salon et du milieu !

Le bilan de ces 5 jours de salon est plus que positif : 4000 visiteurs sur le stand, 400 nouveaux utilisateurs restaurateurs signés directement sur place et surtout l'assurance que la proposition de Choco est la bonne !

Le salon était l'opportunité de rencontrer les entreprises pour qui l'application a été créée et de recevoir les retours sur leur première expérience avec la plateforme et découvrir l'ampleur de l'offre premium proposée aux distributeurs :

- intégration des commandes Choco directement à l'ERP pour éviter la saisie manuelle et les erreurs
- présentation illustrée des produits dans un catalogue fournisseur
- outil de communication simplifiée pour les commerciaux, la télévente ou l'équipe marketing pour être dans la poche des clients
- garantie de digitalisation de 70 % du portefeuille client

### **Choco Premium c'est l'assurance de**

- **gagner du temps et réduire ses coûts**
- **vendre plus**
- **rassembler l'ensemble de sa clientèle sur une seule et même interface.**

Pour Grégoire Ambroselli, cofondateur de Choco, le Sirha a été une vraie source d'inspiration : "Cet événement a été l'occasion pour nous de concrétiser notre place de leader en France sur la gestion des commandes entre restaurateurs et fournisseurs. Nous avons plus d'une trentaine de fournisseurs qui ont signé une offre

promotionnelle directement sur notre stand, pour développer la solution Choco auprès de leur clientèle. Seuls les distributeurs qui auront pris et compris ce tournant digital répondront aux besoins de leurs clients et pourront ainsi rester compétitifs. Notre but est de les accompagner dans ce tournant de la meilleure manière qui soit.”

### **Objectifs ambitieux pour 2023**

Dans le monde entier, plus de 15 000 restaurateurs et plus de 10 000 fournisseurs font déjà confiance à Choco. Avec le lancement de la fonctionnalité de vérification de livraison, Choco a une nouvelle fois montré sa compréhension des besoins des fournisseurs et sa capacité à répondre aux problèmes existants.

Pour que chacun puisse profiter des services de Choco, la plateforme s’assure de garder des tarifs accessibles au plus grand nombre : les restaurateurs peuvent profiter d’une prise de commandes simplifiée gratuitement, les fonctions basiques sont également disponibles pour les fournisseurs. Une version premium leur permet d’optimiser au maximum leur gestion globale des commandes grâce aux fonctionnalités additionnelles. Choco s’intègre à la plupart des Erp pour un meilleur contrôle des commandes et une meilleure rentabilité.

Vidéo :

[Choco au Sirha](#)

[La pépite de la food-tech au Sirha - RTL](#)

*À propos de Choco*

*Choco a été créé en 2018 par les serial tech entrepreneurs Daniel Khachab, Julian Hammer et Grégoire Ambroselli, avec pour mission de réduire considérablement le gaspillage alimentaire à l’échelle mondiale par la digitalisation de la chaîne agro-alimentaire.*

*Convaincus que l’ensemble de l’industrie agro-alimentaire mondiale sera numérique d’ici 2026, ils ont développé une solution de gestion de commandes simple, efficace et durable, redonnant le contrôle aux restaurants, aux fournisseurs et aux producteurs.*

*En quatre ans, l’entreprise a levé au total 283 millions d’euros auprès d’investisseurs tels que Left Lane Capital, Insight Partners, Bessemer Venture Partners et Coatue Management. La valorisation de Choco s’évalue à ce jour à 1,2 milliard d’euros, la transformant de fait en treizième licorne européenne.*