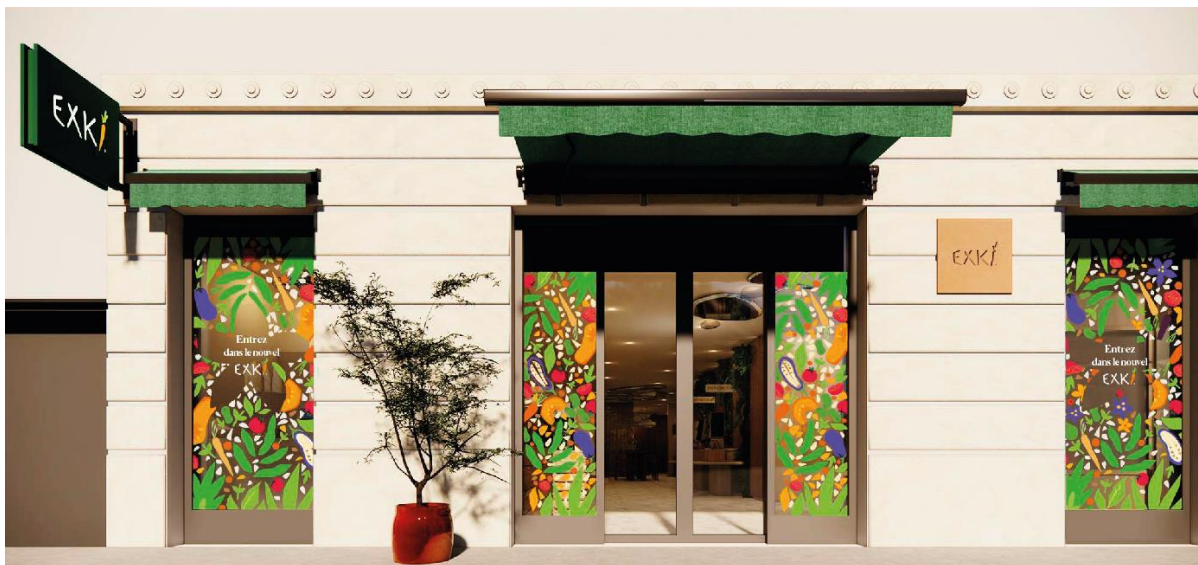




Alerte presse
Paris, le 27 avril 2023

EXKi DÉVOILE UN CONCEPT INEDIT 2.0 AU SEIN DE SON FLAGSHIP KLEBER

Historiquement présent au cœur du 16^{ème} arrondissement, le flagship de l'entreprise à mission, situé avenue Kléber, fait peau neuve avec l'inauguration d'un nouvel EXKi en version 2.0. Cet espace inédit donnera une nouvelle impulsion à la marque, avec un repositionnement plus premium, tout en répondant aux besoins de ses clients à la recherche de naturalité, d'accessibilité, de rapidité, et bien-manger.



Une offre améliorée et un nouveau parcours pour optimiser l'expérience client

Le nouveau concept dévoile une expérience client complètement repensée, avec une nouvelle façon de scénariser les produits, inspirée de l'univers premium traiteur, et une plus grande accessibilité et autonomie pour les consommateurs, avec la mise en place d'un nouveau système « take away/self check-out ».

Dès l'entrée, ce ne sont pas de simples vitrines, mais de véritables offres traiteurs qui ont été imaginées par la marque. Les clients pourront ainsi découvrir un large choix de plats de saison frais, variés et prêts à être dégustés ! L'objectif étant de capitaliser sur des offres plus premium avec une qualité irréprochable, dans le respect des valeurs de l'entreprise : l'ultra-fraîcheur, la culinarité, et le respect de l'environnement comme de l'homme.

Deux parcours clients s'offrent ainsi à la clientèle du restaurant, l'un dédié à la restauration sur place et l'autre pour la vente à emporter. Les plus pressés pourront se servir en toute simplicité et payer directement en caisse, grâce à la présence de réfrigérateurs en libre-service, et ceux qui souhaitent profiter d'une pause sur place auront la possibilité de choisir leur plat préféré au comptoir traiteur, à déguster à l'intérieur du restaurant ou dans sa nouvelle terrasse, véritable havre de paix à quelques pas de l'Arc de Triomphe.

Un espace de restauration repensé

Grâce à ce nouvel espace de restauration à la façade colorée et ouvert sur la ville, l'expérience de dégustation est magnifiée. **Le nouvel aménagement dévoile un écrin de verdure à l'abri du rythme urbain, avec un design éco-conçu utilisant des matériaux durables (bois, papier, liège), ou issus de l'upcycling, avec notamment des tables réalisées à partir de marc de café moulu et un mobilier d'extérieur en plastique 100% recyclé.**

La cour intérieure a été également repensée, avec la création d'un espace vert unique, au cœur duquel pouvoir profiter des rayons du soleil et retrouver, en plein Paris, le chant des oiseaux.

« A l'heure où tout peut être livré à notre porte, nous avons dû repenser nos emplacements pour donner une bonne raison aux clients de venir nous rencontrer. Nous avons travaillé pour créer un véritable troisième lieu, où les consommateurs peuvent venir se détendre, profiter de notre espace extérieur secret ou même travailler ; sans jamais faire l'impasse sur une nourriture saine et respectueuse de l'environnement ! », explique Alessandra Montrasio, Chief Marketing Officer chez EXKi.

Le nouveau flagship saura ainsi ravir les consommateurs à la recherche d'un lieu de restauration alliant design « green » et bien-manger, et leur donnera l'envie d'y rester pour se retrouver autour d'un bon repas en profitant d'une expérience de dégustation au plus près de la nature. L'éclairage, la musique et la dimension olfactive ont été étudiées pour offrir une expérience multisensorielle permettant de se reconnecter à la nature et à soi-même.

« En étudiant les tendances de consommation et en observant les habitudes de nos clients, nous avons réalisé que le concept de restaurant fast casual avait complètement évolué après la pandémie. Lorsque tout peut être livré à votre porte, nous avons dû repenser nos emplacements pour donner une bonne raison aux clients de venir nous rencontrer. Nous sommes convaincus que notre travail consiste à offrir des expériences uniques allant au-delà du bien manger. C'est pourquoi nous avons travaillé pour créer un véritable troisième lieu, où les consommateurs peuvent venir se détendre, profiter de notre espace extérieur secret ou même travailler.

Preuve d'un besoin tangible d'une reconnexion avec la nature, la tendance green dans l'univers de la maison ne cesse de progresser, et ce notamment depuis la période pandémique. Nous avons donc conçu tout le restaurant comme une occasion de se reconnecter avec la nature, en n'utilisant que des matériaux naturels, en apportant la nature à l'intérieur (avec l'utilisation uniquement de vraies plantes) et en redonnant la nature à la ville de Paris (avec le travail sur notre cour et la volonté de "végétaliser" tous les espaces disponibles devant nos emplacements). Nous n'avons cependant pas oublié tous les consommateurs qui veulent juste acheter leur petit-déjeuner ou leur déjeuner et partir ailleurs dès que possible. Nous avons donc conçu un flux rapide avec des bornes self check-out qui leur sont dédiées », commente Alessandra Montrasio, Chief Marketing Officer chez EXKi.

« Ce nouveau concept s'inscrit dans les valeurs d'EXKi avec l'enrichissement d'une expérience client unique qui répond aux besoins de nos consommateurs, à la recherche d'une qualité produit irréprochable et sensibles aux enjeux environnementaux. Cette nouvelle génération de restaurants inaugure une nouvelle dynamique pour notre entreprise, nous sommes confiants dans le développement prochain de ce type de concept qui reflète pleinement nos engagements », commente Frédéric Rouvez, CEO et fondateur de EXKi.

Il s'agit pour le moment du premier restaurant avec cette configuration qui permettra par ailleurs d'accueillir différents événements – comme des lancements de nouvelles recettes mais également l'intervention de chefs et influenceurs.

Informations pratiques :

- Adresse : 8 Avenue Kléber, 75016 Paris.
- Horaires : 8:00 – 17:00 tous les jours de la semaine sauf le vendredi fermeture à 16:00.
Restaurant fermé le weekend.

À propos

Créé en 1999, EXKi propose une restauration rapide de qualité axée sur des produits naturels. Devenue entreprise à mission en 2022, le groupe belge compte aujourd'hui 79 restaurants, dont 33 en France. La chaîne propose une approche omnicanale et une restauration engagée, en phase avec son temps et avec les nouveaux besoins de ses consommateurs. Sa cuisine durable, inspirée du végétal, dévoile un large choix de plats vegan, végétariens, sans lactose et sans gluten, avec des produits labellisés bio et locaux. Le développement durable fait par ailleurs partie de l'ADN d'EXKi, avec de nombreux produits issus du commerce équitable, un aménagement éco-conçu des points de vente et une réduction de 83% de plastique au sein de ses restaurants, en faveur de matériaux recyclés et / ou recyclables.