

Communiqué de presse

Le 1<sup>er</sup> avril 2026



**Chomette étend son expertise avec Oxstal, pour accompagner au plus près ses clients traiteurs et professionnels de l'événementiel.**

**À compter du 1er avril, Oxstal, spécialiste reconnu des solutions de présentation culinaire et de packaging pour les traiteurs et les professionnels de l'événementiel, rejoint l'écosystème Chomette, référence de l'équipement pour les professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et des collectivités.**

Ce rapprochement marque une nouvelle étape dans le développement de Chomette et s'inscrit dans une ambition commune : proposer aux professionnels du food service des solutions toujours plus complètes, innovantes et adaptées aux réalités du terrain, de la cuisine jusqu'à la mise en scène des prestations.

Depuis sa création, Oxstal s'est imposé comme un partenaire de choix des traiteurs, en développant des solutions à la fois créatives, fonctionnelles et exigeantes, conçues pour valoriser les créations culinaires tout en facilitant l'organisation et le service lors des événements.

En intégrant l'écosystème Chomette, Oxstal change d'échelle. La marque s'appuie désormais sur la puissance d'un acteur reconnu pour sa proximité client, la qualité de son accompagnement et sa capacité à répondre rapidement aux besoins opérationnels des professionnels.

**« Notre ambition est simple : offrir le meilleur des deux univers. La créativité et l'accompagnement d'Oxstal, associés à la puissance du réseau et aux solutions globales de Chomette, pour répondre toujours mieux aux attentes des professionnels du food service. »**



### Une complémentarité forte au service des métiers

Ce rapprochement permet d'associer :

- L'expertise pointue d'Oxstal sur les univers traiteur et événementiel : offre, service de personnalisation
- À la connaissance fine des métiers et des contraintes terrain portée par Chomette

**L'objectif : offrir aux professionnels une réponse globale, allant du matériel de préparation jusqu'aux solutions de présentation et de service, dans une logique de performance, de gain de temps et de valorisation des prestations.**

### Une expérience client renforcée, au plus près des besoins terrain

En s'appuyant sur le modèle omnicanal de Chomette, les clients d'Oxstal bénéficient désormais d'un accompagnement complet et réactif :

- **Des conseillers commerciaux terrain avec son service clients**, véritables partenaires du quotidien, capables de recommander des solutions adaptées à chaque activité
- **Un réseau de magasins et showrooms**, pour voir, tester et se projeter concrètement
- **Une plateforme digitale performante (chomette.com)**, pour commander en toute autonomie 24h/24

### Une offre élargie pour répondre à tous les enjeux des professionnels

Ce rapprochement donne accès à l'une des offres les plus larges du marché, avec plus de 30 000 références couvrant l'ensemble des besoins du food service avec :

#### L'offre historique de Chomette...

- arts de la table et mise en scène
- hygiène et sécurité
- consommables et solutions de vente à emporter
- matériel de cuisine et équipements électriques
- mobilier et aménagement
- vêtements professionnels

#### ... associée à l'offre d'Oxstal :

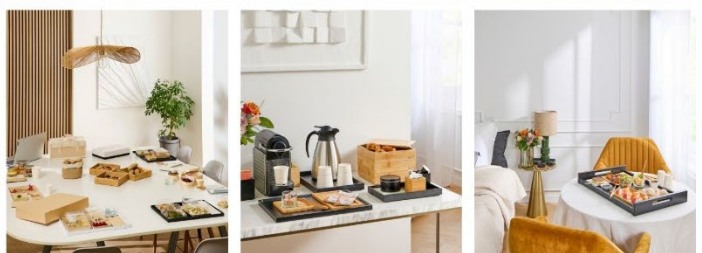
- **Arts de la table événementiel** : plateaux, planches, présentoirs, rehausses buffet, accessoires de présentation
- **Vaisselle cocktail et réception** : verrines, mini-vaisselle, couverts cocktail, pics et accessoires
- **Vaisselle jetable 'responsable'** : assiettes bagasse, bols pulpe de canne, contenants bambou, gobelets et couverts biosourcés
- **Plateaux repas et packaging** : plateaux repas, coffrets et lunchbox, sacs et emballages
- **Vente à emporter et livraison** : bols, pots à dessert, kits couverts, sachets et sacs

Les clients bénéficient également de services à forte valeur ajoutée, pensés pour les accompagner concrètement dans leur activité :

- livraison rapide
- audits hygiène gratuits réalisés par des experts
- accompagnement sur les projets de conception produits (personnalisation) ou encore d'aménagement et de mobilier

**Retrouvez toute l'offre sur chomette.com :**

[www.chomette.com/fr\\_fr/oxstal-traiteurs-evenements.html](http://www.chomette.com/fr_fr/oxstal-traiteurs-evenements.html)





### **À propos d'Oxstal**

Oxstal est une marque spécialisée dans les solutions de **présentation culinaire, de vaisselle événementielle et de packaging pour les traiteurs et les professionnels du food service**. Elle accompagne depuis sa création les acteurs de la restauration et de l'événementiel avec des produits créatifs, pratiques et adaptés aux nouvelles attentes du marché.

### **À propos de Chomette**

Depuis 145 ans, Chomette est un partenaire de référence des professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et des collectivités. L'entreprise propose plus de 30 000 références couvrant l'ensemble des univers du food service : arts de la table, cuisine et matériel électrique, mobilier, hygiène, consommables, vente à emporter et vêtements professionnels.

Grâce à un modèle omnicanal associant 150 conseillers commerciaux terrain, télévente, magasins et showrooms – dont La Maison Chomette à Paris – ainsi qu'une plateforme digitale accessible 24/7, Chomette accompagne les professionnels au quotidien avec une livraison rapide en 24/48h partout en France.