



### **Not so Dark s'associe avec Végédal pour démocratiser le fast-food 100% végétale !**

La startup Not so Dark poursuit son développement et s'associe avec Végédal, nouvelle marque de fast-food 100% végétale. Objectifs : assurer le déploiement de la marque partout en France et en Europe et casser les clichés autour du végétal.

### **Une nouvelle étape vers le plus grand restaurant virtuel du monde**

Not so Dark entreprend une nouvelle étape de son développement vers son objectif de plus grand restaurant virtuel du monde. La startup met à disposition de Végédal une solution clé-en-main pensée et adaptée pour la livraison, basée sur la technologie et un savoir-faire marketing. *"La livraison à domicile génère des profits gigantesques. Nous accompagnons les marques comme Végédal qui souhaitent se lancer sur ce créneau pour qu'ils aient aussi leur part du gâteau"*, explique **Clément Benoit, co-fondateur de Not So Dark**.

L'association avec Not so Dark permet à la marque Végédal d'opérer un déploiement à l'échelle nationale et européenne. Dès aujourd'hui les consommateurs pourront retrouver les produits de la marque sur les plateformes comme UberEats, Eat24 et Deliveroo.

### **Avec Végédal, la promesse "de ne pas voir la diff"**

A l'heure où la préoccupation écologique est mondiale et où le marché du végétal pourrait représenter presque 7.7% du marché mondial des protéines dans 10 ans, Végédal révolutionne, démocratise et casse les clichés autour du végétal en proposant une gamme de Fast-Food 100% végétale. Son but ? Rendre la nourriture vegan sexy, stylée et accessible à tous avec une promesse : "ne pas voir pas la diff!" par rapport aux fast-food traditionnels.

La marque adapte les grands classiques du Fast-Food en proposant des alternatives végétales. Le steak des burgers, le poulet des tacos, les nuggets sont remplacés par des produits qui ressemblent à de la viande, qui en ont le goût, la texture, mais qui n'en sont pas. La protéine végétale composée de légumes, agit comme substitut à la protéine animale et tous les produits proposés sont entièrement d'origine naturelle, garantis sans soja, sans ogm, sans lactose, sans cholestérol. A la carte, le classique BigMac transformé en Big V, les nuggets transformés en Veggenuggets... En se positionnant sur le marché en plein essor de la livraison avec Not so Dark, et sur le marché de l'alimentation végétale, Végédal ambitionne de devenir la référence du fast food 100% végétal.

### **A propos de Not so Dark**

La startup souhaite devenir le plus grand restaurant virtuel au monde en aidant la restauration traditionnelle à transitionner vers le digital. Elle met à disposition des partenaires restaurateurs un concept clé en main en proposant des marques fortes et faciles à opérer. Un concept de « light franchising » basé sur la technologie, le marketing, le packaging et le pricing pour répondre aux besoins des consommateurs.

