

Si vous avez des difficultés à visualiser cet email, [suivez ce lien](#)

Communiqué de presse / Novembre 2022

CHOCO

**Pour la première fois, Choco sera présent au
Sirha
et accueillera les professionnels de la
restauration sur un des stands les plus
imposants (100 m²) sur la place des Lumières**

**5 jours dédiés à préparer l'avenir de la restauration, optimiser son
activité,
soulager ses équipes et réduire le gaspillage alimentaire.
Le tout dans la bonne humeur et la convivialité propre à Choco !**

Face au virage digital que prend le secteur des métiers de bouche, Choco a décidé cette année de se présenter à tous les acteurs professionnels en rejoignant le Sirha 2023.

Entre les fournisseurs qui cherchent un meilleur suivi et une facilité de gestion de leurs commandes, les restaurateurs qui souhaitent réduire le temps de travail et la pression sur leurs équipes, Choco a su devenir en 4 ans un acteur essentiel de la chaîne agro-alimentaire.

De sa mission de lutte contre le gaspillage alimentaire, Choco a en effet mis son expertise et son outil aux services des fournisseurs pour les accompagner au quotidien dans la gestion de leurs commandes et le développement de leur business.

**Choco présentera ainsi au Sirha
son offre premium dédiée aux fournisseurs.**

Être fournisseur signifie faire face à un grand nombre d'enjeux et de challenges : une gestion manuelle des commandes via différents supports propices aux erreurs, une mauvaise actualisation en temps réel des stocks, l'incapacité de s'adresser facilement à l'ensemble de sa clientèle ...

Comment développer son marché, quand on doit passer beaucoup de temps à gérer la clientèle actuelle ? Comment assurer un service de qualité quand tout le monde vous contacte par différents moyens à la moindre question ? Comment réduire, voire supprimer, les erreurs de commande ?

Il a été calculé que d'ici 8 ans, le secteur de la distribution, alimentaire et non alimentaire, devra investir plus de 600 millions d'euros pour rester compétitif et responsable.

**Ce climat et cette exigence de marché ont fait de Choco le
partenaire essentiel d'un grand nombre de fournisseurs.**

Choco permet en effet de :

- **gagner du temps et réduire ses coûts**
- **vendre mieux**

- **rassembler tous ses clients sur une seule et même interface**

Pas de magie là-dedans, juste le digital utilisé à bon escient et intelligemment !

CHOCO PREMIUM :

- une intégration à plus de 200 ERP pour une synchronisation totale avec votre stock et facturation
- un format de commande unique contenant toutes les informations nécessaires
- un outil marketing permettant d'envoyer des promotions ou informations (nouveau produits, DLC courtes...) simplement et directement dans la poche de ses clients
- moins d'erreurs de commandes grâce à une intégration du stock et des unités produits dans le catalogue et l'intégration des stocks et unités de commande
- une saisie automatique des commandes
- la présentation illustrée de l'ensemble du catalogue



Du côté du restaurateur, l'expérience, gratuite, change du tout au tout.

Il peut passer ses commandes en quelques clics seulement, découvrir les nouveautés directement sur son téléphone et être assuré de la bonne prise en compte de sa commande.

Découvrez les mots de Tom Meyer, MOF et chef du restaurant Granite*, Paris, utilisateur Choco.

Témoignage de Tom Meyer

Choco assure aux fournisseurs de se concentrer sur ce qui compte vraiment dans leur métier : le sourcing et le commercial. Les impacts de cette collaboration sont rapides et concrets : hausse du chiffre d'affaires et du panier moyen, diminution du temps de gestion des commandes, réduction des déchets alimentaires...

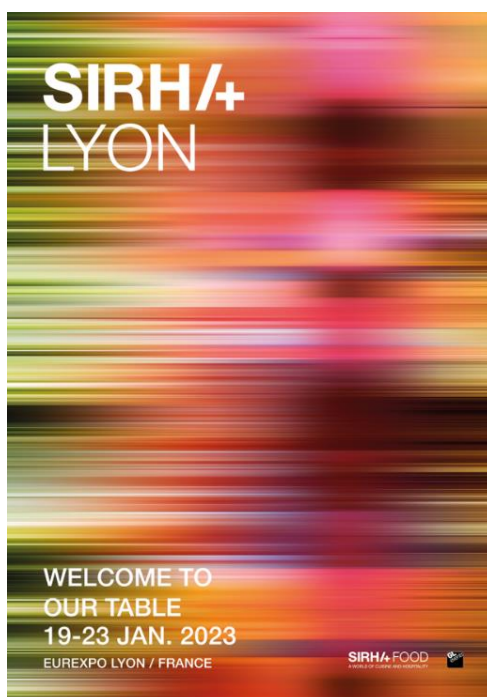
"Le SIRHA est un évènement incontournable de la restauration en France. En tant que leader sur notre secteur, il nous a semblé essentiel d'être présent sur place et de voir les choses en grand. Nous avons beaucoup à apporter et nous souhaitons accompagner un grand nombre de fournisseurs. Nous avons également prévu plein de surprises pour nos invités et les visiteurs afin de marquer les esprits et de partager de manière ludique comment le digital peut à la fois aider à lutter contre le

gaspillage alimentaire et emmener une entreprise vers une gestion plus sereine et rentable. Notre objectif pour nos utilisateurs : les remettre aux commandes de leurs commandes !".

Grégoire Ambroselli, co-fondateur Choco, à la tête du bureau France.

La révolution digitale est face à nous.

Choco permet de prendre ce virage avec une bonne longueur d'avance.



**RDV au Sirha du 19 au 23 janvier 2023
Place des lumières - Stand LUM71**

Un programme quotidien de talks et de rencontres avec des personnalités de l'industrie et gastronomie française viendra animer le stand Choco.

Choco?

Choco rassemble les restaurateurs et leurs producteurs sur une plateforme digitale, aussi intuitive qu'efficace. Passer ses commandes devient aussi simple que d'envoyer un message What's app. En optimisant leur approvisionnement, les restaurateurs et fournisseurs économisent ainsi du temps, de l'argent et réduisent le gaspillage alimentaire.

Présenter une réponse efficace et génératrice d'impact tant vers la planète que le bien-être humain est l'objectif de Choco.

Choco a été fondée en 2018 par Daniel Khachab, Julian Hammer et Grégoire Ambroselli.

Depuis sa création, l'entreprise, de par la pertinence de sa vision et solution, a connu une croissance rapide, levé 175 millions d'euros et est désormais active en France, en Allemagne, aux États-Unis, en Espagne