

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - 2 février 2022

Tout & Bon poursuit sa conquête de la France et implante son premier établissement dans le Grand Est, à Strasbourg

Tout & Bon, le traiteur numéro 1 spécialisé dans la livraison de repas en entreprise, poursuit le développement de son réseau en France. Grâce à sa récente ouverture à Strasbourg, l'entreprise amorce un développement important dans l'Est de la France. À la tête de cette nouvelle équipe, Loan, manager de ce tout nouveau laboratoire.

Tout & Bon ajoute Strasbourg à sa carte

Jeudi **19 Janvier 2023**, ouvre officiellement un nouvel établissement Tout & Bon proche de Strasbourg. À proximité directe des axes de communication strasbourgeois, dans un local neuf, s'est installé le nouvel établissement de préparation et de livraison de repas Tout & Bon. Un traiteur d'entreprise engagé, qui jongle de façon juste entre cuisine gourmande et approvisionnements de saison.

À la carte, un concept responsable et éco-citoyen repris dans toutes les cuisines Tout & Bon de France. Tels que, soutien aux agriculteurs locaux, fruits et légumes d'origine France et pour la plupart issus de circuits courts, livraisons dans un rayon de 30 minutes autour de la cuisine...

Après le dernier établissement ouvert à Montreuil, Tout & Bon ouvre une de ses succursales tout proche de [Strasbourg](#). Et c'est Loan qui se lance dans le projet, il officialise ainsi la première ouverture Tout & Bon en Alsace.

À la tête de cette nouvelle équipe, Loan, un ancien manager de la restauration rapide, a décidé d'envisager son métier autrement, en devenant manager de production et manager d'équipe. Ambitieux et pressé de se lancer, Loan se soucie de s'adresser à tous ceux qui désirent manger sain et équilibré. Idéalement situé à moins de 30 minutes des bureaux et entreprises, les livraisons Tout & Bon garantissent de cette façon fraîcheur et respect de l'environnement.

Tout & Bon est situé au *4 rue Alfred Kastler, 67540 Oswald* et est ouvert du lundi au vendredi, pour les réunions d'équipes entre collègues ou les cocktails d'entreprise.

À noter qu'une autre ouverture alsacienne est prévue très prochainement à Mulhouse ! Avant d'autres projets à venir sur la région Grand-Est...

Un concept au service des actifs

Pour se faire livrer son plateau repas, son cocktail d'entreprise ou son petit-déjeuner lorsque l'on est un actif strasbourgeois, rien de plus simple. Il suffit de passer commande par mail ou en ligne sur le site, la commande est envoyée à la cuisine qui produit à la demande, évitant ainsi tout gaspillage.

Puis le plateau repas est livré à l'entreprise cliente sous 3 heures, selon un circuit de livraison optimisé ! Fidèle à sa qualité, Tout & Bon s'engage à fournir des produits majoritairement d'origine France ainsi que des couverts et assiettes conçus à partir de matériaux biosourcés et biodégradables.

Le challenge d'une nouvelle aventure, à la rencontre de Loan

Du haut de ses 24 ans, Loan occupe en exclusivité le poste de manager de production dans la succursale Tout & Bon de Strasbourg. Diplômé d'une licence STAPS avec mention management et marketing, Loan a décidé de terminer ses études par une année professionnalisante dans le domaine du design d'intérieur à Toronto.

Après s'être rendu compte que l'école ne l'intéressait plus, il a pleinement rejoint le monde du travail, dans les domaines dont il est maître : le management d'équipe et la restauration. Pendant près de 2 ans, Loan a occupé le poste de store manager dans une célèbre chaîne de café américaine. Passionné de cuisine, c'est aujourd'hui avec Tout & Bon que Loan est libre d'évoluer dans les domaines en lien avec ses passions ***"J'ai aujourd'hui enfin trouvé la voie qui me fait me lever de bonne humeur"***.

Très excité à l'idée de faire partie du lancement de cette activité dans sa région natale, Loan confie avoir une mission 360° sur son établissement. Le mot d'ordre est donc polyvalence lorsqu'il décrit sa journée type. Il peut être amené à aider son équipe en production ou en livraison, Loan gère également l'approvisionnement de ses stocks, il recrute et forme ses employés, il veille à l'application de la législation en matière du droit du travail et s'occupe de commandes de dernières minutes.

"Selon moi, l'ADN de notre entreprise c'est avant tout la responsabilité environnementale". Soucieux des actions fortes mises en place par l'entreprise Tout & Bon, Loan s'inscrit aisément dans la charte sociale et environnementale du franchiseur, approvisionnements via des fournisseurs locaux, produits labélisés bio et français, lutte contre le gaspillage alimentaire...

À propos de Tout & Bon :

- Des menus renouvelés tous les 6 mois, pour respecter la **saisonnalité des fruits et légumes**
- Un soutien pour une **agriculture durable** et bas carbone en partenariat avec les agriculteurs locaux
- De nouvelles **recettes végétales** bonnes pour les papilles et pour la planète

[Découvrir Tout & Bon](#)

VOS CONTACTS PRESSE :

Grégoire Ghesquières - Directeur du Développement
gghesquieres@toutetbon.fr
07 86 64 52 88

Une réunion en perspective ?

Vous êtes bloqué(s) en réunion ? Vous organisez une formation, un séminaire ? Vous avez besoin d'une solution pour le repas de vos collaborateurs ? Vous aussi testez la livraison de repas au



bureau !

[Je commande !](#)

