

Extrait du CDURABLE.info l'essentiel du développement durable

<http://cdurable.info/Exki,247.html>

Exki

- Finance - Contribution Economique - Entreprises durables -

Date de mise en ligne : lundi 30 avril 2007

**Copyright © CDURABLE.info l'essentiel du développement durable - Tous
droits réservés**

Vous en avez assez du « fast food » et du banal sandwich ? Vous recherchez quelque chose de différent ? En 6 ans, EXKI est devenu un leader européen de la restauration rapide axé sur les produits naturels, frais et biologiques. Cette nouvelle enseigne a grandi rapidement et franchit aujourd'hui une étape importante en ouvrant fin août 2006, son premier restaurant en France. Plus encore que les produits ou les services, ce sont, selon les fondateurs, les valeurs véhiculées par Exki qui expliquent son succès grandissant auprès des clients.

Aujourd'hui plus que jamais, par des actions concrètes, l'enseigne belge souhaite soutenir ces valeurs : la santé, l'accueil ainsi que le respect de l'environnement et le développement durable.

La santé : A côté des points forts reconnus de la restauration rapide en général : rapidité, transparence et accessibilité des prix, EXKi se différencie par une démarche inscrite dans son identité : « EXKi, Natural, Fresh en Ready ». Ces 4 mots-clés illustrent le travail quotidien pour le plaisir et la santé de ses clients.

L'accueil : Le client doit savourer un moment de détente. Tout le personnel connaît LA règle : « Chacun chez EXKi sert le client de la façon dont il souhaite être servi lui-même ». Cette règle est simple à énoncer mais son application couvre tout l'art du « bien recevoir » dont EXKi veut se faire une spécialité.

Le respect de l'environnement et le développement durable :

Préserver notre environnement, c'est utiliser dans l'ensemble des restaurants des couverts 100 % biodégradables et compostables en matériau renouvelable, c'est favoriser le tri et le recyclage des emballages (en test dans deux restaurants), c'est utiliser des produits d'entretien écologiques ISO 14001 reconnus par le CEP (Council of Economic Priorities) (en test dans quatre restaurants). C'est aussi adopter une démarche vis-à-vis de l'agriculture biologique et le commerce équitable.

Le concept EXKi :



« **EXKi** » (**exquis**) : Une dénomination qui fait référence au plaisir des sens. Frank Fol, LE « Chef Légumes » élabore les recettes savoureuses et diététiques exclusivement pour EXKi. Point de mayonnaise dans leurs préparations, place aux tapenades de légumes.

« **Natural** » : Les agents artificiels sont évités. La composition exacte et complète de chaque préparation est précisée. Lorsque cela est possible, sont utilisés les ingrédients certifiés bios comme le pain, le lait, les yaourts et fromage blanc, les oeufs, le thé, etc...

« **Fresh** » : Chaque jour, l'ensemble des produits présentés sont produits sur place (sandwiches, salades, plats préparés, tartes aux légumes, tartes aux fruits, jus de fruits, salades de fruits, ...). Depuis l'ouverture de leur premier restaurant, un accord avec l'Armée du Salut leur permet de reprendre chaque jour gratuitement les invendus. EXKi garantit n'avoir jamais recours aux conservateurs. La fraîcheur est notre meilleure garantie pour préserver le goût et respecter la santé. Goûtez la différence !

« **Ready** » : Tout est soigneusement emballé et disponible dans de grands frigos accessibles. C'est clair, propre et facile. L'information est complète, le client ne risque pas de se tromper.

Le parcours d' EXKi :

EXKi est une entreprise belge créée six ans dans la restauration rapide. Elle occupe aujourd'hui plus de 150 personnes dans 20 restaurants (15 en Belgique, 4 en Italie et désormais 1 en France).

Première ouverture à Bruxelles en janvier 2001 à la Porte de Namur suivie près d'un an plus tard par un second restaurant situé Rue Neuve.

En 2002, EXKi, alors en plein démarrage et récompensé par un « award » (MAPIC / Cannes), passe un cap difficile. En effet GIB Group, le partenaire financier des trois fondateurs (Arnaud de Meeûs, Frédéric Rouvez et Nicolas Steisel) décide de quitter l'aventure. Un fonds d'investissement privé entrera alors dans le capital au côté des fondateurs.

En 2003, afin de favoriser le développement de l'enseigne en Italie, un partenariat a été conclu sous la forme d'un contrat de master-franchise : quatre restaurants y sont ouverts depuis. Toujours en 2003, EXKi ouvre deux autres points de vente, l'un à Anvers (De Keyzerlei) et l'autre encore à Bruxelles (Rue des Tongres).

En 2004, l'entreprise reçoit le soutien des banques Triodos et Dexia.

Depuis fin août 2006, les parisiens peuvent désormais découvrir ce nouveau concept de restauration rapide au 9, boulevard des Italiens dans le deuxième arrondissement de Paris.