



Avekapeti lève 600K € pour rendre la cantine accessible aux PME

La start up Avekapeti a créé une cantine collaborative et 100% fait maison pour les PME excentrées en les mettant en relation avec des passionnés de cuisine de leur quartier.

Il est toujours possible d'innover dans la Foodtech !

Avekapeti apporte une solution originale de restauration aux 22 millions de salariés sans cantine en France en mobilisant une communauté de "chefs" non professionnels (parents au foyer, retraités...) mais méticuleusement sélectionnés et respectant des normes de qualité strictes.

Les "chefs" cuisinent du fait maison, avec des produits frais et livrent en personne les salariés. Le menu est à 9€, livraison incluse.

Les salariés des entreprises partenaires commandent en ligne leur repas, avant 11h30 le jour-même.

Des entreprises comme la SNCF, Leroy Merlin, Paris 2024 ... confient leur pause déjeuner aux cordons bleus de leur quartier. Avekapeti s'adresse à la fois aux PME et succursales de grands groupes.

En 2 ans d'existence, Avekapeti a livré plus de 15 000 repas, compte plus de 800 chefs et est présent dans 7 villes de France dont Paris, Strasbourg, Nantes, Montpellier, Chambéry et Bordeaux, avec une belle croissance en 2018.

Une 2ème levée de fonds de 600K € auprès de Business Angels

Sa fondatrice Fati Mrani, annonçait ce mercredi une levée de fonds de 600K€ auprès principalement du réseau Provence Business Angels dont fait partie par exemple Séverine Grégoire, la fondatrice de MonShowRoom et MesDocteurs.



Suite à cette 2ème levée de fonds, la start up compte parmi ses actionnaires plusieurs business angels comme les fondateurs de l'Atelier des Chefs, de Squarebreak ou encore de Travel Car en plus du réseau Provence Business Angels. L'objectif étant de s'entourer d'entrepreneurs à succès pouvant lui faire bénéficier de leur expertise et réseau.

La start up recrute pour accélérer son développement

Avec cette 2ème levée de fonds, Avekapeti veut accélérer son développement et renforcer sa présence en Ile-De-France.

Elle cible les entreprises excentrées en périphérie des grands villes, dans les zones industrielles, où il y a peu d'offre d'offre de restauration.

Les fonds levés lui permettent de recruter d'avantage de commerciaux mais également des développeurs pour rendre le concept le plus scalable possible et améliorer l'expérience utilisateur. L'équipe va passer de 8 à 15 dans les 3 prochains mois.

