

4 startups foodtech à découvrir: Take a Meal, Pickr, Beendhi et Funky Veggie

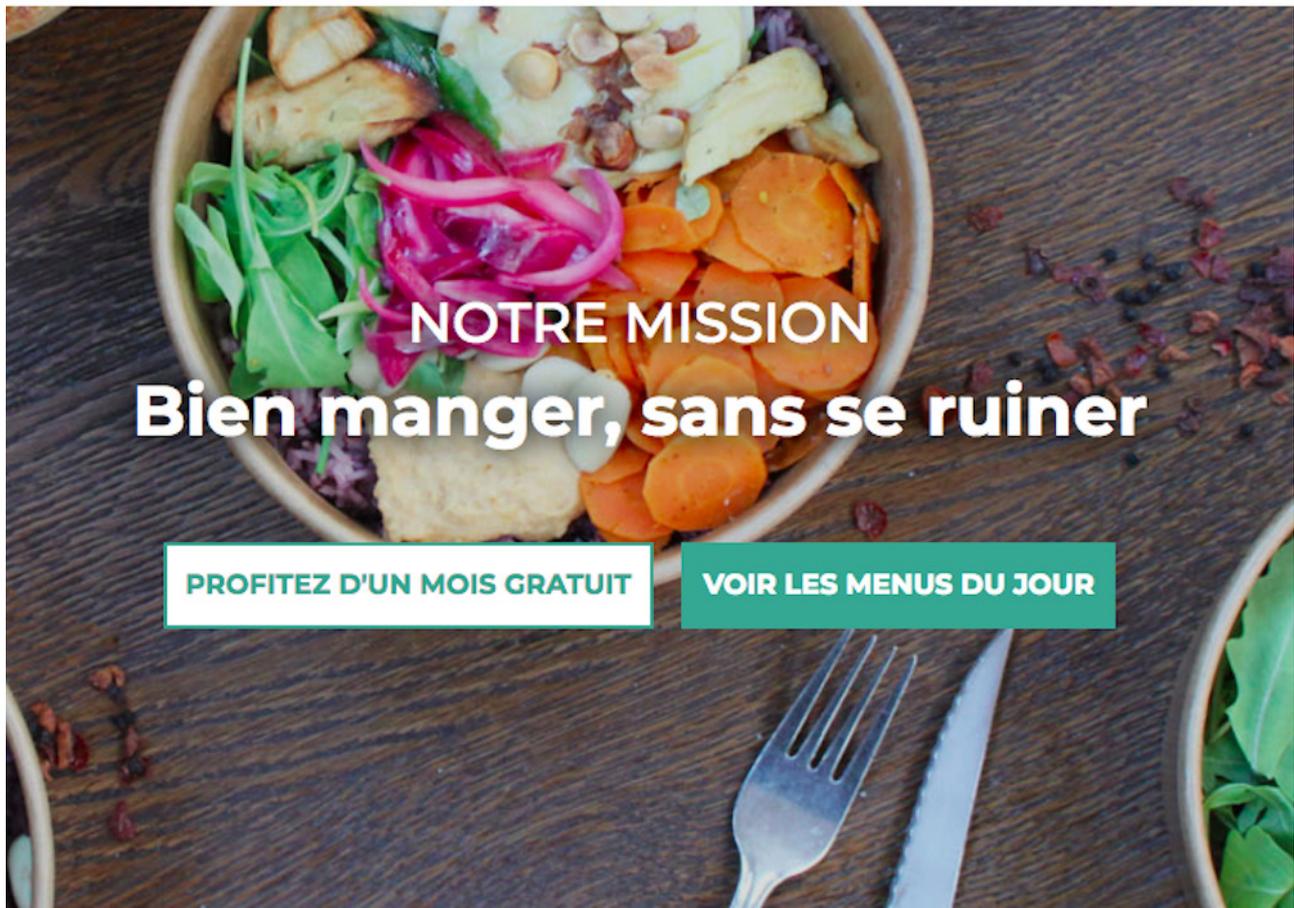
Chaque vendredi, Maddyness vous propose une sélection de projets innovants à découvrir. Au menu de votre veille startup cette semaine : Take a Meal, Pickr, Beendhi et Funky Veggie.

Temps de lecture : minute

15 février 2019

Take a Meal, le déjeuner prêt à temps

Qui n'a pas peiné pendant sa pause déjeuner à chercher un restaurant, commander après être arrivé à bout d'une longue file d'attente et reprendre le travail après avoir à peine mangé ? Take A Meal veut mettre un terme à ce parcours du combattant. Cette plateforme propose un abonnement aux travailleurs des centres-villes pour le déjeuner, en partenariat avec les restaurants du quartier. Trois critères ont façonné l'offre de la startup : rapidité, prix et proximité. Il suffit de passer commande entre la veille 15 heures et le jour de retrait avant 11 heures, choisir l'heure à laquelle on souhaite aller chercher son déjeuner, se déplacer jusqu'au point de retrait Take a Meal dans l'établissement choisi et... déguster !



Pickr, les snacks sains et gourmands pour les salariés

Pour créer des pauses saines et conviviales dans les entreprises, Pickr propose un large choix d'encas bios. Elle mise sur des produits avec des apports nutritifs fractionnés pour cinq prises dans la journée. Un mode d'alimentation adapté aux nouveaux besoins identifiés par les nutritionnistes. Sur commande ou en abonnement en ligne, les encas Pickr sont disponibles à l'unité ou sous forme de packs, pour être livrés auprès des TPE et PME.



Beendhi, les plats végétariens, gourmands et bios inspirés de la cuisine indienne

Pour manger sain en 15 minutes, Beendhi propose une trentaine de plats bio, à base de légumes, de céréales et de légumineuses sans adjuvant, ni colorant ou conservateur. Tous les ingrédients déshydratés sont assemblés dans un sachet pour obtenir des assiettes complètes. Il suffit de préparer ou de cuire le plat le temps indiqué. L'objectif de l'entreprise ? Faciliter la vie des consommateurs au quotidien et les aider à mieux manger.



Funky Veggie, les snacks sains à base d'ingrédients naturels

Pour répondre aux envies de ses 42 000 abonnés, Funky Veggie propose des encas végétaux 100% naturels en collaboration avec sa communauté Instagram et la grande distribution. Ses produits : La Boule et Coeur de Boule, des snacks à base de dattes et de noix mixées. Oléagineux, sucre naturel, fibres, protéines végétales et plein de minéraux et de vitamines constitueront les apports nutritifs et les produits ne comptent que 89 à 99 calories, soit à peine plus qu'une pomme.



Article écrit par Ny Ando Randrianarisoa