LE BOCOFRIGO

LE FRIGO CONNECTÉ ZÉRO DÉCHET

PAR BOCOBISTRO

LA MINI CAFÉTÉRIA DE DEMAIN QUI RESPECTE LA PLANÈTE.

Connectée, écologique, flexible et sécuritaire. Bien manger au bureau n'aura jamais été aussi simple !

Bocobistro

Qui sommes-nous ?

Bocobistro, c'est une jeune entreprise montréalaise de production de prêt-à-manger en bocaux créée en 2019 par un chef d'expérience et sa partenaire dans la vie comme en affaires!

Tous les plats produits dans notre cuisine sont proposés dans des bocaux en verre, conçus pour manger dedans, 100% récupérés par nos soins puis réutilisés.

Nous avons également à cœur de nous fournir en circuits courts avec des partenaires comme **Arrivage** et un réseau de producteurs de la région soigneusement choisis.

Parce qu'il n'est plus possible de continuer à polluer avec des contenants à usage unique, embarquez avec nous dans l'aventure BOCOFRIGO et ayez un impact positif sur la planète et vos collaborateurs !

Les avantages du BOCOFRIGO

- ➔ Disponibilité 24/7
- ➔ Variété et qualité des repas (comme au resto !)
- ➔ Respect de l'environnement
- ➔ Prix compétitifs par rapport à un repas de cuisine rapide
- ➔ Repas sains et équilibrés
- ➔ Approvisionnement en circuit court de la matière première et cuisine de proximité basée à Montréal.
- ➔ Paiement par cartes débit, crédit, ApplePay et AndroidePay

De plus, vous n'aurez qu'un seul interlocuteur pour le frigo et les repas ! Zéro déchet et zéro tracas !

Le BOCOFRIGO

Notre frigo connecté, disponible en tout temps, se présente sous la forme d'un réfrigérateur vitré éclairé de lumières DEL, disposant d'un **écran tactile de 10 pouces** depuis lequel la commande s'effectue en libre service à l'aide d'une **carte de crédit/débit**.

Le frigo se pose sur un comptoir ou un petit meuble et peut contenir **jusqu'à 60 bocaux plats**, mais aussi des entrées, soupes et desserts, en fonction de votre souhait.
Les utilisateurs peuvent par la suite déposer leur bocal vide et rincé dans une boîte prévue à cet effet pour qu'il soit récupéré.

Note : une prise de 15A suffit pour l'installation.

Notre offre en bocaux

- Nous proposons un assortiment de **soupes maison, de salades en saison, de plats, desserts et collations saines**. De nouveaux plats sont régulièrement proposés en fonction des saisons et de l'approvisionnement en produits frais.

- Notre offre tient compte de la demande grandissante en **plats végétariens et végétaliens**, avec une section du réfrigérateur qui leur sera dédiée, si souhaité. La plupart de nos recettes sont sans gluten.

Le petit plus!

Tous les plats sont sous-vide d'air dans les bocaux, avec une date de conservation variant de 7 jours pour nos salades à 30 jours pour nos plats principaux pasteurisés et nos soupes. La pasteurisation de nos plats limite ainsi les pertes et le gaspillage alimentaire.

Coûts et Conditions

- Il n'y a **aucun coût** pour la livraison et l'installation du réfrigérateur. Seul un frais de service couvrant les frais de livraisons, la manutention et la gestion écologique des bocaux sera facturé mensuellement à l'entreprise.

- Il n'y a aucun engagement, car nous avons confiance en nos produits et nous pensons que vos collaborateurs en redemanderont !

- Aucune consigne pour les bocaux, mais un frais de 0,25 $ s'applique sur chaque bocal vendu pour le remplacement des bocaux en cas de bris.

- Il est possible pour l'entreprise de **subventionner les repas** de ses employés ou collaborateurs, et ce en partie ou complètement, ou encore par période (ex. avant les fêtes, journée spéciale, etc).

https://www.youtube.com/watch?v=6X2SR9AxMhg&t=37s

INTÉRESSÉS?

REMPLISSEZ UNE DEMANDE D'INFORMATIONS EN LIGNE :

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScMKXINs9OoX50YThtJGow4N0WV2eojBaqMeVM30inT4Yztvw/viewform?usp=pp_url

AU PLAISIR DE FAIRE AFFAIRE AVEC VOTRE ENTREPRISE!

Bocobistro