

Chefing, le spécialiste de l'évènementiel traiteur promeut des événements responsables

La start-up française Chefing, fondée en 2017 par Théobald de Bentzmann, s'est spécialisée dans l'évènementiel traiteur. En se donnant pour objectif de casser les codes des événements traditionnels, Chefing a su s'entourer d'une équipe complète, consciente des enjeux du monde d'aujourd'hui. Ainsi, la start-up française a su s'imprégner de la culture écoresponsable et la distiller à son modèle de fonctionnement. Depuis le début de l'année 2019, la jeune pousse de l'évènementiel français a initié son « passage au vert » et place l'« éco-responsabilité » au coeur de son métier.

Chefing : bousculer les codes de l'évènementiel traiteur

L'arrivée en masse de la technologie dans nos modes de vie a bouleversé nos habitudes de consommation. Des milieux qui, il y a encore quelques années, semblaient échapper à cette vague numérique, se voient finalement contraints de s'adapter au risque de ne pas survivre face à des concurrents mieux armés. En effet, les domaines de la gastronomie et de la cuisine ont dû s'adapter au développement des outils numériques. Ainsi, les entreprises dans le secteur de l'évènementiel traiteur ont ajusté leur modèle pour intégrer les nouvelles technologies pour les besoins logistiques, les échanges avec les partenaires et la gestion de projet.

En 2017, fort d'une première expérience avec Comuneat, Théobald de Bentzmann décide de s'essayer à un nouveau projet en lien avec les valeurs fortes qui ont fait sa réussite : le fait maison et le bien manger. De ce nouveau projet naîtra Chefing, une start-up issue d'un domaine qu'il connaît bien et qu'il décrira lui-même comme une « Manufacture d'expériences ».

Avec ce projet, les traditionnelles (et surtout vieillissantes) soirées traiteurs, ont commencé une transformation forte, aussi bien dans le fond que dans la forme. Dès lors, avec Chefing, les soirées traiteurs sont remplacées par des événements « engageants et stratégiques » qui viennent répondre aux besoins propres des entreprises.

Placer l'écologie et la consommation responsable au coeur de l'évènementiel de demain

En choisissant Chefing, les clients s'engagent en faveur de la création d'événements plus responsables, en lien avec les attentes écologiques d'une population en pleine transition. En effet, depuis janvier 2019, la start-up française s'est associée avec des partenaires comme Koovee, Barnum et Tassiopée et n'utilise plus aucun plastique : toutes les matières utilisées sont constituées de matières naturelles et recyclables. Par exemple, les bols sont en pulpe de canne à sucre, les barquettes en pics de bambous et les couverts sont en biscuit et donc comestibles !

De plus, Chefing s'engage également en faveur d'une consommation écoresponsable. En amont, la start-up a sélectionné des producteurs en circuits courts afin de limiter l'empreinte carbone et privilégier l'économie locale. Ainsi, les produits sont toujours frais et les menus s'adaptent aux saisons et aux offres des producteurs locaux. De plus, les viandes sont labélisées et les poissons issus de la pêche durable.

Elle s'est associée à Lemon Tri et sa filiale Lemon Aide, entreprise d'insertion, pour le traitement et le recyclage de ses emballages et cartons.

Enfin, la start-up française entend également lutter contre le gaspillage. Sachant que, chaque année, 10 millions de tonnes d'aliments consommables sont jetées, Chefing a décidé de s'associer avec Savr, qui propose une solution pour lutter contre le gaspillage alimentaire : dans les 15 minutes qui suivent la fin de l'événement, les équipes de Savr viennent chercher les restes qui ne sont pas consommés et se chargent de redistribuer cette nourriture à des associations...