

FOORBAN

COMPANY PROFILE



LA NOSTRA MISSION

RENDERE SEMPLICE MANGIARE SANO

Il nostro obiettivo è rivoluzionare il mercato della pausa pranzo, favorendo il benessere delle persone sul posto di lavoro. Come **Wellbeing Partner** interpretiamo i bisogni delle aziende e delle loro persone, mettendo al centro dei nostri servizi **qualità**, **tecnologia** e **sostenibilità**.



INDICE

CHI SIAMO

LA NOSTRA FILOSOFIA

IL NOSTRO PROCESSO

I NOSTRI PUNTI DI FORZA

I NOSTRI SERVIZI

IL TEAM

HANNO PARLATO DI NOI

CONTATTI



CHI SIAMO

LA PAUSA PRANZO SMART DELLE AZIENDE INNOVATIVE

Spesso mangiare sano sul posto di lavoro è un problema sia per i dipendenti che per le aziende: mancano il tempo e un'offerta di qualità e conveniente.

Così **nel 2016 Foorban esordisce con un modello inedito** sul panorama nazionale della ristorazione: nasciamo infatti come il primo Food Delivery dedicato alla pausa pranzo che controlla tutto il processo, dalla produzione alla consegna.

Entrati già dal 2017 nel mondo della ristorazione aziendale, nel 2021 decidiamo di focalizzarci esclusivamente sulle nostre soluzioni corporate, posizionandoci come **partner di wellbeing delle aziende**. Le nostre soluzioni smart sono ideali per aziende di ogni dimensione e con diverse necessità: dal **Foorban Fridge** che permette ai dipendenti di mangiare sano H24, al **Foorban Coffee** fino ai nostri **Smart Catering** e tanti altri servizi ancora.

IL NOSTRO PERCORSO



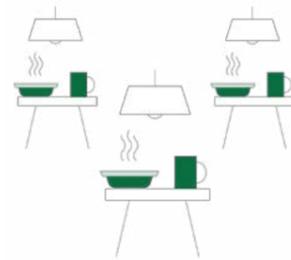
2016

Nasce Foorban:
il primo Food Delivery integrato dedicato alla pausa pranzo in Italia.



2017

Foorban entra nel B2B con **un nuovo concept di store aziendale.**



2019

Foorban inaugura **tre nuovi store a Roma e Milano.** Crea nuovi format ancora più flessibili per venire incontro alle esigenze delle aziende.



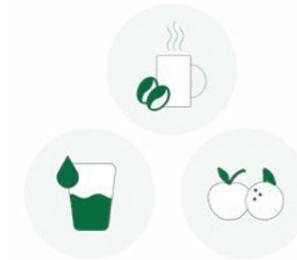
2020

Foorban introduce il **Foorban Fridge** per permettere anche alle aziende più piccole o con spazi limitati di mangiare sano.



2021

Foorban goes business: si focalizza sulle soluzioni corporate e si posiziona come **partner wellbeing** delle aziende innovative.



2022

Nascono il **Foorban Coffee** e molti altri servizi per ogni occasione e necessità: il servizio **catering**, la **frutta fresca** in ufficio e gli **erogatori di acqua microfiltrata.**



2023

Foorban goes to **Torino, Roma e tutta la Lombardia:** oltre 300 aziende scelgono il Foorban Fridge per la pausa pranzo delle loro persone. Ma non ci fermeremo qui.

LA NOSTRA FILOSOFIA

RICERCA, QUALITÀ E GUSTO

Dietro ogni piatto Foorban c'è un grande lavoro di ricerca. La cura nella scelta degli ingredienti in base a **stagionalità** e disponibilità sul mercato è la premessa in base alla quale chef e nutrizionista creano menu diversi ogni settimana, con tante proposte per le diverse esigenze alimentari. Costruiamo partnership con i nostri fornitori di fiducia e ci assicuriamo di conoscere la **provenienza** di tutte le materie prime.

Per creare i nostri menu ci ispiriamo ai principi di Harvard sul **piatto unico bilanciato**, mantenendo saldi i valori della **cucina mediterranea**: il risultato sono piatti completi e di gastronomia che coniugano l'attenzione ai valori nutrizionali alle caratteristiche di freschezza, stagionalità e gusto.



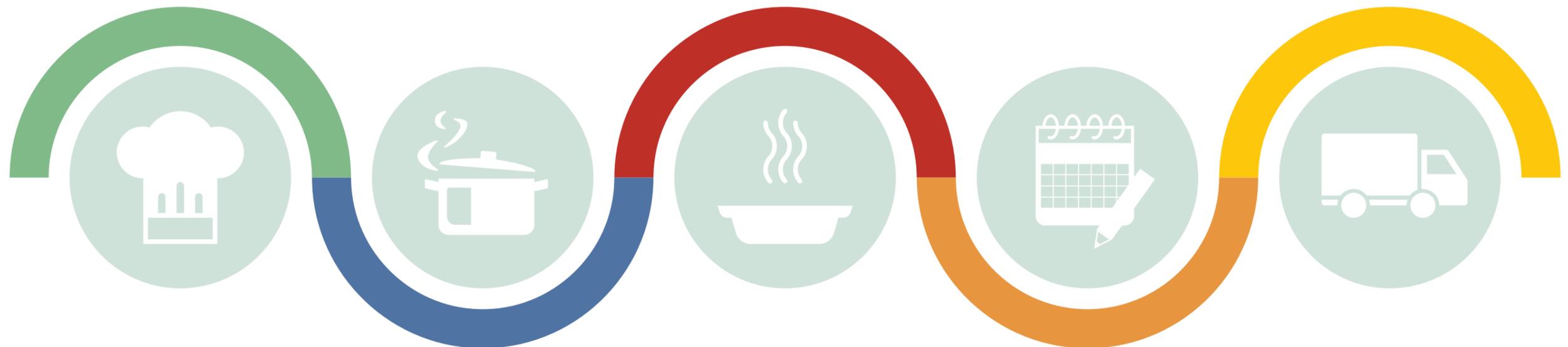
IL NOSTRO PROCESSO

Seguiamo interamente tutto il processo, dalla ricetta alla logistica, per garantire la qualità di ciò che serviamo. Un costante processo **di ricerca e sviluppo** ci lascia la libertà di sperimentare, offrendo prodotti in linea con le aspettative e i feedback dei nostri clienti.

1 Selezioniamo i migliori partner.

3 Testiamo tutti i prodotti e selezioniamo gli abbinamenti migliori.

5 Consegnamo i nostri piatti e prodotti alle aziende clienti.



2 Chef e nutrizionista elaborano i nostri piatti sani e bilanciati.

4 Elaboriamo un menu ricco e vario, diverso ogni settimana.

I NOSTRI PUNTI DI FORZA



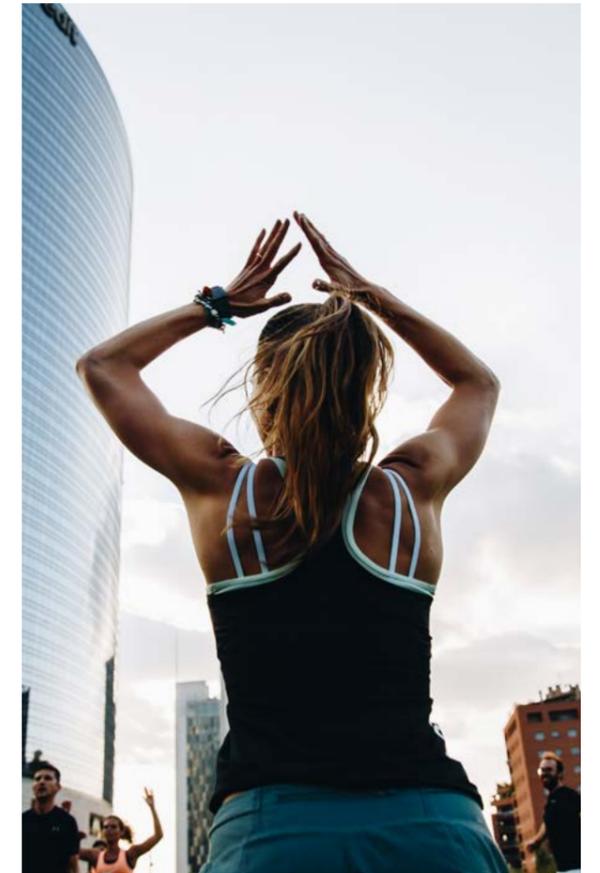
QUALITÀ



DIGITAL NATIVE



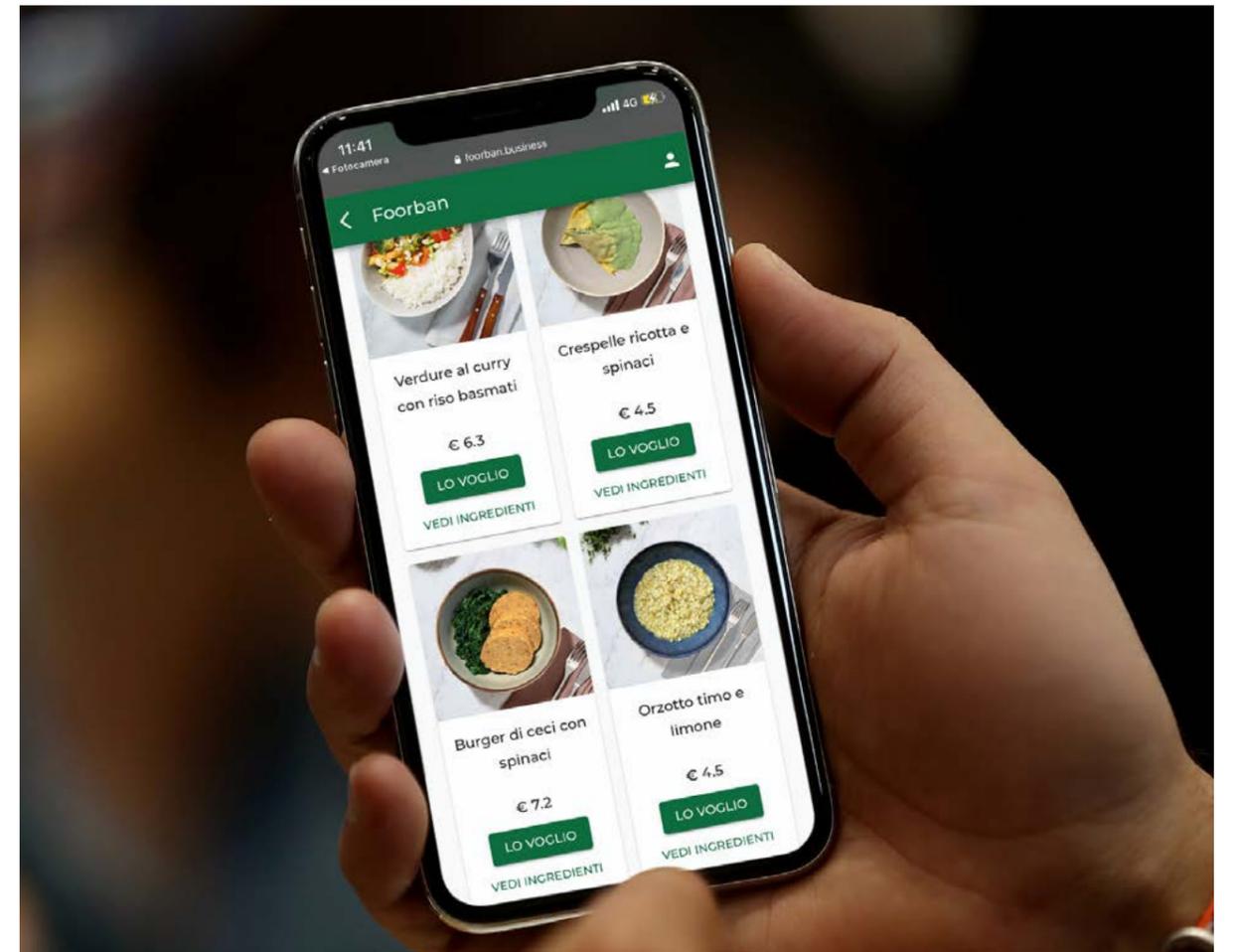
SOSTENIBILITÀ



WELLBEING

QUALITÀ

Curiamo nei minimi dettagli tutto ciò che facciamo, **dal prodotto al servizio**. I nostri menu sono frutto del lavoro a quattro mani del nostro chef e della nostra **nutrionista**, collaboriamo con i migliori partner food sul mercato e offriamo soluzioni personalizzate e su misura. Non offriamo semplicemente un servizio, ma un'esperienza unica che mette al centro aziende e dipendenti.



DIGITAL NATIVE

Basta uno smartphone e pochi click per acquistare i propri prodotti preferiti dal Foorban Fridge. Accettiamo tutti i tipi di **buoni pasto**, abbiamo creato il **Buono Aziendale Foorban** per le aziende che desiderano offrire il pranzo ai propri dipendenti e siamo alla costante ricerca di nuove soluzioni per rendere la pausa pranzo un'esperienza sempre più **innovativa, semplice e smart**.

SOSTENIBILITÀ

I nostri packaging sono **100% riciclabili** e prediligiamo l'utilizzo di carta, vetro, lattine e materiali compostabili come il PLA (bioplastica biodegradabile) o la bagassa (ottenuta dal materiale naturale in eccesso proveniente dalla produzione dello zucchero).

Combattiamo gli sprechi grazie a una **pianificazione attenta** dei nostri menu e alla collaborazione con **Too Good To Go** e **Banco Alimentare**.



WELLBEING

Promuoviamo uno **stile di vita consapevole**, equilibrato e sostenibile attraverso l'alimentazione e lo sport. Insieme alla nostra nutrizionista pianifichiamo attività per le aziende clienti e i loro dipendenti come programmi di **educazione alimentare** e consulenze nutrizionali.

Collaboriamo con **partner d'eccezione** come Nike e Food for Soul per organizzare attività di engagement per i dipendenti e creare sinergie di valore. Anche questo contribuisce a posizionarci come partner wellbeing a 360° per le aziende clienti.

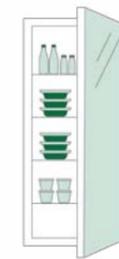




I NOSTRI SERVIZI

SOLUZIONI SU MISURA PER LA TUA AZIENDA

Grazie all'approccio digital e a un servizio comodo e flessibile, oltre 300 aziende hanno già deciso di affidarsi a Foorban per garantire ai propri dipendenti una **pausa pranzo sana, conveniente e sicura**. Qualunque sia la dimensione della tua azienda, abbiamo la soluzione ideale per te.



**FOORBAN
FRIDGE**



**CAFFÈ, FRUTTA
E ACQUA**



**CATERING E
COLAZIONI**

FOORBAN FRIDGE

Il Foorban Fridge è la soluzione ideale per le piccole e medie imprese. Si tratta di un **frigorifero smart** che occupa solo 1 mq dal quale i dipendenti possono acquistare una **selezione di prodotti h24** semplicemente utilizzando il proprio smartphone.



QUALITÀ

Piatti sani e gustosi, prodotti di gastronomia, healthy snack, bevande naturali e molto altro.



CONVENIENZA

I dipendenti possono pranzare a partire da 5€ e pagare anche con i buoni pasto. È possibile inoltre offrire ai propri collaboratori un Buono da spendere al Fridge.



SICUREZZA

Prodotti sigillati ermeticamente e collocati all'interno del nostro fridge in totale sicurezza.

Alcuni dei nostri clienti



TRUSSARDI



CAFFÈ, FRUTTA E ACQUA

Un'area break **smart e sostenibile** con un solo partner di riferimento. Tanti servizi in aggiunta al Foorban Fridge per il benessere dei dipendenti in ogni momento della giornata in **ufficio**.



CAFFÈ IN GRANI MACINATO FRESCO

Abbiamo selezionato una miscela artigianale esclusiva e una delle macchine migliori sul mercato, **LaCimbali Superautomatica**, tutto questo per offrirti una soluzione che coniuga qualità del prodotto e sostenibilità ambientale.



FRUTTA FRESCA

Ideale per uno spuntino a metà mattina, ogni settimana consegniamo presso la vostra azienda una o più cassette con un mix di frutta fresca di stagione.



ACQUA MICROFILTRATA

Fresca, a temperatura ambiente e anche frizzante, la possibilità di avere a propria disposizione un erogatore d'acqua microfiltrata è ideale per il benessere dei lavoratori e per contrastare l'utilizzo di bottiglie di plastica monouso.

Alcuni dei nostri clienti



mazars

OLYMPUS



CATERING E COLAZIONI



SMART CATERING

I nostri catering sono **un'esperienza semplice e smart**. La soluzione perfetta per chi vuole organizzare una colazione, un pranzo o un aperitivo in modo semplice, con prodotti sani gustosi e con un'attenzione particolare ai temi della **sostenibilità**. Offriamo la massima **flessibilità** nella definizione dei menu e gestiamo l'intero processo per garantire un servizio di qualità. Per chi lo desidera, offriamo anche il servizio catering con **personale dedicato**.



COLAZIONE IN UFFICIO

Per le aziende che vogliono **offrire la colazione ai propri dipendenti**, ogni mattina la consegnamo direttamente nella vostra area break dedicata. L'offerta è varia e viene customizzata a seconda delle vostre preferenze ed esigenze.

Alcuni dei nostri clienti



KARLA OTTO



BAIN & COMPANY



FOORBAN STORE

Il nostro Store è la soluzione ideale per le **aziende con almeno 500 dipendenti**. A novembre 2017 abbiamo debuttato presso la sede di Amazon Italia a Milano, oggi siamo presenti anche all'interno della sede di EY a Roma e nelle due sedi di Wellio a Milano.



SU MISURA

Uno spazio dedicato al food progettato con l'aiuto dei nostri architetti e fornitori in base alle esigenze dell'azienda.



ESPERIENZA A 360°

Tanti prodotti sani e gustosi, uno spazio di design con caffetteria e il nostro personale sempre a disposizione.



INNOVAZIONE

Il focus su cibo e tecnologia ci permette da sempre di innovare l'esperienza dei nostri clienti creando un customer journey coerente.

Alcuni dei nostri clienti





IL TEAM



MARCO MOTTOLESE

Co-founder & CEO

Classe '89, una laurea in economia e una lunga esperienza internazionale nel catering dei grandi eventi. Appassionato di cibo in tutte le sue forme, ha creato Foorban per costruire il futuro del food.



STEFANO CAVALERI

Co-founder & CMSO

Classe '86, una laurea in International Management, esperienze tra Londra e l'India e una carriera in Vodafone Italia prima in finance e poi nella divisione Brand & Advertising. Nel 2016 diventa imprenditore e fonda Foorban.



RICCARDO POZZOLI

Co-founder

Imprenditore e fondatore di diverse startups, innovando in diversi settori. Autore di vari libri di marketing e comunicazione, consiglia multinazionali sull'innovazione e investe in promettenti strapuppers.



ALBERTO CAVALERI

R&D Manager

Già da giovanissimo inizia a lavorare nel mondo del food, prima in pasticceria e poi nel settore di bar e catering. Dal giorno uno si è occupato di guidare il nostro team di produzione in cucina, ora come R&D Manager è la mente creativa dietro ogni nostro piatto.



CECILIA DIECI

Nutrizionista

Dopo un PhD in biotecnologie e un Master in nutrizione partecipa a eventi di corporate wellness presso aziende come Crédit Agricole, Enel, General Electric e molte altre. Collabora con il centro clinico Sempione, l'ospedale S. Raffaele e, insieme allo chef, crea i nostri piatti bilanciati.

HANNO PARLATO DI NOI

«IN UFFICIO IL PASTO VIA APP NEL FRIGO INTELLIGENTE»

la Repubblica.it

«LA MENSA AZIENDALE DEL POST CORONAVIRUS CAMBIA»

ANSA.it

«DA FOORBAN UNA SOLUZIONE PER LA MENSA AZIENDALE CONTACTLESS»

«FOORBAN, LA PAUSA PRANZO IN AZIENDA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE»

FORTUNE
ITALIA

la Repubblica.it

«MILANO, CHEF MA NIENTE SALA DA PRANZO: NASCE FOORBAN»

«COME FOORBAN CAMBIA LA PAUSA PRANZO DEL POST LOCKDOWN»

**CORRIERE
DELLA SERA**

Ristorando

CONTATTI



PARTNERSHIP & BUSINESS ENQUIRIES

Stefano Cavaleri

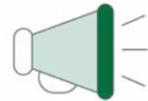
stefano@foorban.com

+39 348 92 28 311

Marco Mottolese

marco@foorban.com

+39 392 90 32 209



P.R. & COMUNICAZIONE

Letizia Ortolani

letizia.ortolani@foorban.com

+39 349 09 32 973



www.foorban.com

