



REFECTORY

x



LA FRANÇAISE

**ÇA N'A JAMAIS
ÉTÉ AUSSI SIMPLE
DE BIEN MANGER.**

MÊME AU BUREAU.

ON S'EN PARLE AUTOUR D'UN CAFÉ ?



Kévin Maj

Responsable marchés

07 70 27 61 95

kevin.maj@refectory.fr

Retrouvez-nous sur www.refectory.fr



REFECTORY



REFECTORY



REFECTORY CLUB



SOMMAIRE



Qui sommes-nous ?



L'offre culinaire



Nos services



La logistique



Notre démarche
RSE



Participer à la
pause déj'



Investissement
& frais fixes





I. QUI SOMMES-NOUS ?

A. UNE MISSION INCHANGÉE DEPUIS 2016



Rendre le bon accessible
au plus grand nombre
en impactant positivement
le monde qui nous entoure.



B. LEADER DE LA RESTAURATION D'ENTREPRISE NOUVELLE GÉNÉRATION



Aujourd'hui, fort de nos 8 années d'expérience, nous sommes fiers de compter plus de 600 collaborateurs engagés dans notre mission.

Refectory est une entreprise **rentable**, indépendante des levées de fonds, et a été récompensée par de nombreux prix, dont les Néo Awards 2023. Avec un chiffre d'affaires dépassant les **50 millions d'euros**, nous avons un portefeuille de plus de **17 000 entreprises clientes** et livrons plus de **550 000 repas par mois**, avec une note moyenne de **4,65/5** sur plus de 1800 avis Google.

Notre histoire est celle d'une entreprise qui croit en **la puissance du bien manger pour rassembler les gens, stimuler la créativité et nourrir le succès**. Nous sommes fiers de notre parcours jusqu'à présent, mais nous sommes également motivés par notre vision de l'avenir : continuer à innover, à inspirer et à impacter positivement les vies de nos clients et de notre communauté.

8 ans
d'existence

de 3 à + de 600 salariés en CDI

+ 17k
entités livrées

50M
de chiffre d'affaire

en 2023

Entreprise rentable & pérenne

soutenue par Carrefour (pas de fond d'investissement)

+ 30M
de repas livrés depuis
notre lancement

Aujourd'hui c'est plus de 550k repas
livrés par mois.

+ 600k
repas livrés chaque mois

4,65/5
sur plus de
1 800 notes Google

A top-down view of a rustic meal spread on a light-colored surface. The spread includes a white plate with a red rim containing a creamy potato and sausage dish, a red plate with a chicken and orzo salad, a small bowl of mustard, a small pitcher of sauce, a wooden bowl of bread, and a glass of wine. Red and white checkered napkins and wooden pepper mills are also visible.





II. L'OFFRE CULINAIRE

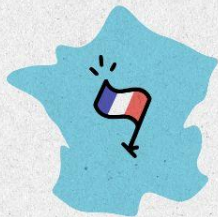
A. NOS APPROVISIONNEMENTS & DÉMARCHE LOCALE

1. LES INGRÉDIENTS

Chez Refectory, nous croyons en une approche de cuisine authentique et responsable.

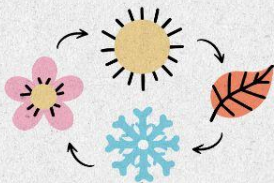
Notre philosophie ? « On cuisine comme à la maison, mais pour beaucoup de monde, et avec des casseroles plus grandes. » Cette approche se reflète dans nos choix d'approvisionnement, soigneusement sélectionnés pour garantir la qualité, la fraîcheur et le respect de nos valeurs.

Nous nous appuyons ainsi sur :



UNE OFFRE NATIONALE

La même qualité d'approvisionnement
sur tout le territoire.



LE RESPECT DES SAISONS

Nous utilisons des ingrédients de
saison dans nos recettes, car c'est là
que leur goût est le meilleur et leur
qualité la plus élevée.



DES PARTENARIATS ÉTHIQUES

Nous sommes fiers de nos
partenariats avec des producteurs
et des fournisseurs engagés dans
des pratiques respectueuses de
l'environnement et du bien-être animal.



DES PRODUITS D'EXCEPTION

Nous sélectionnons des ingrédients
de premier choix, qu'il s'agisse du
fromage italien Gigi Rosso, des pâtes
de curry thaïlandaises authentiques ou
des ravioles du Dauphiné labellisées
Label Rouge pour nos gratins.



2. RF & FRIENDS, LES PÉPITES DE VOTRE COIN

C'est un corner à part entière qui vient animer l'offre.

L'objectif de ce corner est d'animer notre offre grâce à des restaurants de votre région reconnus et appréciés des clients, des petites pépites, mais que nous sommes les seuls à pouvoir livrer en zone péri-urbaine. C'est l'occasion de créer un rendez-vous avec des restaurants qui ont pignon sur rue (pas de traiteur ou de dark kitchen).

On met ici notre expertise food à votre service en vous permettant de goûter à ces pépites locales depuis votre bureau.

LILLE

BERNARD
Bouffe & Pâtisseries
ET LÉON

*Aux
Merveilleux
de Fred*

DAVONN
THAI INSPIRED CUISINE

EST. 2014
TAMPER!
LILLE

 aokamo
アオカモ

STRASBOURG

darness
cantine marocaine • •

RICE NOODLE

MANDALA
RESTAURANT & BAR

CLERMONT-FERRAND

NVA
ONDA

ROUEN

la petite
Bouffe
RESTAURANT
★★★★★



B. LE FOOD MARKET EN LIGNE

SEUL ACTEUR À DISPOSER D'UNE VARIÉTÉ
& D'UN CHOIX QUOTIDIEN AUSSI PROFOND

6

univers culinaires

aux recettes authentiques

26

références

quotidiennes de plats

80%

de la carte

renouvelée chaque semaine

**Chaque
semaine**

des animations food
pour vos collaborateurs

420g

poids moyen d'un plat
chez Refectory

11€^{TTC}

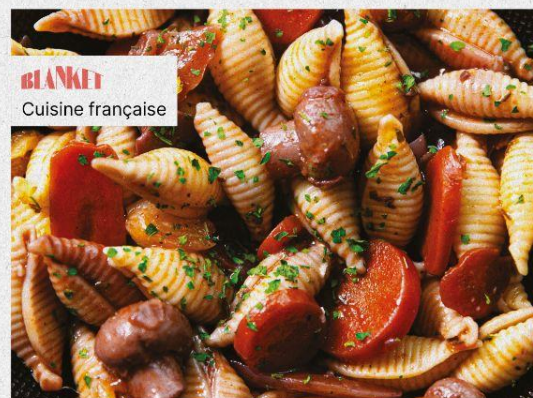
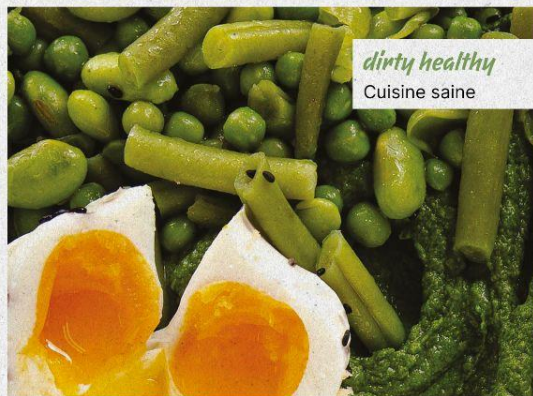
en ticket moyen

+15
**appellations
& labels**

4,65/5

satisfaction client

**1 FOOD
MARKET,
6 UNIVERS.**

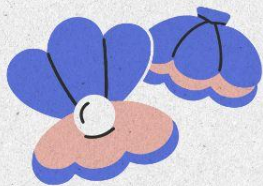


**Ainsi qu'un large choix
d'accompagnements :
entrées, desserts
et petits plus sont
au rendez-vous !**

C. PLUS QU'UN FOOD MARKET

1. ONBOARDING COLLABORATEUR ET ANIMATION DU SITE

Tout au long de l'année, nous animons le food market en ligne grâce à des animations hebdomadaires de la carte, des collaborations avec des chefs ou des restaurants locaux, sans oublier des jeux concours et autres offres promotionnelles.



Juillet

JEU DE L'ÉTÉ

Jeu en ligne pour remporter un max de cadeaux !



Août

5€ POUR 15€

Code promo de 5€ pour toute commande supérieure à 15€. Valable 1 mois.



Septembre

MENU 2 ÉTOILES

Le chef étoilé Sang Hoon Degeimbre à l'honneur dans notre corner éphémère coréen.



Octobre

CARTE AUTOMNE

Lancement de la carte de saison avec de nouvelles recettes à découvrir.



Novembre

SEMAINE USA

Des produits 100% américains et un code promo XXL !



Décembre

NOËL

Calendrier de l'avent et menu de Noël avec des recettes inédites.

Mais aussi des **CODES PROMO** et des **NEWSLETTERS QUOTIDIENNES** !

2. DES OFFRES CONVIVIALITÉS



8:30

Régalez vos collabs' dès leur arrivée au bureau avec nos box **petit-déjeuner**



10:00

Un petit creux ? Attrapez vite un fruit dans **la corbeille** livrée chez vous chaque semaine



12:30

La réunion va s'éterniser, prévoyez une **commande groupée**



16:00

Célébrez vos succès avec nos box **goûter** à partager en équipe

3. DES COLLABORATIONS AVEC DES CHEFS DE RENOM



VITTORIO

Figure de la cuisine italienne
Chef du Giuse Trattoria (Paris)



CAMILLE

Gagnant Top Chef 2018
Chef de Bacove (Saint-Omer)
1 étoile Michelin



SARIKA

Gagnante Objectif
Top chef 2023
Candidate Top Chef 2023



PIGNOL

Emblème de la cuisine
Lyonnaise
Chef de la Maison Pignol (Lyon)



DEGEIMBRE

Cuisine coréenne
Chef de L'air du temps (Liernu)
2 étoiles Michelin



BURY

Champion du monde Traiteur
Candidat Top Chef 2017
Chef due Cabane (Nanterre)

D. UN FONCTIONNEMENT EN CYCLES



26

références

chaque lundi, et des nouveautés chaque semaine

15 à 20

desserts différents

proposés chaque semaine. Pâtisseries, laitages, compotes, fruits de saison...

10 à 15

boissons différentes

à la carte. Eau plate et pétillante, soda avec ou sans bulles, jus et smoothies.

6 à 8

entrées différentes

proposées chaque semaine, à consommer chaud ou froid.

**Un coin
épicerie**

Cookies, madeleines, barres chocolatées, saucissons, couverts...

**Une offre
boulangerie**

toujours présente.
7 recettes de sandwiches, 3 recettes de quiches et 3 recettes de tourtes

250

recettes différentes

et toutes plus délicieuses les unes que les autres !

4

cartes saisonnières

Printemps, été, automne, hiver

E. NOS TARIFS ET FORMULES

Plat avec garniture végétarienne	8,06€ HT (8,50€ TTC)
Plat avec garniture poisson	8,44€ HT (8,90€ TTC)
Plat avec garniture viande	8,06€ HT (8,50€ TTC)
Entrée seule	2,37€ HT (2,50€ TTC)
Dessert seul	1,42€ HT (1,50€ TTC)
Entrée + plat	9,95€ HT (10,50€ TTC)
Plat + dessert	9,00€ HT (9,50€ TTC)
Entrée + plat + dessert	10,90€ HT (11,50€ TTC)





III. NOS SERVICES

A. LE MODÈLE CLICK AND COLLECT



Votre collab' commande
sur refectory.fr ou sur notre app
jusque 10h30 le jour même.

! E-mail de confirmation
de commande

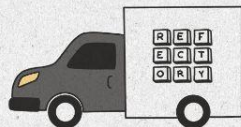
! Notification
de livraison



Votre collab'
se régale !



Notre
préparateur-livreur
reçoit sa commande
et la prépare.



Une fois toutes
les commandes prêtes,
il part en tournée.



Votre collab'
reçoit sa commande
tous les jours
à la même heure.



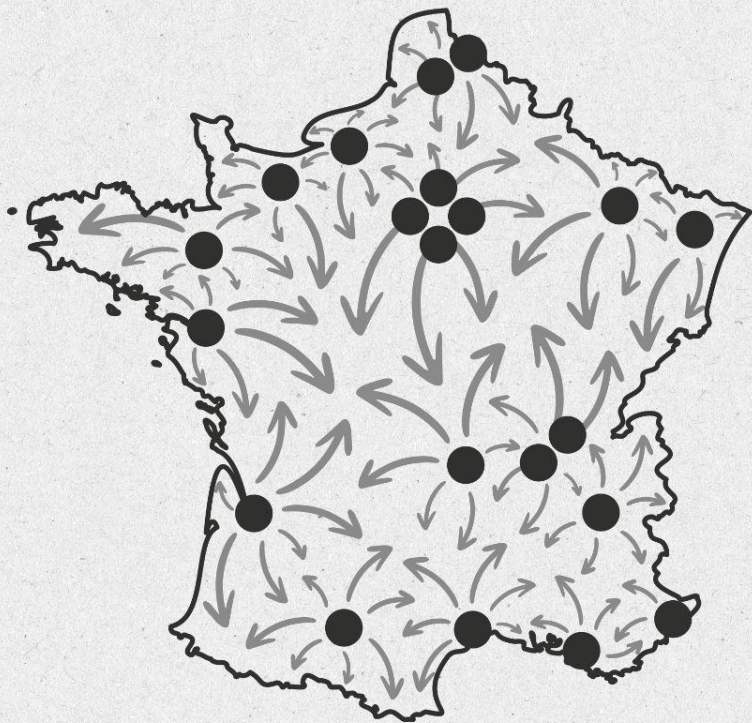
C. COMPATIBLE AVEC TOUS LES MODES DE PAIEMENT

	CLICK & COLLECT	FRIGO CONNECTÉ	CORNER
CARTE BLEUE			
TIRELIRE RF			
TICKETS RESTAURANT			
Bimply swile Edenred PASS RESTAURANT Up			



IV. LA LOGISTIQUE

SEUL ACTEUR À LIVRER PARTOUT (VRAIMENT PARTOUT) EN FRANCE



21

hubs logistiques

en France

+ 300

camions

qui couvrent le territoire
quotidiennement

+ 8000

communes livrées

en France



V. NOTRE DÉMARCHE RSE

A. NOS PRÉPARATEURS / LIVREURS, LE COEUR DE NOTRE MÉTIER

300

préparateurs livreurs

tous en CDI

50%

parité homme / femme

dans chaque région

- Employés en CDI
- Contrat de 20h/semaine
- En charge d'1 itinéraire unique
- Objectifs alignés à ceux de l'entreprise
- De vraies opportunités d'évolution

NOS BELLES HISTOIRES



HUGO TOUPAIN

Arrivé chez Refectory en tant que Préparateur-Livreur à Rouen en mai 2022 est passé Customer Success Manager sur Marseille depuis septembre 2022.



MERRYNA BURCEA

Arrivée chez Refectory en tant que Préparatrice-Livreuse à Lille en octobre 2019 et occupe depuis juillet 2023 un poste en tant que qu'assistante administrative au pôle finance.



CYNTHIA DEGALEZ

Arrivée chez Refectory en tant que préparatrice-Livreuse à Avelin en octobre 2019 est passée chargée de relation client à la Relation Client au siège en juin 2021.

et bien d'autres...

B. DES PARTENARIATS QUI ONT DU SENS



Nous attachons une grande importance à notre responsabilité sociale et à notre engagement envers les communautés locales.

En collaboration avec l'ESAT (Établissements et Services d'Aide par le Travail) Jemmapes-Lamartine, nous travaillons sur plusieurs projets :

- **La gestion logistique et l'approvisionnement** de tous nos packagings en France.
- **La gestion de nos goodies**, tels que les mugs, les tote bags et les chocolats.
- **L'étiquetage de toutes nos barquettes**, qui sont également destinées à nos partenaires.
- **L'organisation de séminaires** pour les équipes Refectory, organisés par le restaurant de l'ESAT.



VI. PARTICIPER À LA PAUSE DÉJ'

LA PARTICIPATION EMPLOYEUR

**Prenez en charge tout ou une partie du déjeuner
de vos collaborateurs !**

- Choisissez le montant que vous souhaitez prendre en charge (en euro ou en pourcentage).
 - Votre prise en charge est comptabilisée uniquement si le collaborateur passe commande.
 - Facturation à la consommation, mensuelle et détaillée.
 - Compte administrateur avec suivi de commande et account manager dédié.
- ✓ Compatible Click and Collect, frigo connecté et corner.





VII. INVESTISSEMENT & FRAIS FIXES

LE CLICK & COLLECT

LE MOBILIER

Frigo (double porte) x1	2 000€ (option)
Étagère x1	200€ (option)
Micro-onde x1	180€ (option)
TOTAL MATÉRIEL	2 380€ HT

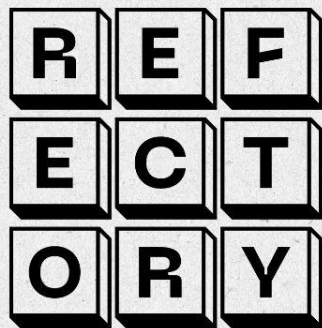
FRAIS FIXES MENSUELS

Livraison	600€*
TOTAL	0€ HT



*offre exclusive Groupe La Française





Retrouvez-nous sur

www.refectory.fr/entreprises