

Refectory étend sa tournée gourmande à Mulhouse *La pépite lilloise de la foodtech poursuit son expansion dans le Grand Est*

Marcq-en-Baroeul, le 15 septembre 2025 – Refectory, le restaurateur d'entreprises des régions, annonce l'élargissement de sa tournée de livraison à Mulhouse à partir du 15 septembre. Depuis sa direction régionale basée à Strasbourg, l'entreprise renforce son maillage territorial en ajoutant cette nouvelle étape à son itinéraire existant.

Avec cette extension, Refectory, déjà accessible à plus de 20 000 salariés dans la région, entend séduire les actifs de Mulhouse, Sausheim, Illzach, Pfastatt et Brunstatt-Didenheim grâce à une offre de restauration locale, flexible et accessible.

« Mulhouse représente une belle opportunité pour continuer à développer notre modèle, qui combine cuisine de qualité, circuit court et livraison en entreprise. Grâce à notre présence régionale et à nos partenaires locaux, nous apportons une alternative gourmande aux pôles d'activité éloignés des centres-villes. » indique Lucas Moreau, Directeur commercial régional Est au sein de Refectory.

Une offre ancrée dans son territoire

Le succès de Refectory repose sur sa capacité à faire plaisir grâce à :

- Une carte variée, avec plus de 30 recettes réparties dans six univers culinaires, pour satisfaire tous les goûts ;
- Des partenariats locaux avec des restaurateurs engagés. À Strasbourg, Refectory collabore déjà avec deux traiteurs — Les Saveurs d'ici & d'ailleurs et Chez les Doudous — ainsi qu'avec deux restaurants — Darness et Rice & Noodle.

Cette diversité culinaire permet de proposer chaque jour une offre savoureuse, cuisinée à base de produits frais, livrée directement en entreprise. Une pause-déjeuner pensée comme un moment d'évasion et de plaisir au travail.

Une dynamique régionale en pleine croissance

Avec 15 collaborateurs en CDI déjà en poste à Strasbourg (opérations, équipes commerciales et recrutements en cours), l'équipe régionale est prête à accompagner cette nouvelle tournée et à répondre aux attentes des entreprises mulhousiennes.

Pour en savoir plus : www.refectory.fr

À propos de Refectory

Fondé en 2015 par Vincent Dupied, Refectory est aujourd'hui l'acteur le plus innovant de la restauration d'entreprise en France, avec une solution digitale (cantine digitale) et physique (frigo connecté et comptoir animé), facile à mettre en place pour toutes les entreprises, quelle que soit leur taille et leur localisation géographique. Véritables "façonneurs du bien manger", les équipes Refectory proposent la carte la plus profonde du marché, avec des plats produits chaque jour dans son atelier et ses ateliers partenaires. Pleinement ancrées sur les territoires, les équipes Refectory ont pour vocation à développer des partenariats durables et justes avec agriculteurs et producteurs de nos terroirs, afin de créer la restauration d'entreprise de demain. Forts d'une équipe de 600 collaborateurs et collaboratrices, Refectory régale plus 35 000 convives quotidiennement. En 2024, Refectory a réalisé environ 70 millions d'euros de chiffre d'affaires. Plus d'informations : www.refectory.fr