

IN LA BONNE BOUFFE WE TRUST

# REFECTORY

Communiqué de presse

## LA CANTINE DIGITALE DEJBOX DEVIENT REFECTORY ET LANCE SON FOOD MARKET EN LIGNE

*Dejbox fait peau neuve et devient Refectory : un food market d'un nouveau genre qui répond aux attentes actuelles de la pause déjeuner des salariés et des entreprises.*

Paris, le 16 mai 2022 - [Dejbox](#), la première cantine digitale spécialisée dans la livraison de repas en entreprises en zone périurbaine, change de nom et devient Refectory. Créée en 2015, l'entreprise livre plus de 500 000 repas par mois, dans toutes les zones périurbaines de France.

**La pause déj se réinvente pour offrir plus de gourmandise à des milliers de salariés**

Avec Refectory, les salariés bénéficient d'un food market d'un nouveau genre : 6 corners culinaires authentiques et détonnants pour toujours plus de gourmandise, de variété et de qualité, pour le prix d'un ticket restaurant : Blanket (Terroir), Thai Mafia (Thaïlandais), MichMich (Boulangerie), Daworld (Cuisine du monde), Gigi Rosso (Italien) et Dirty Healthy (Bien-être). La réalisation de ces plats est confiée à des chefs spécialistes de chaque univers, qui respectent les produits et les modes de cuisson traditionnels.



Pour encore plus de simplicité, les salariés ont accès au service Refectory via un nouveau site et une nouvelle application, qui leur permettent de commander en 3 clics le matin même et de suivre leur commande jusque dans leur salle de pause.

*“Refectory garde surtout le meilleur de Dejbox : avec ses livreurs en CDI et ses tournées optimisées, la livraison reste gratuite même dans les zones périurbaines les plus reculées avec des formules au prix d'un ticket restaurant. Notre nouvelle offre est parfaitement adaptée aux changements d'habitudes alimentaires des salariés, mais aussi aux besoins de flexibilité des entreprises dans un monde post Covid” Explique Vincent Dupied, cofondateur de Dejbox/Refectory*

## **Un service clé en main pour les Ressources Humaines**

La crise sanitaire a transformé les modes de travail et accéléré l'appétence des entreprises à se diriger vers des solutions de restauration flexibles. La solution clé en main de Refectory répond à ces nouvelles attentes et favorise la qualité de vie au travail.

Les entreprises de toutes tailles ont ainsi la possibilité de bénéficier d'un service sans engagement et d'une maîtrise des coûts par rapport à une cantine d'entreprise traditionnelle, en plus d'une variété et d'une qualité bien supérieure.

## **Des perspectives de croissance très fortes dans un marché en pleine évolution**

Depuis l'adossement à Carrefour en janvier 2020, Refectory enregistre une forte croissance : à ce jour, l'entreprise lilloise livre près de 500 000 repas par mois via une vingtaine de hubs partout en France qui couvrent 44 départements français soit plus de 2/3 de la population active. Refectory renforce ses ambitions de croissance avec l'ouverture de 2 nouveaux hubs (Aulnay et Nice), et le recrutement de plus de 200 nouveaux collaborateurs d'ici la fin de l'année dans l'objectif d'accompagner plus de 10 000 nouvelles entreprises en 2022.

## **À propos de Refectory**

Place à une nouvelle ère : la cantine est morte, vive le food market ! Ce food market d'un nouveau genre réinvente la pause déjeuner de milliers de salariés, de la commande à la dégustation, en proposant des repas cuisinés et gourmands, issus de 6 univers culinaires pour le prix d'un titre restaurant. Avec 44 départements desservis en France via ses hubs logistiques présents dans toutes les grandes métropoles françaises et à son réseau de chefs partenaires, c'est près de 500 000 de repas qui sont livrés chaque mois dans plusieurs centaines de villes et communes. Adossée au groupe Carrefour depuis 2020, l'entreprise compte aujourd'hui un peu plus de 550 collaborateurs, dont 300 préparateurs livreurs en CDI, qui participent à faire de Refectory la plus grande cantine digitale d'Europe avec plus de 15 000 entreprises livrées. Pour en savoir plus, rendez-vous sur [refectory.fr](https://refectory.fr)