



# REUS'EAT

DÉCOUVREZ LA VAISSELLE DE DEMAIN





# NOTRE HISTOIRE

## QUI SOMMES-NOUS ?

Conscients de l'ampleur des déchets engendrés par l'utilisation de la vaisselle jetable, Marie et Armand ont décidé d'agir.

## NOTRE VISION

Inventer la vaisselle de demain pour répondre aux enjeux de la restauration afin d'assurer la transition vers un monde sans déchets.

## NOTRE MISSION

Proposer des produits qui maximisent l'impact RSE tout en améliorant l'expérience consommateur.

## Compatible avec la loi AGEC

---

Nos couverts sont réutilisables et compostables à 97% en 5 mois.



# NOS 3 PILLIERS

## REVALORISER

On revalorise un co-produit céréalier : la drêche de bière qui est l'orge issue du processus de brassage de la bière.

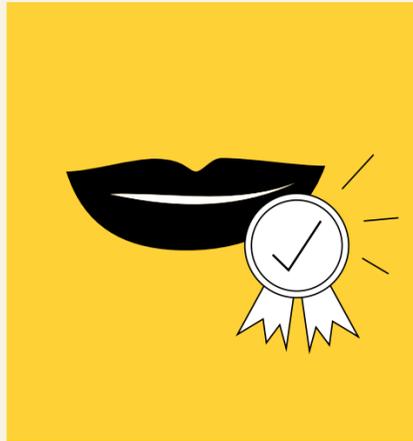
## DÉVELOPPER

On propose une gamme de vaisselle qui s'inscrit pleinement dans une dynamique d'économie circulaire.

## SAUVEGARDER

On sauvegarde les emplois et le savoir-faire des industriels de la région Auvergne Rhône-Alpes pour dynamiser l'industrie française.

# NOS MARQUEURS DE QUALITÉ



## AGRÉABLE EN BOUCHE

Couverts lisses en bouche et adaptés à tous types de plats pour améliorer l'expérience consommateur



## COMPOSITION 100% NATURELLE

Vaisselle fabriquée à partir de liants naturels et de drêche de bière, garantie sans plastique pétro-sourcé et sans PLA

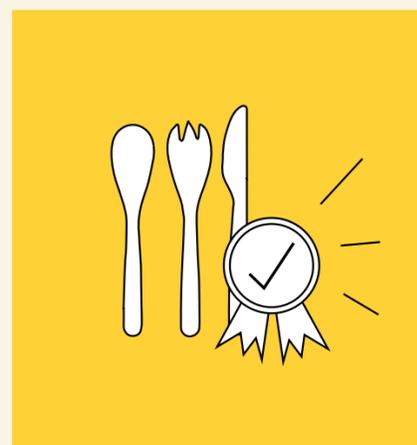


## FABRICATION FRANÇAISE

Kits de couverts 100% français, fabriqués à Thiers pour sauvegarder et valoriser le savoir-faire régional



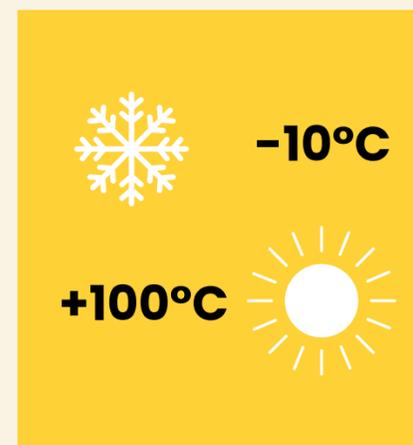
# NOS MARQUEURS DE QUALITÉ



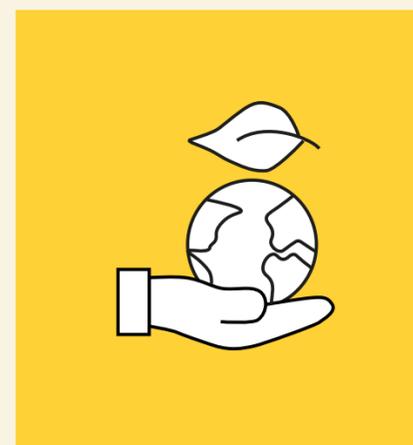
**Adaptés à tous  
types de plats**



**Réutilisables**



**Solides et  
résistants**



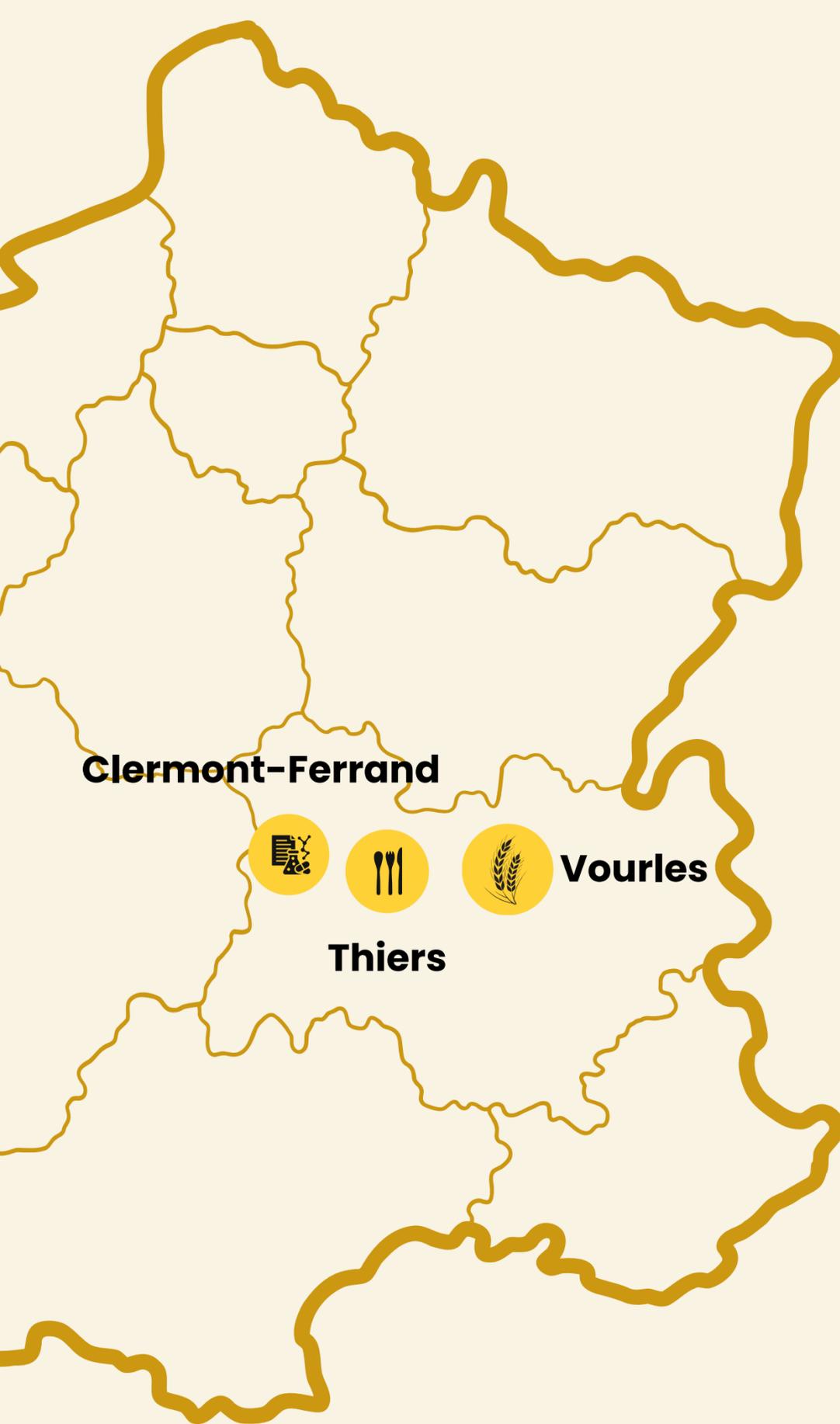
**Compostables**



## **PERSONNALISATION**

Valoriser votre engagement RSE en intégrant votre logo directement sur la pochette des couverts.





# PROCESSUS DE FABRICATION

## TOUT À MOINS DE 250 KM DE LYON

Nous revalorisons la drêche de bière, qui est l'orge issue du processus de brassage de la bière.

Notre drêche de bière provient d'un brasseur urbain situé au sud de Lyon, à **Vourles**.

La formulation est réalisée à **Clermont-Ferrand**.

La fabrication des couverts se fait dans la capitale de la coutellerie française à **Thiers**.

## Une production 100% Auvergne Rhône-Alpes

# NOS OFFRES

## SOLO



Solo au choix : fourchette,  
cuillère ou couteau  
Livraison : vrac ou pochette  
Quantité minimum : 500

## DUO



Duo au choix : fourchette,  
cuillère et/ou couteau  
Livraison : vrac ou pochette  
Quantité minimum : 500

## TRIO



Kit 3-en-1 incluant fourchette,  
cuillère et couteau  
Livraison : vrac ou pochette  
Quantité minimum : 500

# NOS GAMMES

## KRAFT



Kit 3-en-1 incluant fourchette, cuillère et couteau  
Packaging : pochette kraft  
Quantité minimum : 500

## PAPIER



Kit 3-en-1 incluant fourchette, cuillère et couteau  
Packaging : pochette en papier  
Quantité minimum : 1000

## COTON



Kit 3-en-1 incluant fourchette, cuillère et couteau  
Packaging : pochon coton  
Quantité minimum : 1000

# FICHE TECHNIQUE

## POIDS

Fourchette : 8,5 g  
Cuillère : 8,8 g  
Couteau : 7,9 g  
Kit : 34,5 g

## RÉUTILISATION

On préconise un lavage à la main pour les conserver le plus longtemps possible

## EMBALLAGE

Pochette prévue pour ranger vos couverts



## DIMENSIONS

Fourchette : 15,4 x 3 x 0,4 cm  
Cuillère : 15,4 x 3 x 0,4 cm  
Couteau : 16,7 x 3 x 0,4 cm

## EQUIPEMENT

Ne pas mettre au four et micro-ondes

## STOCKAGE

À conserver à l'abri de l'humidité

# KIT COMMUNICATION

## VALORISER VOTRE IMAGE RSE

On vous propose une PLV (flyer avec son support bois) pour vos différents points de vente.

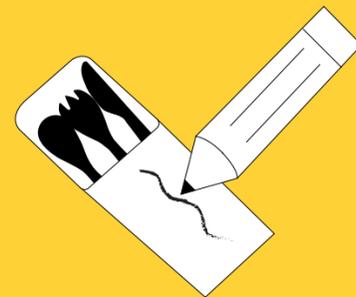
Cette PLV permet de valoriser votre image d'entreprise engagée, d'informer vos clients sur le produit et de vous différencier de la concurrence.

Papier de haute qualité pour un rendu optimal.



## ALLER PLUS LOIN

En affichant votre logo sur les pochettes réutilisables des kits couverts.



# NOS CLIENTS



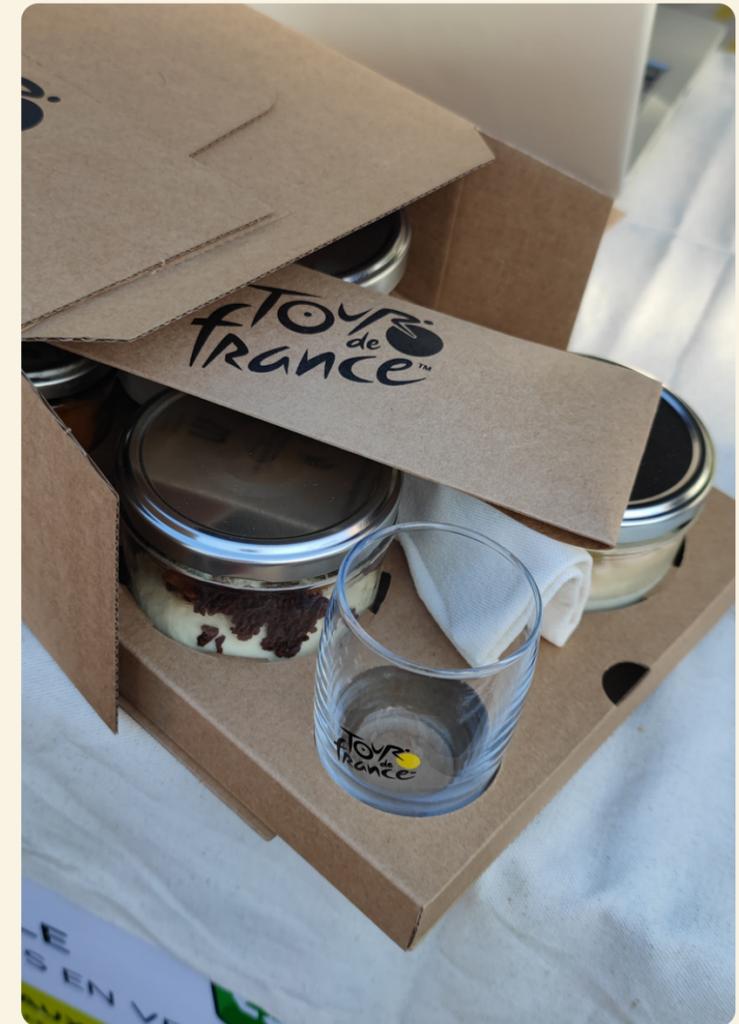
## TRAITEURS

Garantir de la vaisselle qui convient à tous types de plats pour vos prestations



## RHF

Proposer des couverts lisses en bouche et légers pour la vente à emporter



## ÉVÈNEMENTS

Proposer des couverts de qualité pour vos évènements (congrès, entreprises, sportifs...)

# TÉMOIGNAGES CLIENTS



« Quelle belle histoire, pouvoir déguster un bon burger Ninkasi avec des couverts fabriqués avec un sous-produit de la bière, la drêche. Bravo à vous pour cette économie plus circulaire que vous faites émerger. »

**Christophe,  
Président de Ninkasi**



« Depuis plusieurs années, nous utilisons des plateaux-repas. Cette année, on s'est tourné vers Reus'eat pour utiliser de nouveaux couverts en drêche de bière, doux et agréables en bouche. »

**Laurent,  
Responsable évènements  
Sodexo Live!**



« Un grand merci pour la livraison et toutes nos félicitations pour la qualité de ce nouveau kit ! Nous sommes vraiment impressionnés ! Bravo à toute l'équipe ! »

**Sylvie,  
Directrice Adjoint  
Polytech Montpellier**

# ILS NOUS FONT CONFIANCE

