

Ripayon, la jeune startup qui illumine le repas de groupe en entreprise

Après le « vivre-ensemble » et le « travailler-ensemble », voici le « manger-ensemble » qui améliore la communication, l'esprit d'équipe, renforce les liens et l'efficacité en entreprise.

En effet, cela a un double effet : d'un côté, la productivité augmente. De l'autre, c'est l'occasion parfaite d'en savoir plus sur ses collègues et de partager des moments davantage amicaux que professionnels avec eux.

Puisque manger répond à un besoin de base et ne peut donc être négligé dans une réflexion managériale, comment proposer aux entreprises des repas tout à la fois écologiques, gourmands et conviviaux ?

C'est dans ce contexte que Thomas Brémard et Geoffroy Darrieus ont eu l'idée de créer [Ripayon](#), des plats gourmands et collectifs à se partager, livrés dans de vrais plats en dur, concoctés sur la base de recettes savoureuses avec des produits ultra-frais.

RIPAYON

Ripayon : déjeunez différemment

Disponible sur Paris et la première couronne, Ripayon propose une véritable solution aux entreprises et collaborateurs pour déjeuner avec de bons plats.

Ripayon casse les codes et réinvente les déjeuners d'entreprise avec une livraison dans des grands plats en verre familiaux. Geoffroy Darrieus confie : « *Nous sommes une société hybride, autant traiteur, que foodtech. Et nous mettons autant l'accent sur la partie traiteur - toute la production est internalisée afin de produire des plats variés et de qualité - que sur la partie foodtech, en simplifiant la commande à son maximum, en organisant de manière efficace la logistique de nos plats réutilisables et en proposant un choix de plats restreint pour permettre aux entreprises de passer commande directement sur notre site Internet, en seulement quelques clics.* »

Intermédiaire entre les plateaux-repas et le traiteur événementiel, Ripayon propose de délicieux menus pour tout repas de 10 à 100 personnes en entreprise. La carte évoluant en permanence et l'expérience client étant simplifiée à son maximum, Ripayon se positionne plus comme un partenaire mensuel, hebdomadaire ou quotidien (sous forme de cantine) de ses clients qu'un fournisseur ponctuel pour un événement annuel.

Sa marque de fabrique : une cuisine "fait maison", servie dans de grands plats collectifs à partager, pour une expérience conviviale, gourmande et écologique.

Geoffroy Darrieus, co-fondateur, souligne :

« Chaque jour, nous prouvons qu'un autre modèle de livraison de repas est possible ! »



De bonnes recettes gourmandes qui réveillent les papilles

Ripayon redonne ses lettres de noblesse aux repas de groupe en leur insufflant de la gourmandise et de la convivialité. Les plats sont beaux à regarder et excellents à déguster.

Le secret du Chef : des plats concoctés avec amour à la demande, le matin même, à partir des produits de qualité, bruts, frais et de saison.

Des plats les plus traditionnels jusqu'aux idées de recettes plus créatives, tout est "fait maison" dans les règles de l'art, pour que les équipes prennent du plaisir à table.

Thierry

Nous commandons régulièrement pour nos séminaires d'entreprise, et l'offre Ripayon est adaptée: simple, efficace, abordable.

Responsable formation

☆☆☆☆☆

Sophie

Nous nous réunissons une fois par mois en déjeuner d'équipe à 50. Ripayon nous apporte en quelques clics un moment très convivial, et 0 packaging jetable !

Manager d'équipe

☆☆☆☆☆

Lola

Enfin une offre gourmande et moderne de cantine externalisée ! Nos salariés ont désormais tous les jours un repas sain et équilibré.

Office Manager

☆☆☆☆☆

De grands plats à partager "comme à la maison" pour un maximum de convivialité

Le meilleur des événements de team building est et restera toujours un bon repas chaleureux, autour duquel tous les convives ont plaisir à se retrouver.

Thomas Brémard confirme :

« Nous sommes heureux de contribuer à un changement de mentalité des entreprises en leur démontrant qu'un bon plat de lasagnes à partager en équipe est la meilleure manière de fédérer. »

Ripayon favorise ainsi la convivialité en proposant des menus collectifs, servis dans de grands plats à partager. Comme à la maison, on se passe les plats, on échange, on commente et on partage autour de la table.

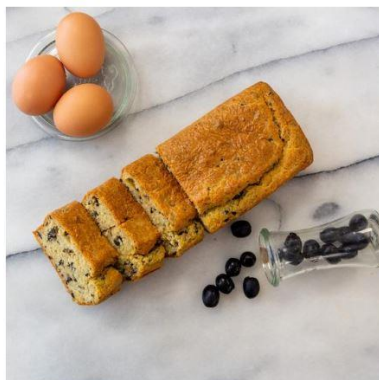
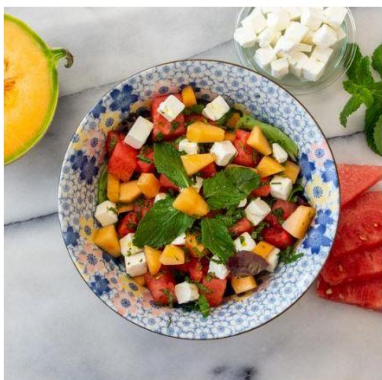
Cette approche novatrice est idéale pour faciliter le dialogue, dans une ambiance détendue, et ainsi créer du lien entre tous les collaborateurs.

Déjeuner va enfin rimer avec plaisir !

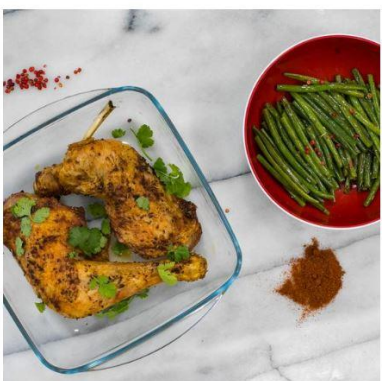


Un exemple de menu qui donne envie de passer à table

Entrées :



Plats :



Desserts :



Bien manger, c'est aussi agir pour préserver la planète

Sur un marché inondé de contenants et de vaisselle à usage unique, Ripayon a la conviction que la vraie révolution n'est pas celle des contenants recyclables mais bien des contenants réutilisables : la meilleure manière de recycler, c'est de **ne pas produire de déchet !**

C'est pour cela que tous les repas sont livrés dans de vrais plats en dur, réutilisables à l'infini (ils sont récupérés et lavés tous les jours).

Au-delà du "Zéro Déchet", Ripayon est aussi "**Zéro Gâchis**". La jeune pousse parisienne évite en effet le piège de la surproduction et du gaspillage en cuisinant exclusivement à la demande, le matin même. Les quantités s'équilibrent aussi naturellement grâce aux contenants collectifs.

Geoffroy Darrieus précise :

« Le respect de l'environnement ne doit pas seulement être un à-côté ou un "plus" marketing ! Le modèle "zéro gâchis, zéro déchet" que nous proposons est plus exigeant et complexe en termes de logistique, mais il est crucial qu'il soit placé au cœur des modèles de livraison d'aujourd'hui et de demain. »

A propos de Ripayon

Issu d'une formation en école de commerce, Geoffroy Darrieus débute en gestion de projet marketing en agence, et rejoint ensuite un acteur web pour un projet d'intraprenariat. Cette expérience lui donne l'envie de créer from scratch, et co-fonde Ripayon avec Thomas en 2017.

Également diplômé d'une école de commerce, Thomas Brémard fait ses armes en tant que Business Developer, d'abord dans un cabinet de chasse, puis pour une société assurant la protection des marques sur internet.



Geoffroy et Thomas ont l'envie commune de casser les codes des repas d'équipe traditionnels en entreprise, en proposant une offre à contre-courant des tendances : de grands plats collectifs, à partager comme à la maison, sur un modèle zéro déchet.

En mars 2018, Felicity Trinet rejoint l'entreprise en tant que Directrice de la Production et entre au capital de la société. Passionnée de cuisine depuis toujours, elle transforme sa passion en un projet entrepreneurial en créant une marque de traiteur spécialisée en nutrition infantile ; son expérience du monde de la restauration apporte à Ripayon le professionnalisme nécessaire pour structurer et organiser sa production.



Pour en savoir plus

Site web : <https://www.ripayon.com/>

Facebook : <https://facebook.com/ripayonparis>

Instagram : <https://instagram.com/ripayon>

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/company/ripayon>

Contact Presse

Geoffroy Darrieus

E-mail : geoffroy@ripayon.com

Tél. : 06 67 45 82 34