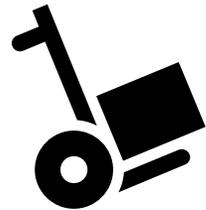


PRÉSENTATION SOCIÉTÉ

Biofinesse
BioExpert en Restauration
Filiale **BIO** du groupe **pomona**

QUI SOMMES-NOUS?

Biofinesse
BioExpert en Restauration Collective



1^{ère} entreprise française
spécialisée dans le bio pour la
restauration depuis 2001



Apporteur de solutions
nutritionnelles (menus) et
pédagogiques (animations)

NOTRE SAVOIR-FAIRE

Depuis 2001, nous sommes spécialisés dans la distribution de produits alimentaires 100% BIO dans toutes les technologies (frais, sec et surgelé) exclusivement pour la Restauration Hors Domicile.

NOTRE VOCATION

Permettre aux convives de la restauration Hors Domicile d'avoir accès à une alimentation plus **saine et plus respectueuse de l'environnement** grâce à notre offre de produits **bio et locaux**.

QUI SOMMES-NOUS?

Biofinesse
BioExpert en Restauration Collective

UNE ÉQUIPE A TAILLE HUMAINE, MOTIVÉE,
PROFESSIONNELLE ET RÉACTIVE



UN BINÔME
COMMERCIAL
DÉDIÉ A CHAQUE
CLIENT

POUR ÊTRE
PROCHE DE
VOUS

- 8 commerciaux terrain répartis sur la France entière
- 4 commerciaux sites
- 2 assistantes commerciales
- 1 assistante marché public



DES SERVICES
SUPPORTS
SPÉCIALISTES
ET INVESTIS

- Service logistique
- Service achat/qualité
- Service comptabilité
- Service informatique
- Service marketing/communication



NOS POINTS FORTS

Biofinesse
BioExpert en Restauration Collective



+ DE 5000 RÉFÉRENCES 100% BIO

- 3 technologies : frais sec et surgelé
- De l'entrée au dessert
- Sourcing nouveautés efficient
- Expertise dans les Alternatives Végétales 



PRIORITÉ AUX PRODUITS FRANÇAIS

- Sourcing local
- Soutien des filières locales



NUTRITION & ACCOMPAGNEMENT

- Une aide dans l'élaboration des menus complets et équilibrés basés sur les recommandations du GEMRCN*
- Des animations culinaires ou pédagogiques adaptées aux convives.



RAYONNEMENT NATIONAL

Une présence nationale avec des implantations régionales (6 entrepôts de stockage)



UNE LOGISTIQUE OPTIMISÉE.

Des livraisons effectuées par une flotte unique de transport Biofinesse-Pomona PassionFroid



... DANS UNE CONSCIENCE ENVIRONNEMENTALE COMMUNE

Ne mettons pas 2 camions sur la route!



NOUS VOUS OFFRONS UNE RÉPONSE CLÉ EN MAIN
DANS LA LOI EGALIM

LA LOI SOUTIENT :

20% de BIO
& 50% produits de qualité
à l'horizon 2022

1 repas végétarien
1 fois par semaine

STOP au gaspillage
alimentaire



BIOFINESSE POSSÈDE :

UNE LARGE GAMME
EXCLUSIVEMENT BIO

UNE EXPERTISE DANS LES
ALTERNATIVES VÉGÉTALES

CONDITIONNEMENTS ADAPTÉS
AUX COLLECTIVITÉS &
EMBALLAGES LIMITÉS



Nos Engagements Nutritionnels

Nous veillons à la qualité de nos produits en termes de **nutrition** et de **goût** : ils doivent répondre aux recommandations du GEMRCN* et aux préoccupations de nos clients de la Restauration Collective.

Produits : Nous accordons une attention particulière au référencement de produits nutritionnellement intéressants (P/L>1...) et aux grammages adaptés à tous les âges. Nous sommes vigilants dès le début de la chaîne, nos fournisseurs s'engagent dans une démarche nutrition : respect des recommandations du GEMRCN*.

Equilibre alimentaire : Notre équipe est formée à l'équilibre nutritionnel, aux fréquences de consommation et grammages des produits recommandés par le GEMRCN* et aux spécificités de notre gamme de produits. Elle sait proposer des repas BIO qui garantissent l'association équilibre, goût et plaisir selon l'âge des convives !

Fiches techniques produits : Nos fiches contiennent les éléments essentiels dont vous avez besoin et sont disponibles sur notre site www.biofinesse.com ainsi qu'auprès de votre commercial.

*GEMRCN : Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition

Biofinesse
BioExpert en Restauration Collective



Nos Alternatives Végétales

La clé pour une alimentation équilibrée, c'est la diversité !



Une alimentation reconnue **trop riche en protéines animales** qu'il est important de rééquilibrer.

Une reconnaissance des bienfaits du végétal sur la **santé** et de l'impact positif sur **l'environnement**

A l'heure du « SANS », la Restauration Collective est un vecteur de communication indispensable pour faire prendre conscience qu'un repas sain et équilibré peut être « SANS protéines animales » !

DÉCOUVREZ NOTRE GAMME BIO & VÉGÉTALE : 200 RÉFÉRENCES

- ▶ A assembler ou prêtes à l'emploi
- ▶ Un large choix de bases disponibles : soja, céréales (blé, rie, quinoa, boulgour...), les légumineuses ou légumes secs (lentilles, haricots, pois secs)

Consommez
du VÉGÉTAL.
Oui, mais BIO!

Biofinesse
BioExpert en Restauration Collective

Pour produire :



X 5

X 15

X 10

VOS BÉNÉFICES

- Vous répondez à la loi Alimentation : **20% bio à l'horizon 2022 + 1 repas végétarien/ semaine**
- Vous suivez les recommandations du **GEMRCN**
- Vous proposez une **variété** de menus avec de nouvelles associations
- Vous répondez aux régimes de **convictions** (sans porc, végétarien, végan...) des convives
- Vous équilibrez le **budget** des repas grâce à la diversité de l'offre
- Vous vous engagez dans une démarche **environnementale**

Nos Menus & Animations

Biofinesse
BioExpert en Restauration Collective

Plus qu'un simple distributeur, on vous accompagne !



OPTEZ POUR DES MENUS 100% BIO

Favorisons de vrais repas « estampillés BIO » de l'entrée au dessert ponctuellement ou régulièrement sur une semaine entière ou plus !



1. NOUS QUALIFIONS VOS BESOINS
2. ENSEMBLE, NOUS CONSTRUISONS VOS MENUS
3. VOUS PROFITEZ !



VOS BÉNÉFICES

- Vous répondez à la loi Alimentation : **20% bio à l'horizon 2022**
- Vous respectez votre **budget**
- Vous **gagnez du temps** dans l'élaboration de vos menus
- Vous **planifiez** en toute sérénité
- Vous intégrez du BIO + **régulièrement**
- Vos **convives** profitent de repas BIO



FAITES QUE VOTRE ENGAGEMENT SE VOIT & S'ENTENDE !

ANIMATIONS CULINAIRES OU PÉDAGOGIQUES

- ▶ Vous choisissez votre **thème** : AB, élevage, ...
- ▶ Et votre **format** : dégustation ou tour de table
- ▶ Votre Conseiller Biofinesse sera votre **animateur** !



SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

Offerts dans le cadre de menus complets Sets de de plateau saisonniers adaptés aux enfants et aux adultes + 1 serviette AB par convive + décorations de la salle.



VOTRE BÉNÉFICE

Votre engagement est visible aux yeux de vos convives, des parents d'élèves, de vos élus, de vos homologues ... !

Votre animation offerte dans le cadre de menus complets Bio achetés



Biofinesse
BioExpert en Restauration Collective

Biofinesse
BioExpert en Restauration
Filiale **BIO** du groupe **pomona**



05.61.47.11.12

commercial@biofinesse.com

1 impasse du marché Gare - 31200 TOULOUSE

