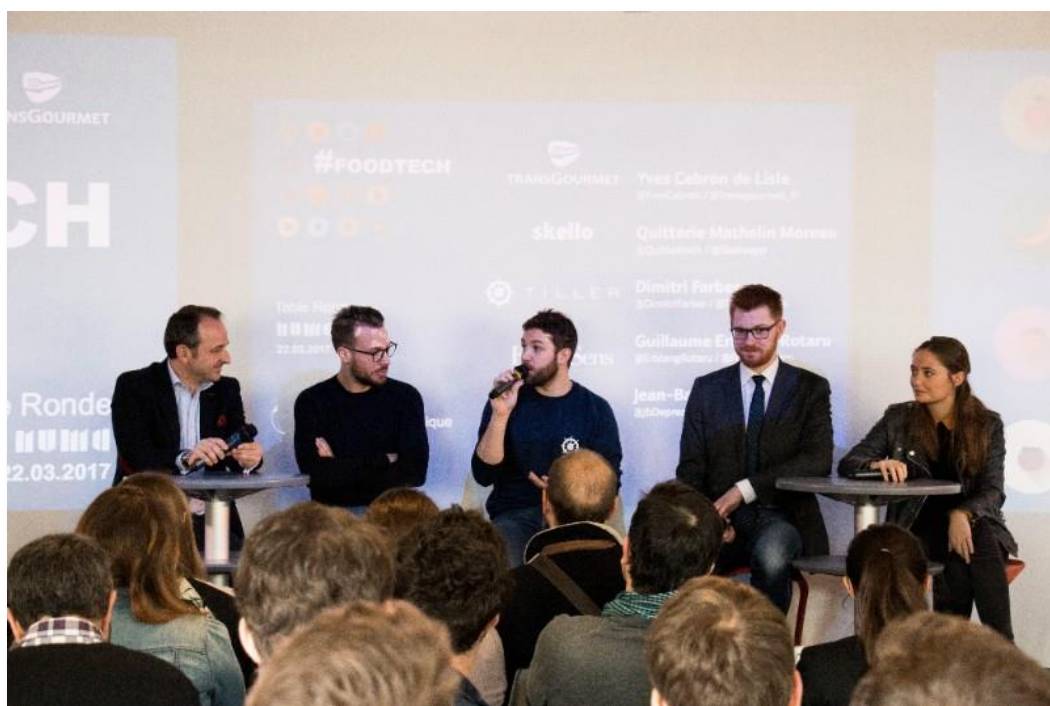


Communiqué de presse,
Valenton, le 30 mars 2017

VIVE LA #FOODTECH TRANSGOURMET VOUS PRESENTE LA RESTAURATION 3.0

MERCREDI 22 MARS 2017 CE SONT PLUS D'UNE CENTAINE D'ACTEURS DE LA #FOODTECH QUI SE SONT REUNIS AU NUMA, SUITE À L'INVITATION DE TRANSGOURMET, POUR DÉCOUVRIR LES INNOVATIONS DIGITALES QUI TRANSFORMENT LA RESTAURATION. UNE RESTAURATION 3.0 HUMAINE ET CRÉATIVE. À L'IMAGE DES PROFESSIONNELS DU SECTEUR.



De g. à d. : Yves Cebron de Lisle, Directeur de l'Offre et du Commerce de Transgourmet France ; Jean-Baptiste Deprez, Fondateur de Dose Dealer de Café ; Dimitri Farber, Co-fondateur de Tiller Systems ; Guillaume Erblang-Rotaru, Fondateur de Food&Sens et Quitterie Mathelin-Moreaux, Fondatrice de Skello.

Avec plus d'une centaine de professionnels et de journalistes présents, Transgourmet a fait salle comble mercredi 22 mars au NUMA, l'emblématique incubateur de start-ups parisien, pour son premier débat sur la #FoodTech.

Du restaurateur - **Jean-Baptiste DEPREZ**, fondateur de Dose Dealer de Café - au fournisseur - **Yves CEBRON de LISLE**, Directeur commercial et de l'offre de Transgourmet France - en passant par deux fondateurs de start-ups - **Dimitri FARBER**, Co-fondateur de Tiller Systems et

Quitterie MATHELIN-MOREAUX, Fondatrice de Skello, sans oublier un expert de la gastronomie - **Guillaume ERBLANG-ROTARU**, Fondateur de Food & Sens -, toute la chaîne de la restauration était représentée dans ce panel.

Les nouvelles solutions digitales proposées aux restaurateurs, jusqu'aux plus innovantes, ont été passées au crible afin d'imaginer la restauration de demain.

Pourquoi la #FOODTECH ?

"Les chefs ont besoin d'être accompagnés pour se concentrer sur leur cuisine et leur concept. C'est là que la #FoodTech intervient." - Guillaume ERBLANG-ROTARU

"La #FoodTech est souvent associée par le grand public à la commande en ligne et à la livraison rapide. Mais les services que nous développons servent avant tout à venir en aide aux restaurateurs." - Quitterie MATHELIN MOREAUX

Les solutions proposées par la #FoodTech sont pour beaucoup des solutions invisibles pour le consommateur, et qui sont conçues pour aider les restaurateurs à gérer le back office de leur enseigne.

Ce qui leur permet de se recentrer sur le coeur de leur métier : l'assiette et la relation client.
"Ces outils nous permettent d'être au plus près des attentes du consommateur." - Jean-Baptiste DEPREZ



La #FOODTECH « déshumanise-t-elle » la restauration ?

"La #FoodTech ne remplace pas l'humain. Elle accompagne le restaurateur afin de lui permettre de mieux répondre aux attentes de ses clients." - Dimitri FARBER

Le temps est une notion-clé pour le restaurateur qui est un véritable entrepreneur. Les outils digitaux lui permettent de réinvestir son temps pour se recentrer sur son concept, de redonner le temps au cuisinier de cuisiner et au serveur de servir.

Les outils de la #FoodTech permettent également au restaurateur de mieux accueillir, de passer plus de temps à échanger et surtout de mieux informer sa clientèle. Notamment en mettant en avant l'origine et la qualité de ses produits, comme le permettent les cartes connectées. Comme l'a expliqué Gregory LANCEPLAINE, *"La data produit, c'est l'or de demain."*



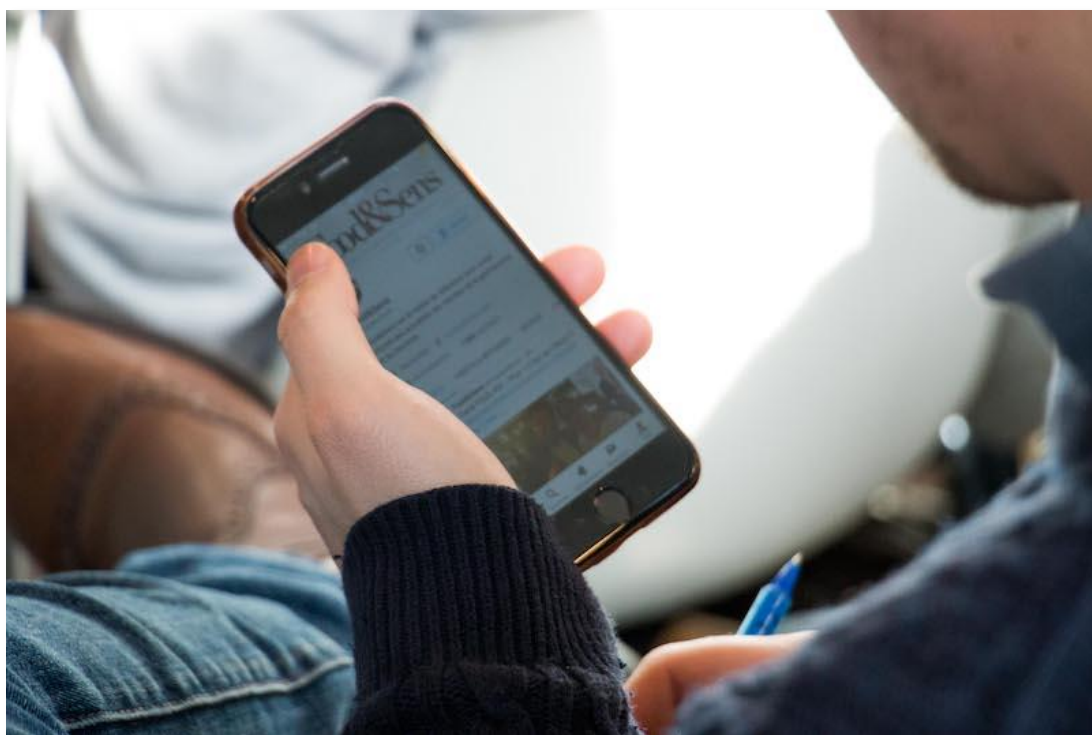
La #FOODTECH n'est pas une question de génération.

Pour Yves CEBRON de LISLE : *"un restaurateur est multi casquette : acheteur, DRH, comptable, marketeur, cuisinier... Concilier et maîtriser toutes ces fonctions, même en s'entourant, n'est pas tâche facile, source de stress et de complexité. Nous proposons à nos clients depuis longtemps des solutions facilitantes au-delà de la fourniture de produits ; avec les acteurs de la foodtech nous pouvons aider le restaurateur dans son business, sa création de valeur et sa performance."*

Si cette génération de "restaurateurs entrepreneurs" existe, précise Quitterie MATHELIN MOREAUX, *"la #FoodTech est adoptée en revanche par tous les restaurateurs. Et les plus anciens, comme les plus prestigieux sont souvent les plus à la pointe dans le domaine."*

Ces "restaurateurs entrepreneurs" souhaitent se lancer, et les start-ups de la #FoodTech leur proposent des solutions de facilitation : gestion des plannings, caisses connectées ou encore outils de gestion des stocks.

Ces technologies ne bouleversent pas les codes de la restauration, elles viennent au contraire les simplifier.





TRANSGOURMET

France

Transgourmet et les start-ups : une relation de confiance.

"Le restaurateur a deux préoccupations immédiates quand il se lève le matin : comment faire face aux urgences du quotidien - panne de matériel ou absence de personnel le plus souvent - et serais-je bien livré à temps ?" - Yves CEBRON de LISLE

Au-delà de ces urgences, le restaurateur doit aussi composer avec de nombreuses tâches annexes : la comptabilité, le recrutement, la gestion des stocks, la communication... "Le rôle d'un distributeur, en proximité quasi quotidienne avec ses clients restaurateurs, peut aussi d'être un apporteur d'expertise. Avec notre activité **Transgourmet Solutions**, nous pouvons aider nos clients à découvrir, à faire les bons choix de solutions digitales et de mise en cohérence de ces solutions dans son éco-système." - Yves CEBRON de LISLE

Nous avons développé la gamme de services e-Quilibre, avec des outils de matières, des approvisionnements et d'information produits. Cela, c'est notre expertise, que nos 80 000 clients, restaurateurs et artisans boulangers-pâtisseries, connaissent bien.

En revanche, sur des domaines qui ne sont pas les nôtres, nous nous tournons et sélectionnons les meilleurs Start-ups du monde de la #FoodTech pour trouver et apporter des solutions à nos clients.

En créant Transgourmet Solutions, Transgourmet s'est doté d'une structure agile, une start-up en interne, afin d'être en mesure de mieux dialoguer avec ces acteurs.

Il s'est créé de réels partenariats dans lesquels les start-ups apportent leur expertise dans leur domaine de spécialisation et où Transgourmet offre son nom, ses connaissances du terrain et son réseau de 80 000 clients, partout en France.

"Transgourmet appartient à une coopérative : le groupe COOP. La coopération est dans les gènes de Transgourmet. Aujourd'hui, notre modèle c'est de partager notre expérience avec les meilleurs du marché" a rappelé Yves CEBRON de LISLE.



Transgourmet et Tiller associent leurs expertises et créent une solution digitale globale pour les restaurateurs.

À l'occasion de ce débat, Transgourmet et Tiller ont annoncé en exclusivité le lancement de leur partenariat.

Ils ont dévoilé leur première solution commune pour les professionnels de la restauration. Une solution globale qui couvre de l'approvisionnement des produits jusqu'à l'encaissement, en passant par la prise de commande, la gestion des approvisionnements, l'analyse de la performance (fréquentation quotidienne, panier moyen...) et le pilotage des coûts matière.

«Tiller et Transgourmet partagent une vision commune : les restaurateurs sont aussi des chefs d'entreprise. Pour réussir, ils doivent être d'excellents gestionnaires et adopter des réflexes entrepreneuriaux : gagner du temps, suivre ses performances, piloter son business. Quand un grand groupe de la distribution alimentaire, qui compte plus de 80 000 clients, et une start-up en hypercroissance partagent une philosophie commune, ils peuvent innover ensemble : les restaurateurs disposent désormais d'un outil unique, global et performant.» Dimitri Farber, co-fondateur de Tiller.

Transgourmet et Tiller ont associé leurs expertises et "interfacé" leurs solutions digitales, afin de connecter les données issues des commandes en produits alimentaires avec toutes les autres données relatives à la gestion du restaurant.

En clair, les restaurateurs peuvent :

- **Identifier précisément les quantités de produits alimentaires nécessaires à leur activité**, ce qui permet d'éviter les ruptures de stock et le gaspillage ;
- **Passer commande automatiquement** auprès de leur fournisseur et accéder au suivi des livraisons ;
- **Piloter les "coûts matières"** de leurs plats et ajuster leurs prix ;
- **Disposer facilement d'informations comme la présence d'allergènes et l'origine des produits.**

« Quand une solution d'approvisionnement en ligne et une solution caisse sur Ipad se rencontrent et dialoguent cela donne naissance à une innovation majeure, une solution 360° clé en main pour les restaurateurs. Transgourmet et Tiller c'est une collaboration simple et un enrichissement mutuel avec une approche commune du métier de la restauration : simplifier la vie et la gestion de nos clients. » Gregory LANCEPLAINE, Directeur de Transgourmet Solutions.



Découvrez le Replay !

Vous trouverez également ce communiqué sur : www.transgourmet-france.fr
Interlocuteurs:

Yves Cebron de Lisle, Directeur Commercial Marketing et Communication
Transgourmet France, ZAC du Val Pompadour -17 Rue Ferme de la Tour - CS 10005 - 94460 Valenton
Tél.: +33 1 46 76 62 11, e-mail: yves.cebron@transgourmet.fr

Gaëlle Kerrec, Responsable Communication et Internet
Transgourmet France, ZAC du Val Pompadour -17 Rue Ferme de la Tour - CS 10005 - 94460 Valenton
Tél.: +33 1 46 76 62 40, e-mail: gaelle.kerrec@transgourmet.fr