

Partagez



Recevez la Newsletter

Toutes les news par email

S'inscrire gratuitement

Retrouvez-nous sur



À propos

Publicité & partenariats
Contact | Mentions légales

by seij

INNOVATIONS

EVENEMENT

RapidResto en mode digital

PUBLIÉ 15 SEPT. 2016 | AUTEUR SÉBASTIEN JUST | COMMENTAIRES



Cette année le salon Rapid Resto se caractérise notamment par une plus forte présence des jeunes acteurs de la Food Tech. Au programme, des sociétés comme Tiller Systems, La Caisse Tactile, InnovOrder, Rapidie, Oplimiam, Snapshit ou encore Skello présentent des solutions résolument tournées vers l'avenir (voir sur cette page la liste des exposants). Voilà une bonne occasion de venir découvrir sur place les outils de demain, déjà disponibles aujourd'hui (et sur notre annuaire).

Le salon est pimenté d'une série de "pitches", présentations en quelques minutes d'un produit et d'un concept, entre deux conférences.

Nous avons eu l'occasion de participer à la table ronde « Le digital pour créer du new business et fidéliser la clientèle ». La conférence est animée par Nicolas Nauchi de la société de conseil CHD Expert.

Valérie Milward, PGD de hotelrestovisio.com, a pu rappeler les bonnes pratiques de la communication Digitale et pointer l'importance de la création de contenu multimédia (vidéo notamment) pour mettre en avant les valeurs d'un établissement et ses effets bénéfiques sur le retour clientèle et la notoriété d'un établissement.

Clément Chevrette, Chef de projet de Smart Food Paris nous explique en quoi l'incubateur de startups Smart Food Paris permet d'accompagner ces nouvelles entreprises et favoriser la rencontre des nouvelles technologies et des restaurateurs. Notamment, en favorisant la mise en pratique et l'essai des logiciels dans les restaurants partenaires, Smart Food Paris permet aux nouveaux acteurs de valider sur le terrain leur concepts et leur permettre d'être suivi par de grands acteurs de la restauration.



Enfin, nous avons vu rappeler ce qu'est le Digital dans la restauration — en soit une population d'outils destinés à répondre aux besoins de votre marché mouvant, de vos clients, de vos besoins et contraintes au quotidien — et quels types de solutions peuvent solutionner vos problèmes et vous faire avancer. En quelques exemples pratiques, nous avons voulu montrer à quel point un restaurateur peut aller de l'avant, accélérer et s'adapter à la clientèle d'aujourd'hui, en intégrant dans son quotidien, sur toutes les phases de la gestion du restaurant : des achats marchandises au client final.



Sébastien Just — Spécialiste systèmes d'information pour la restauration

Sébastien accompagne depuis plus de 15 ans les chaînes de restaurants et restaurateurs indépendants dans le développement de leur systèmes d'informations et leur stratégies digitales. Sa société Seij intervient sur toutes les problématiques d'un restaurant ou d'une chaîne : centrale de données, RH, achats, contrôle de gestion, contrôle de franchises, intranets, communication internet, etc.

<http://www.seij.net>

d'articles par Sébastien Just

0 Commentaires La Nouvelle Restauration

Login

Recommend Share

Sort by Best

Start the discussion...

Be the first to comment.

ALSO ON LA NOUVELLE RESTAURATION

Investir dans un site internet mobile pour stimuler les ventes

2 commentaires • a year ago

Pascal Pradier — 100% d'accord sur le fait maison qui pour le coup est à proscrire car le résultat fait plus de mal que de bien. Mais pour aller au delà du site pour mobile, il faut ...

Résumé du DigitalFoodClub #11

1 commentaire • 5 months ago

HomechefHome — Merci pour ce beau résumé du DigitalFoodClub j'A bientôt !

8 idées pour capter les emails de vos clients

1 commentaire • a year ago

Nadine Pieters — SOWFL.fr est la meilleure manière d'obtenir les adresses mail de vos clients!

Un point sur les paiements en restaurant

3 commentaires • a year ago

Jefferson Drebean — Merci beaucoup pour votre réponse !

Subscribe Add Disqus to your site Privacy

DISQUS

Sur cet article

CHD Expert

HotelRestoVisio

Seij



DOSSIER Le marché #FoodTech — Mai 2016

Plus d'actus



L'imprimante 3D Foodini est disponible

Automatiser la présentation des plats et desserts par l'impression 3D est désormais possible



RapidResto en mode digital

Le salon Rapid Resto en mode focus sur les problématiques du digital.



Quand Google pousse la demande d'ovis

Google incite de plus en plus les utilisateurs à laisser leur avis et cela se sent.



Agenda : le forum annuel Vitagora

Le moment d'échanger sur les révolutions #FoodTech



42tea en mode Kickstarter pour les amateurs de thé et leur clients

Une innovation technologique pour les amateurs de thé et une vidéo de présentation pour un thé parfait



1ere édition du Food Truck Expo

Nouveau salon dédié à la restauration mobile