



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Décembre 2016

sirha.com
#sirha
#goingtosirha

LE VILLAGE START UP, TOUJOURS UNE LONGUEUR D'AVANCE AVEC SIRHA

Si la révolution digitale touche toutes les dimensions du quotidien, la restauration et le food service cumulent les expériences et les ingéniosités. Depuis toujours, Sirha réserve une place de choix aux innovations. Inattendues et astucieuses, toujours créatrices de valeur, elles ont une vitrine supplémentaire au Sirha 2017 : le Village Start-up.

Le parti-pris de cette première édition du « **Village Start-up** » : soutenir et valoriser l'innovation sous toutes ses formes et lui donner les moyens de s'exprimer grâce à un espace dédié **avec le soutien de la banque CIC**. La vague digitale trouve en effet dans la restauration et le food service un terrain de jeu aussi inédit que prolifique, qui attire nombre de jeunes entrepreneurs fourmillant d'idées et de solutions nouvelles.

Le Village Start-up sur Sirha :

Avec le soutien du CIC

- 13 exposants – 14 projets
- + de 90% présentent une innovation à caractère digital
- A proximité du Food Studio, de l'espace Innovation et Nouveautés sur la Place des Lumières

Solutions et services en 4 dimensions

Avec de potentiels gains de productivité et de qualité pour tous les formats de restauration, les start-up présentes au Sirha proposent des solutions innovantes à tous les niveaux, car toute la chaîne de valeur du secteur bénéficie de la créativité permise par le numérique. Le digital permet en effet d'améliorer voir de révolutionner tous les domaines du métier : les achats, la production, le service ou la gestion.

Les achats : des solutions de gestion des approvisionnements, et de l'hygiène ou encore un réseau social consacré à la détection des filières et producteurs de qualité dans les terroirs.

- **APPRO FUSION**

Outil de gestion des commandes et comptabilisation des achats

Site internet : www.appro-fusion.com

La production : des solutions dans la lutte contre le gaspillage, favorisées par la mise en réseau de restaurateurs et commerces de proximité.

- **OPTIMIAM**

L'appli « anti-gaspi » qui connecte en temps réel les commerces de proximité aux utilisateurs autour d'eux afin de vendre à temps leurs surplus alimentaires sous forme de promotions flash.

Site internet : www.optimiam.com

- **TAKEAWAY**

Crée des produits innovants aux caractéristiques révolutionnaires pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans la restauration commerciale, et pour favoriser l'essor de la vente à emporter.

Site internet : www.takeaway-group.com

Le service : des solutions pour le restaurateur ou le client : du cahier de réservation numérique aux logiciels de caisses, en passant par des applications de traduction certifiée des cartes et menus, ou l'optimisation des services de livraison à domicile.

- **BOVIMARKET**

Réseau social multicanal qui connecte les filières des produits alimentaires de qualité et de terroir et les relie aux consommateurs pour qu'il les trouve près de chez eux.

Site internet : www.bovimeter.com

- **GUESTONLINE by Tableonline**

Cahier de réservation numérique innovant, spécialement conçu avec et pour les restaurateurs. L'application disponible sur iPad, smartphone, PC/Mac, est utilisée par de grandes tables (Maison Bras, La Tour d'Argent, le Py'R...), comme par des restaurants de quartier.

Site internet : www.guestonline.fr

- **INNOVORDER**

Innovorder accompagne les enseignes de restauration dans leur transformation digitale avec une solution complète comprenant : un logiciel de caisse connecté et certifié, un module de commande en ligne en marque blanche, un site internet et application mobile, une borne de commande en point de vente.

Site internet : www.innovorder.fr

- **MENU DU JOUR**

Application offrant gratuitement aux restaurateurs de la visibilité sur leur service du midi à leurs clients actuels ou potentiels autour d'eux.

- **RAPIDORESTO by Insitaction**

Le client réserve, commande, paye directement via l'application et se rend au restaurant pour être guidé jusqu'à sa table par l'application. Son plat l'y attend.

Site internet: www.rapidoresto.io

- **THE WORLD MENU**

Application qui affiche des traductions certifiées de la carte du restaurant dans les langues de son choix pour la clientèle étrangère.

Site internet : www.theworldmenu.fr

- **UBEREATS**

Plateforme technologique de mise en relation d'utilisateurs, de restaurants et de coursiers. Livraison en moins de 30 minutes, avec plus de 700 restaurants partenaires, dans Paris intra-muros et dans près de 20 communes du Grand Paris.

Site internet : www.ubereats.com

- **UNILASALLE**

Projet 1 : Vite Fait Bienfaits®

Application pour la restauration collective de santé en oncologie pour aider les équipes culinaires et diététiciens à décliner les plats selon les effets secondaires que le patient présente.

Lauréat du Prix Spécial du Jury aux Grands Prix Sirha Innovation 2017.

Site internet : www.vite-fait-bienfaits.fr

Projet 2 : Elixirs antioxydants aromatisés pour attendrir les aliments par imprégnation sous vide.

La société JMT CREATION a étudié le pouvoir protecteur d'huiles et de sirops fonctionnels à base de plantes pour améliorer la tendreté et la valeur aromatique de gammes d'aliments.

La gestion et le management : des formations et logiciels spécifiques aux ressources humaines et une assistance au recrutement, ou des modules d'achat et de facturation.

- **BAGUETTE ACADEMY**

1ère Formation en ligne multilingue en Boulangerie française pour les professionnels des métiers de bouche à l'international.

Site internet : www.baguetteacademy.com

- **RHSUITE**

Le Logiciel rhsuite.com révolutionne la gestion des ressources humaines des hôtels, restaurants, des traiteurs et organisateurs d'évènements, de l'hôtellerie de plein air et des parcs d'attractions : éditeurs de contrats de travail en ligne, réalisation automatique des formalités associées, planning digital collaboratif, gestion des temps et préparation de la paie.

Site internet : www.rhsuite.com

Ces nouveautés accompagnent l'aspiration grandissante des consommateurs vers la personnalisation, les pratiques responsables, et faciliter la gestion des professionnels.

Toutes les échelles et tous les formats sont visés par ces innovations : restauration collective, rapide ou traditionnelle, hôtellerie ou métiers de bouche. Grâce au digital, elles créent un cercle vertueux sur mesure où clients, partenaires, investisseurs et industriels trouvent une valeur ajoutée sur ce marché.

Sirha Start-up battle by Tiller

Sirha est un spectacle autant qu'une expérience inédite partagée, rendez-vous donné avec les Start-up du Village pour un concours de Pitches*, **le mardi 24 janvier à 16h55**, sur le plateau de la web TV Sirha du Food Studio. Une compétition en temps réel, au cours de laquelle les entrepreneurs ont 5 minutes pour présenter leur projet à une assistance de professionnels attentifs et investis.

**Synthèse d'un projet entrepreneurial (elevator pitch)*

Plus d'information sur : <http://www.sirha.com/fr/le-village-start-up>

SIRHA 2017:
BETTER FOOD SERVICE
FOR A BETTER LIFE

Sirha (Salon International de la Restauration de l'Hôtellerie et de l'Alimentation) rassemble les professionnels de la restauration pour partager les tendances du Food Service mondial. Organisé à Lyon Eurexpo tous les mois de Janvier des années impaires, il accueille depuis près de 30 ans les concours internationaux de la gastronomie : Le Bocuse d'Or et la Coupe du Monde de la Pâtisserie, créés respectivement par Paul Bocuse et Gabriel Paillason. Aujourd'hui, Sirha est exporté dans 5 autres pays : Brésil, Mexique, Hongrie, Suisse et Turquie.

SIRHA EST UN SALON RESERVE AUX PROFESSIONNELS



#sirha
#goingtosirha
sirha.com

Contact presse:

AB3C - Jean-Patrick Blin - Aurélie Mestelan
+33 (0)1 53 30 74 00
jeanpatrick@ab3c.com
aurelie@ab3c.com