

#l'instant digital : Recréer du lien entre cuisiniers et convives

RESTAURATION
COLLECTIVE

323

MARS 2020

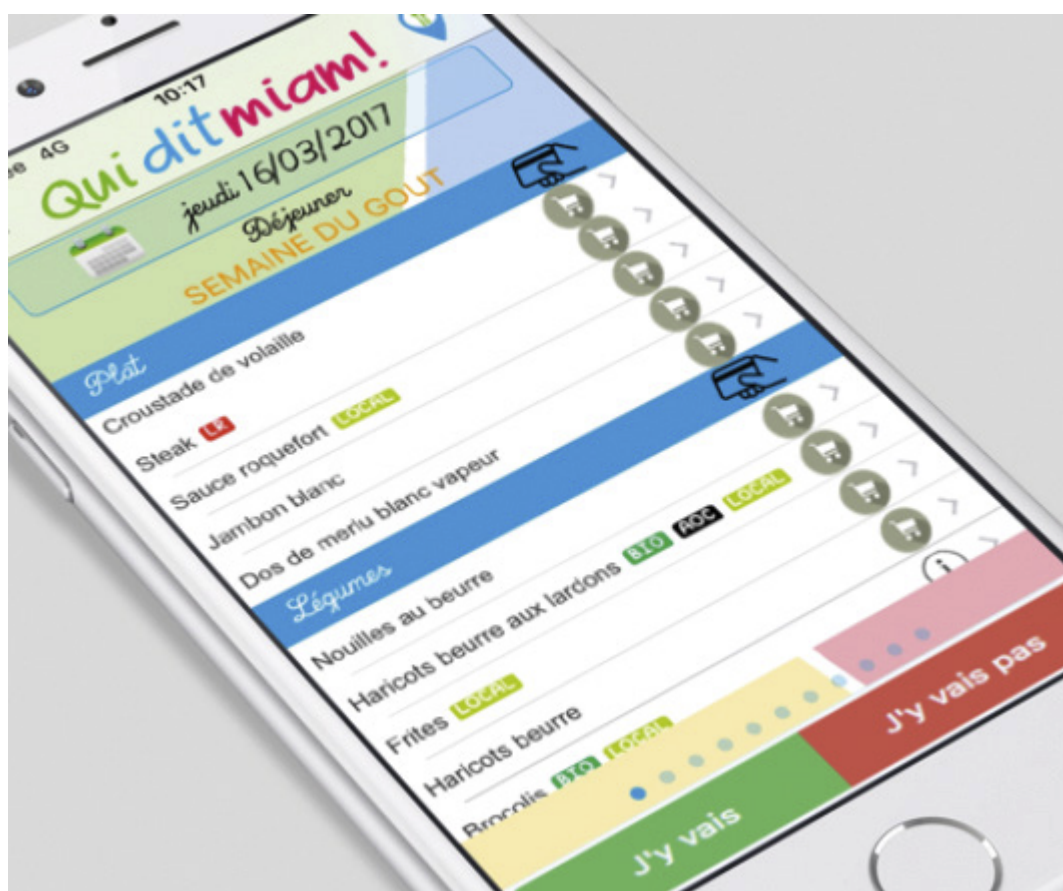


Photo DR

À l'heure où la recherche de transparence et la lutte contre le gâchis sont plus que jamais d'actualité, le digital peut constituer un vecteur pour mieux communiquer avec ses convives et les sensibiliser aux pratiques du « bien manger ». Exemple avec la solution QuiDitMiam!, déployée depuis 2017.

Par Morgane Buland

La start-up du mois

INFORMER PLUS ET ÉDUIQUER MIEUX POUR GASPILLER MOINS AVEC QUIDITMIAM!

Présentation. La société QuiDitMiam! a été lancée en 2017 à l'initiative de 3 ingénieurs informatiques soucieux de savoir ce que mangeaient leurs enfants à la cantine. Ils ont alors créé un outil de communication entre le restaurant collectif et le convive. Cette même année, QuiDitMiam! a été lauréate des 1er Trophées de l'Innovation remis par Restau'Co.

Fonctionnement. Les menus sont mis à la disposition des convives à travers une application mobile. Celle-ci affiche des informations telles que les allergènes, fiches techniques fournisseurs, spécificités liées aux produits (bio, local, labels, fait maison, de saison, etc.). « *Les convives peuvent noter leurs plats et les commenter. Ces données ne sont pas publiques comme sur un réseau social. Elles sont transmises aux cuisiniers qui peuvent alors établir des statistiques* », indique Jean-

Philippe Delgado, CEO de QuiDitMiam!.

Via l'appli, le restaurateur peut également faire remonter des actualités : événements, repas spéciaux ou encore mise en avant de producteurs locaux. Les convives sont, eux, avertis par des notifications en cas de grèves ou d'éventuels changements de menus. « *L'objectif est de créer de la transparence en temps réel.* »

QuiDitMiam! a également développé une fonctionnalité pour lutter contre le gaspillage alimentaire, en permettant notamment à chaque convive d'indiquer s'il viendra déjeuner au restaurant. « *Cela permet de dresser des prédictions et de mieux gérer les stocks et la production.* »

Actuellement, QuiDitMiam! équipe plus de 1 500 restaurants collectifs, en scolaire et en entreprise. La société est par ailleurs partenaire du logiciel de gestion Datameal, « *ce qui permet d'éviter une double saisie des menus* ». Dans la même veine, « nous récupérons aussi les menus saisis sur Aidomenu de Vici ou encore sur le logiciel Easilys ».

Coût. En moyenne 1 euro par an et par convive pour la formule de base et en moyenne 2,37 euros par an et par convive pour la formule complète (menus + volet anti-gaspi).

◆ www.quiditmiam.fr

AVANTAGES

- ◆ Informer ses convives
- ◆ Rétablir un échange
- ◆ Gagner en transparence
- ◆ Réduire le gaspillage alimentaire