



INFORMER PLUS, ÉDUCER MIEUX, GASPILLER MOINS

Notre application permet d'afficher les menus servis en restaurant collectif, conformément à la réglementation INCO (allergènes) couplé à une interface d'administration puissante permettant d'élaborer des menus conformes au plan alimentaire GEMRCN, impression des menus, statistiques détaillées, communication permanente avec ses convives. Ainsi, nous offrons un accès simple et rapide aux menus de la cantine, tout en créant du lien avec leur restaurateur (module communication: commentaires, notation des plats, retour convives, ...).

Des fiches nutritionnelles permettent aux gourmets de connaître réellement le contenu de leur assiette et d'être notifié en cas d'intolérance alimentaire.

Prônant les valeurs d'éducation au goût et de "bien manger", nous travaillons main dans la main avec l'Association Nationale pour l'Éducation aux Goûts des Jeunes (ANEGJ), avec qui nous mettons en place des formations au sein des établissements scolaire, ainsi que l'intégration d'expériences sensorielles dans l'application.

Nous attachons une importance particulière aux producteurs locaux de nos régions, c'est pourquoi nous offrons la possibilité aux établissements de mettre en valeur leur cuisine (provenance des plats, produits labellisés: BIO, AOC, AOP, BBC...).

Cela s'inscrit dans le cadre du projet de loi Alimentation qui précise que d'ici 2022, la restauration collective publique devra servir 50 % de produits durables.

Un module de « gaming » invite les utilisateurs à participer de manière ludique à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Pour ce faire, rien de plus simple: participez aux nombreux challenges Anti-Gaspi élaborés par notre équipe, gagnez des MIAM!, remportez des récompenses grâce à nos partenaires.

Enfin, un programme d'Intelligence Artificielle, prédisant le nombre de convives au quotidien (avec une précision de 95%), positionne QuiDitMiam! comme un acteur majeur de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

QuiDitMiam! est, et restera, toujours gratuit pour l'utilisateur ! Notre business model repose sur un abonnement.

La Mairie de Toulouse s'inscrit dans notre démarche depuis notre création, suivi plus récemment par le département du Gers pour l'ensemble de ses collèges. Le restaurant du CNES fait également partie de nos clients, ainsi que Terres de Cuisines, Régal et Saveurs ou encore 1001 Repas du Nord ainsi que de nombreux collèges et lycées.

Lors de l'année 2017, QuiDitMiam! a été élu Label "territoires innovants" Bronze avec Toulouse Métropole, puis désigné Prix de l'Innovation lors du Salon Restau'Co à Paris. En 2018, la société devient Lauréate Occitanie des INTERCONNECTÉS et est finaliste des trophées de l'économie numérique d'Occitanie.

Contacts :

Aurélien Clauzel / Jean-Philippe Delgado

Emails : aurelien@quiditmiam.fr (06 32 49 83 52) / j.philippe@quiditmiam.fr (06 72 42 74 93)

Tél : 09 72 60 97 00

Plus d'information sur <https://quiditmiam.fr>

