



COMMUNIQUE DE PRESSE
Janvier 2017

CONTACT PRESSE
La Nouvelle Agence
Mathilde Filiputti

mathilde@lanouvelle-agence.com

01 83 81 71 49 – 06 48 14 32 29

Guestonline et son mouvement des e-chefs digitalisent Sirha 2017, le rendez-vous mondial de la restauration et de l'hôtellerie

En novembre dernier, Guestonline lançait le mouvement des [e-Chefs : la restauration à la reconquête du numérique](#) afin d'affirmer la volonté de la restauration française de prendre en main sa transformation digitale.

Suivi par de grands noms de la restauration comme Paul Maurice Morel (Restaurants & Brasseries Lyon® Bocuse), André Terrail (Tour d'Argent), Sébastien Bras (Maison Bras) et Caroline Savoy (Restaurant (V)ivre), le mouvement est soutenu par Sirha, le rendez-vous mondial de la restauration et de l'hôtellerie et scène incontournable de toutes les innovations du Food Service.

Loin d'être une menace, le numérique est un véritable atout pour la restauration (1er employeur de France), lui permettant de reprendre le contrôle de la relation avec ses clients et prospects. **L'enjeu : proposer une expérience client novatrice et personnalisée grâce aux données consommateurs, pour fidéliser ces derniers et doper la croissance des établissements.**

Entre autres rendez-vous cités ci-dessous, Guestonline animera, lundi 23 janvier à 15h20, une table ronde consacrée à ce sujet (sur plateau TV Sirha) en présence de François Pipala (directeur de salle à l'Auberge du Pont de Collonges (Etablissement Bocuse) et sacré meilleur directeur de salle du monde en 2016), André Terrail et Caroline Savoy.

Au programme de la digitalisation Sirha 2017

Sous la houlette de Marie-Odile Fondeur, Directrice Générale Sirha, Guestonline intervient :

- Sur le [Sixième Sens](#) : 4 concepts de restauration gérés par les étudiants de l'Institut Paul Bocuse, au cœur du salon :
 - Les étudiants gèreront les réservations sur iPads via Guestonline, de même que la file d'attente (les convives réservent en direct puis repartent sur le salon. Un sms leur est envoyé quand leur table se libère).
 - Pendant le repas : les convives pourront noter les plats sur des iPads dédiés, placés sur les tables, et suivre, en temps réel, le « score » de l'espace dans lequel ils déjeunent.
 - Les convives pourront interagir sur Twitter via le hashtag #Sirha6Sens



- [Bocuse d'Or](#) et [Coupe du Monde de la Pâtisserie](#)



- Guestonline a développé l'application de notation qui permettra pour la première fois, à chaque juré, d'attribuer notes et commentaires aux candidats, sur un iPad fourni, de prendre des photos, de revoir ses commentaires et notes de la veille, etc.
- L'application simple et ludique permet à l'organisation de sécuriser les notes et de les traiter plus rapidement.

- Restaurant VIP dans l'Espace des chefs :

- Guestonline a été choisi pour la gestion des réservations et l'accueil des convives.

- [Dîner des Grands Chefs](#) à l'Hôtel de Ville.

- Guestonline a été choisi pour optimiser l'accueil des plus grands chefs du monde et pour la gestion du plan de salle sur iPad.

- Pour la première année, Sirha propose un Village Start-up sur lequel Guestonline sera représenté, entouré de 12 autres entreprises innovantes, parce que la révolution digitale touche toute la chaîne de valeur de la restauration.

- Restaurant éphémère Café Lavazza

- Guestonline a été choisi pour la gestion des réservations.

- Métro, le restaurant de demain

- Pour la première fois, Métro ouvre son restaurant du futur, espace éphémère au cœur du Sirha. Guestonline assure la réservation en ligne et la gestion des réservations de cet espace innovant.



Antoine Girard, Directeur Général de Guestonline : « Nous sommes très fiers de la confiance que Sirha nous accorde. En tant que précurseur et à l'écoute des nouvelles tendances, le salon reste une référence pour tous les métiers de la restauration et le garant des bonnes pratiques et évolutions nécessaires à la profession. Les innovations que nous proposons sur différents points de Sirha ont pour objectifs de démystifier les nouvelles technologies du numérique et de montrer à quel point se les réapproprier peut faciliter la vie des restaurateurs, leur faire gagner du temps, tout en optimisant l'expérience de leurs clients ».

Marie-Odile Fondeur, Directrice Générale Sirha : « Le salon Sirha a vocation d'anticiper les tendances, d'inspirer les professionnels, de les surprendre, de les accompagner dans leur développement. En 2011, nous avons commencé à intégrer le digital avec la première boulangerie connectée. Aujourd'hui, la numérisation permet aux restaurateurs de se recentrer sur leur cœur de



COMMUNIQUE DE PRESSE
Janvier 2017

CONTACT PRESSE
La Nouvelle Agence
Mathilde Filippetti

mathilde@lanouvelle-agence.com

01 83 81 71 49 – 06 48 14 32 29

métier, de gagner du temps, d'augmenter leur chiffre d'affaires. Il est essentiel qu'ils prennent en main les nouvelles technologies du numérique pour développer leur business. »

Florent Suplisson, Directeur des Évènements Gastronomiques : « Nos concours sont des laboratoires dans lesquels nous faisons éclore de nouvelles générations de chefs. Leur organisation doit être au diapason de l'évolution de la restauration.

Nous voulions donc franchir le cap du numérique et cette année, Guestonline nous permet d'intégrer encore plus de numérique dans notre organisation, grâce au nouveau système de notation. C'est une innovation dans notre fonctionnement qui marque une étape majeure du Bocuse d'Or et de la Coupe du Monde de la Pâtisserie. Dans un même temps, nous offrons à l'approche dynamisante de la restauration que représente le mouvement des eChefs, une tribune mondiale qui va relayer cette information de façon pertinente et efficace. »

Paul Maurice Morel, Directeur Général des Restaurants & Brasseries Lyon® Bocuse : Aujourd'hui, les choses vont vite. En venant chez Bocuse, nos clients, qui ont l'habitude d'utiliser le numérique, veulent être reconnus dès leur entrée dans le restaurant. De nouveaux outils, dont Guestonline, vont nous aider dans cette démarche de recherche de qualité de service et de respect des nombreuses normes. Guestonline est un outil très performant, facile à intégrer et interopérable avec nos autres solutions. Il facilite le travail en équipe avec l'ensemble des parties prenantes au sein d'un restaurant, depuis les chefs et la salle, jusqu'au back office administratif.

À propos de Sirha

Où et quand ? Du 21 au 25 janvier 2017, à Eurexpo Lyon

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 plus de 20 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 en chiffres (édition 2015) :

- 3 045 exposants et marques
- 189 028 professionnels, dont 25 450 internationaux
- 725 innovations présentées dont plus de 367 en avant-première mondiale

Plus d'informations sur : www.sirha.com - #sirha #goingtosirha



[Sirha](#)



[@Sirha Lyon](#)

A propos de Guestonline

Guestonline est un cahier de réservation numérique, conçu avec et pour les restaurateurs. Grâce à un fichier de contacts identifiés et documentés, dont il reste seul propriétaire, le restaurateur constitue une base de données lui permettant de personnaliser son accueil, de fidéliser ses clients, d'optimiser l'expérience de ses clients, avant, pendant, après le repas.

- 3500 restaurants, toutes typologies et tailles confondues
- 1.000.000 réservations gérées en 2015
- + de 40 partenaires : métiers de la restauration, caisses enregistreuses, guides... tels que Tables et Auberges de France, Chomette, Châteaux & Hôtels Collection, Lyon Restaurant (Jean-François Mesplède), Diadao, CashPad, Ikentoo, Jimdo, le Petit Paumé, le Chti...
- Présent à l'international (France, Finlande, Royaume-Uni, Espagne, Suisse, Afrique du Sud, Canada...).

Plus d'informations sur : www.guestonline.io - <http://www.lesnouveaux-echefs.fr/>

 [Guestonline](https://www.facebook.com/guestonline)

 [@Guestonline_fr](https://twitter.com/Guestonline_fr)

