



## PLUS DE 20 ACTEURS DE LA RESTAURATION ORGANISENT POUR LA 1ERE FOIS LES PRIX DU RESTO DIGITAL DE L'ANNÉE



- *La crise pandémique a démontré la capacité des restaurateurs et patrons de débits de boisson à surmonter les épreuves. Nombreux sont ceux qui ont dû accélérer leur transformation digitale de manière anticipée. Ces Prix seront l'occasion de récompenser les acteurs du savoir vivre à la française pour leurs efforts d'amélioration globale de l'expérience client.*
- *Initiés par Libeo, spécialiste du paiement entre entreprises, et supportés par plus de 20 entreprises partenaires du secteur de la "foodtech", Les Prix du Resto Digital de l'Année seront ouverts à tous les restaurateurs sans exception. Parrainée par le Chef et Meilleur Ouvrier de France Guillaume Gomez, la remise des prix aura lieu en décembre 2021 à Paris.*

**Paris, le 9 septembre 2021. Appel à candidatures.** Le secteur de la restauration a été touché en premier lieu par la crise, mais celle-ci s'est révélée être une opportunité d'innovation. Menu digital, commande en ligne, livraison devenue incontournable, click and collect, outil de gestion interne pour améliorer les marges et mieux suivre la trésorerie ; l'innovation digitale a permis à de nombreux établissements de gagner en performance. Les Prix du Resto Digital de l'Année souhaitent récompenser les restaurateurs de France qui ont su faire preuve de résilience et se renouveler, mais aussi les accompagner comme il se doit dans leur processus de digitalisation.

### UN PRIX OUVERT À TOUS LES RESTAURATEURS, SANS EXCEPTION

À l'initiative de la startup [Libeo](#), plus de 20 acteurs du secteur de la restauration se rassemblent pour créer et organiser les premiers Prix du Resto Digital de l'Année. Tous les établissements de

restauration ayant adopté de nouveaux services digitaux à leur fonctionnement pourront s'inscrire et participer.

De nombreuses récompenses d'une valeur de plusieurs dizaines de milliers d'euros sont à gagner par les lauréats et les participants, dont une campagne digitale d'une valeur de 5 000€ et un an de gratuité sur certaines solutions partenaires. La sélection des gagnants se fera sur des critères variés comprenant notamment la cohérence d'ensemble de la stratégie digitale et son impact sur la réussite du restaurant. Une audition finale face au jury départagera les finalistes.



Le Chef **Guillaume Gomez**, Meilleur Ouvrier de France et Ambassadeur pour la Gastronomie sera ambassadeur des Prix du Resto Digital 2021 et président du jury :

*“Mon engagement pour le savoir-faire et la gastronomie française s’accompagne de ma volonté de soutenir la profession dans son investissement pour le numérique et l’innovation. Je me réjouis d’être l’Ambassadeur de cette première édition, et attends avec impatience de décorer nos futurs lauréats.”*

## **DES ACTEURS DE LA RESTAURATION, ENGAGÉS DANS LA TRANSFORMATION DIGITALE**

Mêlant start-ups, grands groupes, associations et fédérations, Libeo a réuni pas moins de 22 partenaires qui participent à la digitalisation du secteur. Ces Prix témoignent de leur volonté à reconnaître, encourager et récompenser les initiatives digitales des restaurateurs.

*“En tant qu’ancien restaurateur, je connais bien les difficultés liées au métier. La solution Libeo, comme celles de nos partenaires, part de cette envie d’accompagner et de faciliter le quotidien des professionnels de la restauration. Cette première édition sera l’occasion d’honorer leur travail et de développer des pratiques innovantes .”* Pierre Dutaret, CEO et co-fondateur de Libeo.

Parmi les partenaires des prix, les participants pourront compter sur les noms emblématiques de la restauration française et des services HRC : [Libeo](#), [Deliveroo](#), [Adoria](#), [Deepsight](#), [Edenred](#), [ePack Hygiene](#), [Food Hotel Tech](#), [Le GNI](#), [Innovorder](#), [La Food Tech](#), [La Fédération Française des Vins d'Apéritifs](#), [Le Club de la Franchise](#), [Le Leaders Club](#), [La Source Foodschool](#), [Malou](#), [Otter](#), [Pongo](#), [Privateaser](#), [Le Syndicat National des Brasseurs Indépendants](#), [VIBES](#), [Vin & Société](#), [Zenchef](#),

Les inscriptions sont ouvertes à tous les restaurateurs **dès maintenant jusqu’au 31 octobre 2021**.

L’annonce des lauréats et la cérémonie de remise de prix auront lieu **en décembre 2021**.

Site officiel : Lien de la page d'inscription et du site internet : <https://www.restodigital.fr/>

---

## **Contacts Presse**

Lucie Vial Blondeau - 06 23 55 56 64 - [lucie@agenceraoul.com](mailto:lucie@agenceraoul.com)

Nina Feuvray - 06 09 08 75 83 - [nina@agenceraoul.com](mailto:nina@agenceraoul.com)

## Annexe - Présentation détaillée des partenaires :

- **Adoria** est la première plateforme logicielle qui permet aux acteurs de la restauration collective ou commerciale, d'optimiser le niveau de service et la rentabilité de leurs approvisionnements. Adoria offre une simplification à une chaîne d'approvisionnement très complexe tout en facilitant la lutte contre le gaspillage alimentaire et en favorisant les circuits courts. Elle s'impose comme la solution de référence pour les groupes de restauration de taille moyenne, grande ou mondiale.  
[www.adoria.com](http://www.adoria.com)
- **Deepsight** est une plateforme de revenue management moderne au service de vos opérations en cuisine. La technologie de machine learning de Deepsight vous permet d'anticiper votre activité et de piloter en quelques clics votre rentabilité et les opérations d'approvisionnement ou de production de vos cuisines.  
<https://www.deepsight.io/>
- **Edenred** est la plateforme digitale de services et de paiements qui accompagne au quotidien les acteurs du monde du travail. Créateur du Ticket Restaurant® et pionnier du bien-être au travail, Edenred développe des solutions de paiement à usages spécifiques pour optimiser les dépenses d'entreprises, apporter du pouvoir d'achat aux collaborateurs et générer du chiffre d'affaires aux commerçants partenaires. Edenred accompagne les restaurateurs au quotidien pour développer leur chiffre d'affaires, fidéliser leur clientèle et améliorer leur visibilité.  
<https://www.edenred.com/fr>
- **ePack Hygiène**, c'est le n°1 des solutions HACCP digitalisée à destination de tous les professionnels de la restauration et des métiers de bouche pour gérer simplement et efficacement la traçabilité, l'hygiène et les autocontrôles en restauration. Au-delà de gagner du temps, vous répondez à la réglementation, tout en supprimant le papier en cuisine. En quelques clics, l'HACCP devient plus fiable et plus facile à faire appliquer par votre équipe et à suivre en un clin d'œil.  
<https://epack-hygiene.fr/>
- **Deliveroo** est un service de livraison primé fondé en 2013 par William Shu et Greg Orlowski. En France, Deliveroo travaille avec plus de 20 000 restaurants et commerces de proximité.  
<https://restaurants.deliveroo.com/fr-fr/>
- **La FFVA** est une fédération de producteurs et de distributeurs de vins d'apéritif qui regroupe 3 syndicats professionnels : le Conseil National des Vins Aromatisés, le Syndicat Français des Vins Mousseux et le Syndicat des Grandes Marques de Porto.  
<https://www.ffva.fr/>
- **Food Hotel Tech** est là pour aider les CHR à connaître et intégrer les solutions technologiques et digitales en présentant l'ensemble des innovations et les enjeux auxquels elles répondent. FHT partage sa culture et ses informations à travers un salon professionnel mais aussi de nombreux colloques et des interventions dans des écoles.  
<https://www.foodhoteltech.com/>
- **Le GNI** est une Organisation Professionnelle au service des hôtels, cafés, restaurants, traiteurs organisateurs de réception et établissements de nuit, indépendants et patrimoniaux. Depuis près d'une dizaine d'années, son Département Europe et Numérique

est spécialisé dans la discussion avec les grandes plateformes et dans l'accompagnement à la transition numérique.

<https://www.gni-hcr.fr/>

- **Innovorder** accélère la digitalisation de milliers de points de vente en restauration commerciale et collective : Prise de commande, encaissement, préparation, fidélisation, pilotage et data.  
<https://www.innovorder.fr/>
- **La Food Tech** a pour mission de valoriser et d'accompagner l'émergence et le développement de solutions innovantes de la fourche à la fourchette, par la mise en relation entre startups et autres acteurs de la filière, issus de la diversité de nos territoires.  
<https://lafoodtech.fr/>
- Créée en 1993 par les leaders de la restauration, **le Leaders Club** rassemble les professionnels du Foodservice en quête de croissance et d'innovation. Les actions du Leaders Club France favorisent le partage d'expérience, de conseils opérationnels ou d'informations stratégiques utiles au bon développement de l'activité des professionnels du Foodservice. En veille permanente, l'équipe du Leaders Club révèle les talents et les tendances de demain.  
[www.leadersclub.fr](http://www.leadersclub.fr)
- **Le Club de la Franchise** est un espace de rencontre entre les franchiseurs eux-mêmes et les franchisés. Le monde de la Franchise est un univers complexe. Le Club vous permettra d'y accéder rapidement et en sécurité.  
<https://clubdelafranchise.blog/>
- **La Source Foodschool** est une école qui inspire, forme et accompagne les acteurs de la restauration de demain. Nous voulons contribuer à la transition alimentaire & écologique, les enjeux sont considérables. Le secteur, qui est au cœur de cette transition, doit changer, par de nouvelles mentalités, compétences, initiatives... Agir pour (trans)former la restauration, c'est repenser la formation pour faire émerger cette nouvelle génération d'acteurs du changement ! Nous sommes une école d'engagement.  
<https://www.lasource-foodschool.com/>
- **Libeo** permet aux dirigeants de TPE-PME, directeurs financiers et experts-comptables de centraliser, valider et payer leurs factures fournisseurs en un clic et sans IBAN, sans avoir à se connecter à leur banque.  
<https://libeo.io/>
- **Malou** est la solution tout-en-un qui aide les restaurateurs à augmenter leur visibilité en ligne pour convertir plus de clients. Depuis une seule interface, le restaurateur peut améliorer son référencement local et sa visibilité sur toutes les plateformes pertinentes, trouver ses mots clés stratégiques, mettre à jour ses informations partout en un clic, gérer ses avis clients, modérer ses comptes sociaux et suivre ses performances.  
<https://malou.io/malouapp/>
- **Otter** aide les restaurateurs à mieux gérer leur activité provenant des canaux digitaux (livraison à domicile, click and collect) en centralisant la gestion des commandes et des menus depuis une seule tablette, ou par l'intégration directe avec leur POS. En parallèle, Otter conseille les restaurateurs afin de développer leur chiffre d'affaires et d'améliorer leurs marges sur ces nouveaux canaux de vente.  
<https://www.tryotter.fr/>
- **Pongo** récolte de la donnée sur les clients partout où elle se trouve. En point de vente, en click & collect, au téléphone, ... La donnée client est qualifiée, et enrichit la base de données

du restaurateur pour lui permettre de mettre en place des actions marketing automatisées ultra efficaces pour booster sa fréquence de visite et son chiffre d'affaires.

<https://www.heypongo.com/je-veux-une-demo>

- **Privateaser** est une marketplace qui digitalise le marché de l'événementiel. Avec plus de 2000 lieux partenaires, elle permet, via sa plateforme, aux particuliers et aux entreprises de réserver ou de privatiser simplement de nombreux bars, restaurants et salles de location pour leurs évènements.  
<https://www.privateaser.com/>
- **Syndicat National des Brasseurs Indépendants** a pour mission de fédérer, représenter, aider et défendre l'ensemble des brasseries artisanales et indépendantes françaises. Le SNBI est la seule organisation professionnelle qui représente exclusivement les brasseries artisanales et indépendantes. Créé en juin 2016, il compte, à ce jour, plus de 650 adhérents.  
[www.brasseurs-independants.fr](http://www.brasseurs-independants.fr)
- **VIBES** est un nouveau soda 100% naturel qui a été créé pour offrir de vraies sensations et une nouvelle expérience de goût à ses clients. VIBES contient également un apport en vitamines et magnésium préparé pour stimuler les sens cognitifs et contribuer à avoir les idées claires.  
<https://www.drinkvibes.com>
- **Vin & Société** représente les 500 000 acteurs de la vigne et du vin (production et négoce) en France. Structure unique en France, elle fait rayonner la richesse du vin (valeurs, économie, traditions...), "emblème" national.  
<https://www.vinetsociete.fr/>
- **Zenchef** propose un système complet de gestion de l'expérience client. Avec un logiciel, l'établissement gère ses réservations, son site web, ses menus digitaux, le paiement digital à table, le Click & Collect, ses avis, son fichier clients.  
<https://www.zenchef.com/fr/>