

Communiqué de presse
Lyon, le 2 Mai 2019

**« Good Meal » et « Socialease » Lauréates du DigiLAB' co-créé par
L'Institut Paul Bocuse et Food Service Factory**

DigiLAB' est la première labellisation de startups digitales au service des restaurateurs et hôteliers par des étudiants, professionnels de demain. Deux jeunes pousses d'avenir remportent la première édition de ce rendez-vous trimestriel de l'innovation.

Le 22 Mars dernier, 7 startups sélectionnées sur dossier par Food Service Factory se sont affrontées à Lyon lors d'une journée de pitch devant un jury de spécialistes de l'Hôtellerie Restauration, présidé par **Dominique Giraudier** - CEO de l'Institut Paul Bocuse, **François Blouin** - Président de Food Service Factory et Food Service Vision, **Francis Luzin** - Fondateur des Editions de la RHF et cofondateur de Food Service Factory. La diversité des solutions présentées a prouvé une fois encore le dynamisme de la Food et Hospitality Tech française, creusets d'entrepreneurs qui facilitent la vie des professionnels du secteur.

Mahdi Laanaia et Caroline Maze, co-fondateurs de **Good Meal** proposent une solution de récolte d'avis « à chaud » et de pilotage des restaurants. Laurent Thévin, créateur de **Socialease** offre lui une solution intégrée de gestion et pilotage de la communication et de l'e-réputation des professionnels sur les réseaux sociaux.

Les deux lauréats verront leurs solutions mises en œuvre et testées dans l'intégralité des 7 restaurants et hôtels d'application de l'Institut Paul Bocuse dès septembre 2019. Ils seront épaulés et coachés dans leur démarche par les experts de Food Service Factory. Convaincus de détenir les innovations de demain, L'Institut Paul Bocuse et Food Service Factory les accompagneront dans la concrétisation et le développement rapide de leurs solutions.

À propos de l'Institut Paul Bocuse :

L'Institut Paul Bocuse accueille plus de 1000 étudiants de 55 nationalités, sur 10 campus internationaux. Son enseignement du Bachelor au Doctorat, est basé sur une pédagogie innovante récompensée en 2017 par les Worldwide Hospitality Awards. En 28 ans il a constitué un écosystème unique de formation initiale, de recherche et de formation professionnelle. Sa stratégie de rayonnement international s'appuie sur un hub éducatif créé avec les meilleurs écoles et universités dans le monde et son réseau de plusieurs milliers d'alumni présents dans plus de 80 pays. Il est aujourd'hui le 1er établissement d'enseignement supérieur privé en Hôtellerie Restauration à avoir obtenu la double reconnaissance du Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation et du Ministère du Travail.

Contact Presse Institut Paul Bocuse : Graziella Tekle, +33 (0)1 46 08 63 15 Graziella.Tekle@moonpress.fr

À propos de Food Service Factory :

Le marché du Food Service est en pleine mutation, Food Service Factory est un acteur central qui comprend et qui anticipe ce marché. La priorité de Food Service Factory est d'accompagner ses clients dans la compréhension de cet environnement complexe. Plus encore, sa volonté est d'agir en véritable connecteur, en mettant en relation les acteurs majeurs du marché du Food Service et les startups.

Contact Presse Food Service Factory : Anne-Gaëlle de Laboulaye, +33 (0)6 22 69 62 77 agdelaboulaye@foodservicefactory.fr