

Ludovic Noël est nommé directeur commercial de Bolk

Le pionnier de la restauration robotisée renforce son organisation et recrute Ludovic Noël pour accélérer son développement commercial.

Ludovic Noël a la charge d'élaborer et piloter la stratégie commerciale de Bolk, en cohérence avec le plan de développement de l'entreprise et avec sa mission tournée vers la démocratisation du bien-manger. *« Je suis très fier de rejoindre Nicolas Jeanne et ses équipes pour mettre mon expérience de la foodtech au service de la croissance de Bolk, au moment où la robotisation de la restauration s'accélère »,* déclare-t-il.

Avant de rejoindre Bolk en janvier 2022, Ludovic Noël était le président fondateur d'AppiVille, une solution d'accompagnement des commerces de proximité leur permettant d'être visibles et de vendre leurs produits sur internet.

Auparavant, il a effectué l'intégralité de sa carrière dans le développement commerciale de grandes marques. Il a notamment créé en 2001, au sein du groupe Distromatic, la business



unit de Nespresso® Professional, devenue Illy Caffee® en 2005. En 2009, il crée la business unit Lavazza® Île-de-France, qu'il dirige jusqu'en 2015. Il rejoint ensuite le groupe Resto Flash en tant que directeur commercial et membre du comité de direction (2014-2020).

Ludovic Noël est diplômé de l'ICD Business School (1996) et de la Solvay Brussels School (2007).



« Je suis très heureux que Ludovic Noël ait décidé de rejoindre Bolk. C'est un homme de challenges, qui aime conquérir des parts de marché. Il a une grande expérience du marché de la restauration et connaît parfaitement les nouveaux besoins des entreprises comme les nouvelles attentes du consommateur : le bien-manger personnalisé, accessible rapidement, tout le temps. »

Nicolas Jeanne, CEO fondateur de Bolk

À PROPOS DE BOLK

Créée en 2020 et installée à Paris, Bolk propose à ses consommateurs une nouvelle expérience du repas avec une restauration robotisée en libre-service. Conçus et fabriqués en France, les robots Bolk peuvent fabriquer jusqu'à 60 repas par heure en totale autonomie, et créer jusqu'à 300 compositions différentes. Le robot occupe moins de 2 m² au sol et ne nécessite qu'une prise électrique. www.bolk.co