



Communiqué de presse
France, Lyon, le 12 mars 2024

Pour diffusion immédiate

DOOD et Uber Direct : une première année de collaboration rendant accessible la livraison pour la restauration en France célébrée en chiffres et lors du prochain salon Food Hotel Tech

Il y a un an, DOOD, la solution de digitalisation des parcours clients en Food & Beverage, et Uber Direct, la solution de livraison en marque blanche, ont scellé une collaboration en avant-première visant à offrir aux restaurateurs un accès simplifié à la livraison en propre et en marque blanche. Aujourd'hui, nous célébrons une année de succès, marquée par des chiffres prometteurs et un impact positif sur l'industrie de la restauration.

Antoine Rabin, Co-fondateur et VP Sales de DOOD : "Cette première année de partenariat avec Uber Direct a été une aventure incroyable. Ensemble, nous avons rendu accessible la livraison à plus de 150 restaurants, réseaux et indépendants, ouvrant de nouvelles opportunités pour diversifier leurs revenus. Nous sommes fiers de contribuer à la croissance de l'industrie et d'offrir une solution de qualité à nos partenaires restaurateurs."

Marion Hatt, General Manager d'Uber Direct France : "Avec DOOD, nous unissons nos forces pour permettre à tous les restaurateurs d'offrir une expérience de livraison de repas exceptionnelle à leurs clients, sans avoir à développer en interne la tech et les opérations sous-jacentes. Grâce à notre réseau de livreurs indépendants présents dans plus de 360 villes en France, nous sommes garants d'une livraison rapide, fiable et qualitative pour leurs clients."

Les chiffres d'une année de succès :

- Plus de 150 restaurants ont pu livrer leurs clients ;
- Une activité qui double chaque mois depuis plus de 6 mois ;
- Un panier moyen de la livraison à 36€, surpassant le Click and Collect à 25€ ;
- 70% de la population a accès au service dans plus de 360 agglomérations françaises, ;
- Plus de 20 000 livraisons effectuées ;
- 5 000 km parcourus par les livreurs indépendants d'Uber Direct.

Rendez-vous au Food Hotel Tech : conférence "L'omnicanalité, levier incontournable de la croissance des restaurateurs".

DOOD et Uber Direct ont le plaisir d'annoncer l'organisation conjointe d'une conférence à la prochaine édition du salon Food Hotel Tech (FHT) à Paris. Son thème "L'omnicanalité, levier incontournable de la croissance des restaurateurs" mettra en lumière l'avantage de travailler ses canaux en propre dans une approche globale. Antoine Rabin (DOOD) et Marion Hatt (Uber Direct) animeront ce temps d'échange, accompagnés d'invités de renom : Adrien De Schompre, fondateur de Matsuri et co-fondateur de Sushi Shop et Raphaël Roques, co-fondateur de Food'Lab, le food court nouvelle génération.

Informations pratiques : le 3 avril 2024, à 14h00, salle 2.

À propos de DOOD : DOOD est une solution de prise de commande digitale, offrant aux restaurateurs la possibilité de maximiser leurs ventes en ligne de manière efficace et intuitive.

DOOD est un pure player français spécialisé dans la commande digitale. Sa solution SaaS accompagne les secteurs du Food & Beverage, de l'Hôtellerie et de l'Événementiel dans la digitalisation de leurs parcours clients et la création de valeur grâce à la data dans une approche omnicanale.

À propos d'Uber Direct : Uber Direct est la solution de livraison à la demande et en marque blanche d'Uber qui permet de faciliter la digitalisation des commerçants de toute taille et de tout secteur d'activité dans plus de 360 agglomérations en France en proposant une livraison express le jour-même ou sur rdv.

