



**L'allié des restaurants,
hôtels, bars et bistrots**

—

DOSSIER DE PRESSE

Sommaire

1. Page de présentation

MIAP - L'allié des restaurants, hôtels, bars et bistrotis - Dossier de presse

2. Editorial par Ryadh Saadaoui

3. La start up

a. La mission de MIAP : naissance, enjeux et objectifs b.

MIAP en chiffres

c. L'équipe et ses valeurs + Focus : Ryadh

4. Une solution 100% personnalisable pour une immersion totale

a. Une solution digitale accessible, évolutive et personnalisable b. Les clients MIAP en France et dans le monde

5. Les engagements RSE

a. Les initiatives éco friendly

Ryadh Saadaoui - CEO & Co-Founder

“Issu d’une famille d’hôteliers et de brasseurs, j’ai travaillé durant ma jeunesse en tant que saisonnier dans les établissements de mes oncles et ai fini par me passionner pour le milieu des CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants). Captivé également par l’innovation et la technologie, j’ai fait le choix de faire mes études dans ce domaine et j’ai obtenu un diplôme d’ingénieur de l’institut Mines Telecom spécialisé en Management et Société de l’information. Lorsque nous avons eu l’idée de Miap, je me suis lancé directement dans l’aventure sans aucune hésitation ! Le projet comblant mes deux passions : Innovation & le milieu du CHR.”



La Start-Up

La mission de Miap : naissance, enjeux et objectifs

Notre histoire



Comme pour chaque naissance il y a besoin de deux partenaires, Ryadh et Sofien deux camarades de classe qui ont su tirer de leurs différences pour produire le meilleur.

Printemps 2017 : *“après une dure journée de travail, nous nous sommes rendus en ville pour nous détendre autour d’un verre. Malheureusement, le bar était bondé, et cette initiative se solde par vingt minutes d’attente et de frustration durant lesquelles tous les gestes de détresse imaginables, pour attirer l’attention du serveur, furent sans effet. Pour passer le temps, nous avons chacun eut le réflexe de sortir notre smartphone. C’est ainsi que nous avons eu une grande idée : et s’il suffisait d’un clic sur celui-ci pour que la commande, aussi rapide et légère qu’un chat, atteigne directement le bar ?”*

Conscients des problématiques auxquelles sont confrontés consommateurs, restaurateurs et barmen et partant de cette expérience commune à tous, Ryadh et Sofien se lancent alors dans le développement de Miap, le messenger félin.

En France, les QR Codes sont utilisés en masse :

53%
des restaurateurs ont créé des menus digitaux, et

80%
souhaitent continuer à les utiliser dans la durée

selon l’étude réalisée par D-Vine.

La Start-Up

La mission de Miap : naissance, enjeux et objectifs

Cet espiègle compagnon, accessible depuis tous les smartphones, ambitionne de révolutionner la méthode de commande traditionnelle : beaucoup moins d'attente, des cartes accessibles dans toutes les langues, un système de cadeaux et de fidélité, en somme une efficacité doublée pour les gérants et une satisfaction totale pour les utilisateurs !

La solution offre une expérience unique côté restaurateur et consommateur pour profiter pleinement de sa sortie.

**En 2021,
Miap c'est plus de
3 Millions d'euros
de transactions,
plus de
250 000 commandes
et
40 000 utilisateurs actifs.**

Quelques chiffres

AUGMENTATION DE

+25%

DU TICKET MOYEN

Grâce aux ventes additionnelles et aux modules d'intelligence artificielle qui proposent des suggestions ciblées

TAUX D'ERREURS

0%

LORS DE L'ENCAISSEMENT

Grâce à une prise de commande directe depuis le smartphone, l'encaissement se fait en suivant.

AUGMENTATION

+40%

DE LA PRODUCTIVITÉ

Grâce au gain de temps apporté aux équipes (Temps de prise de commande, d'encaissement)

AUGMENTATION DE

+30%

DE LA SATISFACTION CLIENT

Grâce à un service optimisé, le client est mieux accueilli, sans erreurs dans sa commande et sans perte de temps.

83%

des personnes qui ont commandé avec Miap recommandent une seconde fois

64 %

des Français identifient la sortie au restaurant avant tout comme un moment de détente

Les valeurs Miap

Plus de digital pour plus d'humain

Issus d'écoles d'ingénieur, de commerce et de design, les fondateurs de Miap croient sincèrement que la technologie peut permettre aux restaurateurs et serveurs de se rapprocher de leurs clients en se libérant du stress permanent des prises de commandes et des oublis d'encaissements.

Avec Miap, le personnel peut consacrer plus de temps à ses clients, les conseiller sereinement lors de leurs commandes et partager avec eux leur expertise pour une expérience client plus qualitative.



Le digital pour une meilleure planète

Le gaspillage alimentaire annuel d'un restaurant servant 500 convives en moyenne 200 jours par an s'élève à 20 milles tonnes (soit 40.000 € de produits jetés). Avec un outil approprié comme Miap, les restaurateurs optimisent leurs processus de commande afin de réduire le gâchis alimentaire et définir des menus tenant compte des ressources disponibles et des envies des clients au fil des saisons.

Les cartes en papier et en plastique des restaurants et hôtels sont la deuxième source de déchet après les emballages. Les établissements ont l'habitude d'imprimer et de plastifier des cartes au moins 2 fois par ans, et de le refaire à chaque modification de produit ou de prix. En passant au digital, les professionnels des CHR réduisent drastiquement l'impacts écologique de leurs cartes.

Le plaisir pour tous

Avec la crise sanitaire, nombreux sont les français qui ne peuvent pas ou plus se permettre une sortie au restaurant ou une boisson entre amis. En collaborant activement avec des professionnels de la restauration, Miap permet à un plus grand nombre d'accéder à ce moment plaisir via des réductions et des offres spéciales définies par les gérants d'établissements lors des périodes plus creuses. Un autre moyen de mettre en avant sa carte auprès des consommateurs.

Le Groupe NPD estime également que les commandes digitales auprès des restaurants ont triplé en 2020, plus particulièrement sur le mobile.

Etude NDP Groupe

Une solution 100% personnalisable pour une immersion totale

Une solution digitale accessible, évolutive et personnalisable.

Intuitif et au design premium

Le menu QR code personnalisé et adapté aux exigences des établissements



Accessible

Miap est une technologie créée pour s'intégrer parfaitement aux outils existants des professionnels (réseaux sociaux, site internet et intégré à la caisse). Avec son parcours de commande en ligne optimisé par l'intelligence artificielle, le complice des épicuriens est aussi un formidable room service digital qui regroupe l'ensemble des expériences de l'hôtellerie dans un même écosystème : bar, beach bar, restaurant... Les clients de l'hôtel bénéficient alors d'une expérience de restauration unique en chambre et les points de vente au sein de l'hôtel se voient démultiplier.

- Accessible sur tous les smartphones

- Disponible nativement dans

- Navigation guidée

- Créée pour être liée et diffusée

- Règlement

- Tous les modes de paiements

8 langues en un scan du QR code

sensation de lecture similaire entre les rubriques pour une

facilement sur les réseaux sociaux

sur le téléphone

sont proposés, y compris les

à celle d'une

carte papier

chèques vacances

Evolutif

Au fil des saisons et des offres clients, la solution évolue simplement pour mettre en avant un menu d'été, une carte à emporter ou encore l'offre sur place. Différents modules sont activables pour renforcer les services déjà proposés par l'établissement tels que la fidélisation, la promotion ou encore le paiement

100% Personnalisable

Pour chaque client, Miap met au point une interface personnalisée à ses couleurs, et selon la charte graphique et le logo de l'établissement. L'affichage du menu se met automatiquement dans la langue du téléphone. Quant au back office, accessible sur les outils habituels, il permet de modifier des disponibilités de la carte et de mettre en avant tel ou tel produit en un clic.

Les valeurs Miap

Plus de digital pour plus d'humain

Avec plus de 400 clients déjà actifs dans la restauration, la start-up spécialiste du QR Code sur mesure, est également présente sur le marché de l'hôtellerie pour apporter une solution concrète aux problématiques que rencontrent le secteur, particulièrement avec cette crise Covid-19.

Le sublime hôtel 5 étoiles, Toiny Hôtel à Saint-Barthélemy, avec vue sur la mer des Caraïbes, plage de sable fin, bar à cocktails, transats et piscine pour chaque suite, fait déjà confiance à Miap pour rendre les vacances de ses clients encore plus reposantes et inoubliables ! Plus récemment, la startup a signé une collaboration avec plusieurs hôtels du groupe Accor.

Au sein de notre Novotel, nous avons choisi Miap comme partenaire pour la digitalisation de nos services. Ce nouveau fonctionnement proposé à nos clients permet de leur faciliter l'accès à nos prestations, tout en simplicité et en respectant l'ensemble des mesures sanitaires. Nos clients et

”

par conséquent nos équipes en sont totalement satisfaits !



**David
HUE** Directeur

”

**Général du Novotel Rennes Alma.
Grâce aux solutions digitales comme Miap, nous avons pu continuer notre activité de restauration et proposer nos créations à nos clients dans les meilleures**

”

conditions. Lorsque j'ai rencontré l'équipe Miap, j'ai été séduit par la qualité de leurs solutions et la réactivité de l'équipe, qui nous a par la suite aidé à faire de belles opérations, par exemple pour le menu de la Saint-Valentin et le brunch de Pâques.

**Denny Imbroisi,
Ex candidat Top Chef et gérant de 4 établissements**

”

L'équipe bordelaise de MIAP a su adapter sa solution à chacune des spécificités de mes brasseries, quelle que soit la disposition de l'établissement. Ils ont systématiquement

”

cherché à adapter au mieux la solution, sans imposer la digitalisation partout et pour tous ! C'est un outil à la disposition des gens qui le souhaitent et qui soulage mes serveurs et mes équipes. En plus de ça, l'ensemble de la chaîne

est traité – menu, commande et paiement

Maurice Guinaudeau,

”

Gérant de 8 établissements indépendants à Bordeaux



Initiatives Eco-Friendly



Une **carte 100% digitalisée** des tonnes de **papier** et
et non rejetés dans la nature.



Ordre des produits en fonction de l'**impact écologique**
- Tri croissant du moins au plus polluant -



Gaspillage alimentaire limité **mise en avant**
produits avec la **de**
en promotion (péremption proche)



OXYGEN

