



Communiqué de Presse,
Juillet 2021

MIAP, la nouvelle expérience client sans contact a séduit l'ancien candidat de Top Chef, Denny Imbroisi, pour ses 4 restaurants Italiens

Pour gérer cette réouverture dans les meilleures conditions, le Chef Denny Imbroisi a décidé de faire confiance à MIAP et d'offrir une nouvelle expérience de commande grâce au QR code personnalisé. Une solution sans contact actuellement mise en place dans ses 4 restaurants, il y regroupe l'ensemble de son offre culinaire pour garantir une expérience client optimale tout en respectant les gestes barrières.

En phase avec les besoins des établissements à l'époque des confinements, le QR code s'est installé durablement dans les habitudes de consommation en France et en Europe grâce à ses multiples avantages.



Et il l'affirme lui-même. Denny Imbroisi, passionné de gastronomie italienne, a beaucoup de projets : "Nous avons actuellement plusieurs projets en cours avec l'équipe Miap tels que le Menu Digital par QR codes pour proposer une belle carte, conformément aux règles sanitaires et pratique pour nos équipes à la réouverture des restaurants."

Tout commence en 2017, bien avant la crise de la covid-19 qui paralyse le secteur de la restauration, l'entrepreneur Ryadh Saadaoui et son binôme co-fondateur donne naissance à MIAP : une solution digitale simple, intuitive et complète.

MIAP permet aux clients des restaurants, bars, cafés et hôtels de commander, de payer, de profiter de promotions et d'un programme de fidélité directement via leurs smartphones en toute autonomie au sein de l'établissement.

L'ancien candidat de Top Chef 2012 et ses 4 établissements italiens

Pendant les confinements et depuis la réouverture des restaurants, Chef Denny Imbroisi a choisi de faire confiance à MIAP afin de faciliter la prise de commande et de réservation en mettant en place un QR code de haute qualité pour l'ensemble de ses créations, y compris pour ses pop-up et lors de différents événements spécifiques durant la Covid-19.

Le restaurateur, au côté relationnel et humain, accorde une place majeure au bien être de ses employés, et a choisi MIAP pour les soulager. Une augmentation de la productivité de 40% a été remarquée, surtout pendant les opérations événementielles qui ont beaucoup de succès grâce au gain de temps sur les prises de commandes.

Ce gain de temps a permis à ce chef cuisinier de proposer une nouvelle expérience client en lançant une boutique en ligne, compatible avec Instagram pour la vente de produits d'épicerie fine et de vins de qualité à emporter.

Denny Imbroisi – ex TOP Chef et gérant de 4 établissements indépendants – Paris et Bordeaux

« 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. »

En plus d'offrir une nouvelle expérience à ses clients, l'objectif était clair pour le restaurateur : augmenter ses ventes additionnelles. Une vraie réussite puisqu'il a pu constater une augmentation de la vente de desserts dans ses restaurants ainsi qu'en vente à emporter.

Le développement de MIAP insufflé par la crise sanitaire

Conçue en collaboration avec des chaînes de restaurants et des restaurateurs indépendants, MIAP est aujourd'hui la solution la plus personnalisable du marché. Une technologie qui offre la possibilité aux consommateurs de vivre une expérience digitale 100% fidèle à l'univers du restaurant.

L'application est actuellement présente dans une centaine d'établissement sur la région Nouvelle Aquitaine de tout type : Brasseries (Léopold, Utopia L'intendance, Le confidentiel...), Bars (Le Life, ...), Établissements saisonniers (La Belle Saison, L'Effet Mer, Iluna Bar, ...) et Concepts (Café Japonais, Poulet Braisé, Bibibap, Makito, ...).

MIAP a comme objectif de passer les 400 clients dans la région d'ici la fin de l'année 2021 et les 1000 clients d'ici 2022.

*Etude de EasyPanel pour le Collège Culinaire de France, mars 2021