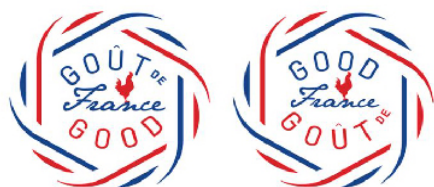


Fête de la Gastronomie

Goût de France 2018



Gastronomie & Innovation
21 septembre 2018
CCI Paris



Showroom Startups #FoodTech

	<p>Aveine L'aérateur de vin intelligent Aveine allie technologie et tradition. Ce procédé facilite la compréhension du vin en démocratisant l'art de la dégustation, en s'affranchissant des connaissances techniques et en réduisant le temps de préparation, le tout, à l'aide d'un objet simple et performant. www.aveine.paris</p>
	<p>Barratio Logiciel de gestion des bars et restaurants, Barratio est le trait d'union entre la caisse et l'expert-comptable. Elle permet la gestion de l'établissement sans saisie manuelle, ni tâches administratives, il propose des tableaux de bord, un journal de caisse, une valorisation des stocks, une mise à jour de la carte... et les données sont synchronisées en temps réel (banque, caisse et stocks). www.barratio.fr</p>
	<p>Califrais La plateforme d'approvisionnement de produits frais qui permet aux restaurateurs de gagner en temps et en flexibilité, en réduisant leur nombre de fournisseurs à un unique interlocuteur. Une commande avant minuit garantit une livraison le lendemain matin avec une facture unique. www.califrais.paris</p>
	<p>Date Limite Solution « antigaspi », Date Limite est une application géolocalisée, simple et intelligente, en téléchargement gratuit. Elle a pour but de mettre en relation les producteurs, les marchés de gros, les distributeurs et les commerçants ayant des excédents de produits à proposer avec des clients potentiellement intéressés. www.datelimite.net</p>
	<p>Fresh Me Up Fresh Me Up est une plateforme qui permet aux professionnels des métiers de bouche d'accéder à des ventes privées de produits frais. Grossistes, commerçants de quartier et petits producteurs locaux sourcent pour vous leurs surstocks, queues de lots et autres bons plans. www.fresh-me-up.com</p>
	<p>Greedy Station La Greedy Station, fabriquée en France, est la solution au tri et à la réduction sur site de 90% des déchets (déshydratation et compactage...). Elle permet de réduire les coûts logistiques et de s'inscrire dans une démarche "RSE". Elle est modulable en fonction du volume, de la nature des déchets ou des lieux et disponible à l'achat ou en location. www.greedystation.fr</p>

	<p>L'Addition Leader du marché de la caisse enregistreuse sur iPad, l'Addition est depuis 5 ans un logiciel ultra ergonomique spécifiquement pensé pour les métiers de la restauration, depuis la prise de commande jusqu'à la comptabilité. L'addition permet de communiquer, délivrer, encaisser, gérer et fidéliser. www.laddition.com/fr</p>
	<p>Limitless Industry Limitless Industry propose des produits hauts de gamme permettant la recharge immédiate de smartphones et d'appareils électroniques : chargeurs miniatures à usage unique ou rechargeables et bornes de rechargement. Ces produits sont aussi des objets publicitaires utiles, branchés et novateurs. www.limitlessindustry.com</p>
	<p>Mooncard La carte de paiement Mooncard automatise entièrement le processus de gestion des notes de frais et des dépenses professionnelles. Dès que les paiements sont effectués avec une carte Mooncard, les dépenses sont pré-remplies, les justificatifs sont intégrés et tout le traitement administratif et comptable est automatisé. www.mooncard.co</p>
	<p>Moulinot Moulinot collecte les déchets alimentaires issus de la restauration et les valorise en compost et en énergie. Le lombricompost réalisé retourne chez les agriculteurs et maraîchers et, bientôt, chez les particuliers, pour nourrir les sols sans produits chimiques. www.moulinot.fr</p>
	<p>Netresto Netresto est une solution unique 100% digitale permettant de répondre à l'ensemble des problématiques administratives d'un restaurant ou d'un groupe de restauration (HACCP, Ressources Humaines, Achat et Gestion). La solution est la plus complète et efficace du marché et s'adapte parfaitement aux besoins des restaurateurs ! www.netresto.com</p>
	<p>Platofjour Platofjour est le « tinder » des plats du jour ! il met en relation les restaurants et les clients grâce à ses applications et son site web. Le restaurateur publie ses plats du jour en quelques clics et pour le client, l'utilisation est simple et intuitive, il choisit un restaurant selon sa localisation, son budget ou ses goûts... www.platofjour.com</p>
	<p>Resto Flash Resto Flash est le facteur de la dématérialisation du titre restaurant en proposant un paiement sur mobile. Créée en 2011, Resto Flash revendique 65 000 utilisateurs et 30 000 restaurants en France utilisant sa solution. www.restoflash.fr</p>
	<p>The Bar Corner L'application permet de sélectionner un bar qui répond à toutes les exigences. Budget, ambiance, affluence, distance, tout est calculé. Il suffit de télécharger l'application et de rentrer les éventuels critères recherchés et l'algorithme propose une liste d'établissements répondant aux attentes. www.thebarcorner.com</p>
	<p>Traq' Food Nouvel outil pour piloter son Plan de Maîtrise Sanitaire, l'application Traqfood permet de contrôler en temps réel aussi bien la qualité des produits reçus, que la traçabilité alimentaire, le respect de la chaîne du froid ou encore la propreté de l'établissement et l'état des stocks. www.traqfood.com</p>
	<p>Zenchef Afin d'aider les restaurateurs à maîtriser et bénéficier du web pour leur affaire, Zenchef développe depuis six ans un outil tout-en-un leur permettant de gérer leur site internet, leurs réservations, leurs avis et la relation avec leurs clients en toute simplicité et sans avoir de compétences particulières en informatique. www.zenchef.fr</p>