

Communiqué de presse
Lyon, le 19 février 2019

L'Institut Paul Bocuse et Food Service Factory créent « DigiLAB' » et boostent l'innovation en Hôtellerie-Restauration

Au cœur de la mutation du secteur de l'Hôtellerie et de la Restauration, l'Institut Paul Bocuse et Food Service Factory s'associent et créent « DigiLAB' » : la 1ère labellisation de start-ups digitales de la Food et Hospitality Tech par des étudiants, professionnels de demain.

L'objectif : décoder les enjeux du secteur, identifier des pépites digitales et tester leurs solutions au sein des hôtels et restaurants d'application de l'Institut Paul Bocuse.

Les startups sélectionnées par Food Service Factory devront pitcher devant un comité constitué de spécialistes du secteur. Les lauréats déploieront ensuite leur innovation qui sera testée entre 1 et 3 mois par les professionnels et étudiants dans les 8 lieux d'application de l'Institut Paul Bocuse.

Les entrepreneurs bénéficient ainsi d'un véritable retour utilisateurs qui leur permet de valider la faisabilité de leur projet, l'adapter aux réalités du métier et accélérer ainsi la mise sur le marché de leur solution.

A l'heure où la technologie s'impose en complément de l'humain comme le premier levier de croissance dans le domaine de l'hôtellerie-restauration, l'Institut Paul Bocuse réaffirme ainsi ses valeurs d'innovation, d'entrepreneuriat et de pédagogie par l'expérience, en intégrant les outils digitaux de demain dans l'apprentissage quotidien de ses étudiants.

Pour concourir, contactez Food Service Factory :

contact@foodservicefactory.fr ou agdelaboulaye@foodservicefactory.fr

**Dossier de présentation de votre solution à transmettre. Le Jury se réunira 3 fois dans l'année.
1er pitch : le vendredi 22 mars 2019.**

À propos de l'Institut Paul Bocuse:

L'Institut Paul Bocuse accueille plus de 1000 étudiants de 55 nationalités, sur 10 campus internationaux. Son enseignement du Bachelor au Doctorat, est basé sur une pédagogie innovante récompensée en 2017 par les Worldwide Hospitality Awards. En 28 ans il a constitué un écosystème unique de formation initiale, de recherche et de formation professionnelle. Sa stratégie de rayonnement international s'appuie sur un hub éducatif créé avec les meilleurs écoles et universités dans le monde et son réseau de plusieurs milliers d'élèves présents dans plus de 80 pays. Il est aujourd'hui le 1er établissement d'enseignement supérieur privé en Hôtellerie Restauration à avoir obtenu la reconnaissance du Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation et du Ministère du Travail.

Contact Presse Institut Paul Bocuse : Graziella Tekle, +33 (0)1 46 08 63 15
Graziella.Tekle@moonpress.fr

À propos de Food Service Factory

Le marché du Food Service est en pleine mutation, Food Service Factory est un acteur central qui comprend et qui anticipe ce marché. La priorité de Food Service Factory est d'accompagner ses clients dans la compréhension de cet environnement complexe. Plus encore, sa volonté est d'agir en véritable connecteur, en mettant en relation les acteurs majeurs du marché du Food Service et les startups. Pour en savoir plus : www.foodservicefactory.fr

Contact Presse Food Service Factory: Anne-Gaëlle de Laboulaye, +33 (0)6 22 69 62 77
agdelaboulaye@foodservicefactory.fr