

MARCHÉ

Goozty, l'appli qui recense les fast-foods

Trouver le fast-food le plus proche de chez soi, c'est désormais possible en un clic de smartphone ! Consultant dans le domaine bancaire et constamment en déplacement, Didier Marchal a imaginé Goozty, une application pour smartphone qui géolocalise la personne et lui propose l'intégralité des offres de fast-foods autour d'elle. Lancée en octobre 2014, elle compte plus de 54 000 références et permet de sélectionner l'offre qui intéresse le client, en fonction de sa préférence (sandwich, sushis, pizzas, etc.).

Interagir avec les clients

Le référencement des enseignes est gratuit. Il comprend le nom, l'adresse de l'établissement, son

logo, ainsi qu'un lien vers son site internet. Toutefois, cette application va au-delà du simple annuaire et permet aussi aux enseignes d'interagir avec les clients. Via un abonnement de 18€ par mois, les professionnels peuvent mettre en avant leur of-



Didier Marchal a lancé Goozty en octobre 2014.

fre du moment ou communiquer sur tout élément digne d'intérêt pour eux. À terme, Didier Marchal envisage de développer un système de géopushing, pour cibler les internautes en fonction de leur situation géographique. ●

CONCEPTS TENDANCE

9 nommés aux 20^{es} Palmes de la restauration

Près d'une quarantaine de dossiers ont été minutieusement étudiés par le Comité des palmes de la restauration pour cette année. Au final, 9 concepts ont été retenus pour cette 20^e édition, dont les noms ont été révélés au Sirha, à Lyon fin janvier : Capucin signé Bras (Toulouse), Daily Pic (Valence), Dessance (Paris III^e), Fine Lalla ? (Paris II^e), Mezz (Paris XI^e), Peco Peco (Paris IX^e), Per-

sillé, Maison de viande (Paris XIII^e), Pléthore & Balthazar (Lyon II^e) et Privé de dessert (Paris IX^e). C'est le lundi 30 mars, au Théâtre de la Porte Saint-Martin, que les professionnels de la restauration décerneront les Palmes d'or, d'argent et de bronze aux concepts les plus novateurs et pouvant être dupliqués. Une grande soirée anniversaire en perspective ! ●



Fine Lalla ?, l'un des 9 concepts nommés, revisite la ruelle marocaine.

Vite !

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Des outils Anses pour la rédaction des guides

L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) met désormais à disposition, via un espace dédié sur son site internet, un nouvel outil à l'attention des professionnels afin de les aider à rédiger les guides de bonnes pratiques d'hygiène. Ces fiches sous forme d'« outils » synthétiques et pédagogiques sont téléchargeables sur www.anses.fr

BAROMÈTRE MANPOWER

Des perspectives d'emploi étales en CHR

Avec un solde net d'emploi à 0%, les employeurs du secteur de l'hôtellerie et de la restauration ne voient pas d'évolution de leurs effectifs, selon le baromètre Manpower pour le 2^e trimestre 2015, et ce, pour le 2^e trimestre consécutif. En comparaison annuelle, la prévision nette d'emploi recule de 5 points.

ASSOCIATION

Bon pour le climat entend mobiliser

La jeune association Bon pour le climat, présidée par François Pasteau (L'Épi Dupin), n'était pas sur la scène du World Cuisine Summit, fin janvier à Lyon (69), mais son secrétaire général, Jean-Luc Fessard, était bien présent dans l'assis-

cuisine « responsable » au travers de repas, menus et plats « Bon pour le climat », c'est-à-dire avec des mets respectant

Cuisine Summit, fin janvier à Lyon (69), mais son secrétaire général, Jean-Luc Fessard, était bien présent dans l'assis-



3 critères : la saison, le local et le végétal. Elle entend mobiliser le plus de restaurants possible pendant la 21^e conférence de

tance. Bon pour le climat a pour objet de promouvoir une restauration contribuant à la réduction des gaz à effets de serre et d'accompagner les restaurateurs dans la réalisation d'une

l'Onu sur le climat (COP21) qui se déroulera à Paris en décembre, et instaurer un écosystème alimentaire durable bien au-delà. Le compte à rebours est lancé ! ● www.bonpourleclimat.org

ÉTUDES

1^{er} colloque Alimentation et bien-être



Dans le cadre de l'Exposition universelle 2015 qui se déroulera à Milan, l'école d'ingénieurs LaSalle Beauvais, le Centre de recherche Institut Paul Bocuse et l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA) organisent le 1^{er} colloque Alimentation et bien-être, à Milan, le 18 juin.

De nouvelles pistes de produits et de services

Pour la première fois, un colloque explore le lien spécifique entre alimentation et bien-être au regard

de l'ensemble des sciences qui en ont modernisé les études de ces dernières années. De nouvelles pistes de produits et de services alimentaires seront également présentées.

Parrainé par le Pavillon de la France, le colloque trilingue (français, italien, anglais) se déroulera en deux temps : une matinée, consacrée aux approches scientifiques multiples du bien-être en alimentation ; et une après-midi dédiée aux applications dans le domaine industriel et les services. ●

