



Issu d'un programme universitaire Easymeal apparaît aujourd'hui comme une des approches les plus abouties de « restauration automatique ». Et pourtant ce concept est une vraie happy story initiée par George Badra et Daniel Hochar.

## Easymeal ou l'autre façon de se restaurer

**C**e dernier alors étudiant s'est vu confier la charge d'une étude de cas sur les problématiques marché. Très vite, il s'est focalisé sur les modes de consommations et de restauration avec un premier niveau d'analyse simple : le manque malgré une réduction du temps consacré à la prise des repas d'une solution de restauration simple et économique sur le lieu de travail. Très vite sa vision se porte sur l'automate comme moyen de délivrer une prestation de ce type. De fait ce dernier lance des études

de marché via le réseau des juniors entreprises, recherche un matériel adapté ainsi que des plats susceptibles de répondre à un impératif de repas chaud et de carte variée et de produits appétants. Une fois sa problématique achevée il fait appel à son meilleur ami pour se lancer dans l'aventure et la création d'Easymeal & Co. Le chemin s'est traduit par un véritable parcours du combattant dans la création d'entreprise mais à l'aide de capitaux familiaux il arrive avec un concept achevé

au salon du snacking de Paris en 2014. Easymeal & Co propose en effet une solution de restauration automatique associant la distribution d'une carte variée de plats mais également de desserts. L'originalité est d'avoir associé une offre de remise en température adossée au distributeur automatique de sorte qu'il fasse partie intégrante du concept. Nous avons pris le soin d'élaborer nos offres avec une carte variée de plats explique George Badra.



Côté modes de paiement la solution s'appuie sur une collaboration avec Nayax qui permet l'acceptation de transactions via la carte bancaire, les billets et les pièces mais également de cartes privées

Pour ce faire, ils ont fait appel à Raynal et Rocquelaure pour décliner des recettes à la fois traditionnelles mais aussi variées avec un plat pour les végétariens notamment. Mais l'autre point fort du concept tient dans la mise en scène et la théâtralisation des offres. L'automate est aujourd'hui totalement brandé autour d'une thématique restauration automatique développée en collaboration avec l'agence Waw. « Nous souhaitons sortir des visuels éculés des plats et des promesses de consommation pour focaliser l'attention du consommateur sur l'aspect contemporain de nos offres » explique George Badra. Aussi la communication retenue emprunte-t-elle les codes alimentaires contemporains avec une association de mots et leur mise en scène sur la machine mais également sur les fourreaux des plats et recettes présentés et décline un slogan simple et efficace « Easymeal, chauffez, c'est prêt ! »

Côté modes de paiement la solution s'appuie sur une collaboration avec Nayax qui permet l'acceptation de transactions via la carte bancaire, les billets et les pièces mais également de cartes privées. Parallèlement la société s'est dotée d'outils back office adaptés aux contraintes de gestion. Nous avons développé notre télémétrie et la remontée des informations en collaboration avec Orba Informatique explique Georges Badra ce qui nous permet d'optimiser non seulement nos contraintes d'approvisionnement mais également la gestion de nos stocks par une rationalisation systématique de nos tournées. Et le succès semble

au rendez-vous. En effet l'activité s'est développée réellement depuis le mois de septembre 2014 de Paris et la région parisienne d'une part mais également depuis peu autour de Lyon ce qui a poussé Easymeal à faire appel à un prestataire de gestion pour ce futur bassin d'activité. Une offre qui rencontre un réel succès dans la mesure où nous rencontrons des demandes de la part de différents types d'intervenants souhaitant mettre en place une logique de restauration automatique de

qualité pour leurs personnels conclut George Badra. Si vous en doutez encore sachez que près de 80 concepts sont aujourd'hui en cours d'exploitation et de développement. Un succès qui dépasse aujourd'hui le cadre de l'hexagone car Easymeal & Co exporte le concept depuis peu au Canada et à Dubaï. Pour cela la société décline un principe de Masterfranchise afin de pouvoir concentrer son développement à l'amélioration de ses offres.

