

I'M OK veut réduire les files d'attente et améliorer l'expérience déjeuner

Dans une ère où l'hyper connectivité, le temps et la rentabilité sont devenues des notions essentielles dans le monde de l'entreprise, deux professionnels du digital ont décidé de développer **I'M OK RESTAURANT**, une solution visant à faire disparaître les files d'attente dans les restaurants à fort trafic tout en appuyant la personnalisation du parcours pause déjeuner de chaque individu souhaitant profiter pleinement d'un moment détente sans en perdre une miette. Développée grâce aux technologies de la Data et l'AI, cette proposition de valeur, s'adresse également aux restaurateurs qui vont pouvoir au travers de la technologie réduire les files d'attentes, organiser le positionnement du staff et mesurer en temps réel l'impact sur le CA.



Deux ans après, le lancement **I'M OK GROUP SOLUTIONS®** - <http://imok.fr>, décide d'étendre sa technologie sur le marché italien en ouvrant leur première entité qui porte le nom **I'M OK CORE®**, de sa signification en anglais "noyau" et en dialecte napolitain "cœur", choix malin et opportun puisque cette nouvelle entité qui a officialisé son ouverture depuis le Lundi 26 Novembre entend bien faire sa place et se positionner dès le départ comme un acteur central de l'intelligence artificielle pour la performance commerciale.

Réinventer la pause déjeuner

L'instant pause est souvent altéré par la longueur des files d'attente qui finissent par rendre ce moment désagréable et anxiogène pour le consommateur. Ce caractère a une double conséquence. La volatilité du client qui ne veut plus perdre de temps durant sa pause repas et par incidence la perte de CA pour le commerçant qui n'a pas réussi à satisfaire son client. Les verdict est posé, ce n'est plus au consommateur de subir les contraintes mais aux enseignes de trouver des alternatives pour rendre l'expérience déjeuner performante et plaisante. Au travers de ce constat, **William BONUTTO** et **David CEZON**, les fondateurs, se sont donnés pour mission de faire de la pause déjeuner LE moment clé de la journée.



Performance data... Une nécessité pour les commerçants – Un bienfait pour la clientèle

Comment maîtriser ses flux clients, comment s'assurer des ventes optimales en comparaison d'une journée à l'autre, comment comprendre le chemin de vente de ses clients, comment optimiser la présence du staff... Voici quelques cas dans lesquels la data permet d'accompagner les professionnels de la restauration dans le développement de leur activité.



Entre prédiction et accompagnement, l'M OK RESTAURANT est un compagnon technologique capable de prédire des comportements de masse puis de les ajuster en temps réel pour permettre aux commerçants de gagner en efficacité et en optimisation de son chiffre d'affaires. Ces ajustements intelligents se répercutent de manière positive sur le consommateur, lui-même en quête d'expérience interactive et de qualité de service. Derrière ces interactions une mécanique intelligente qui permet au consommateur choisir le meilleur moment pour aller manger et parce que l'IA est capable sur la durée de connaître les habitudes de chaque client, comprendre ses attentes et y répondre, le consommateur se verra recevoir des offres dédiées et privilégiées. On comprend que l'action technologique permet aux commerces de la restauration de s'adapter et d'optimiser des parcours personnalisés pour leurs clients. On parle ainsi d'agilité commune entre l'homme et la machine.

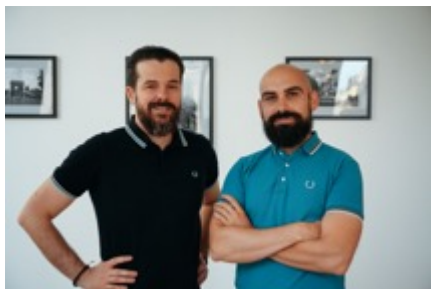
De nouveaux enjeux dont l'ouverture de leur filiale en Italie

Après plusieurs mois de travail et un partenariat rondement mené avec l'université Federico Secondo de Naples et l'Apple Developer Academy, **l'M OK GROUP SOLUTIONS®** a ouvert sa première filiale en Italie qui porte le nom d'**l'M OK CORE®**. Par enjeux mais aussi par opportunité, cette entreprise française va bénéficier au travers de ce partenariat d'un sourcing de qualité en **accédant directement aux étudiants du program et à l'IOT LAB Apple aux cotés de Cisco et Accenture.**

Officiellement ouvert depuis le Lundi 26 Novembre, de nombreux acteurs économiques italiens voient d'ores et déjà d'un bon œil la présence de cette société innovante sur leur territoire. Ce pont entre la France et l'Italie est donc "LE" parfait tremplin pour qu'l'M OK poursuive son développement technologique et son expansion économique.

Une aventure qui ne fait que commencer...

Derrière cette aventure, deux amis qui se connaissent et qui travaillent ensemble depuis quinze ans. Ils ne sont ni développeur ni des experts de la restauration en revanche ils ont cette capacité pour analyser, observer et défricher des marchés. Leur curiosité et leurs multiples expertises leur permettent de présenter des solutions pertinentes.



Agissant étape par étape, ils ont au cours des deux premières années d'activité, réussi à convaincre des entreprises de renom dont **Accor, Nespresso, L'oréal, Sodexo, Compass...**, participé à leur premier salon, le **Food Hotel Tech**, pour lequel leur technologie aura été récompensée avec **l'Awards de l'entreprise la plus innovante dans le secteur de la restauration.**

William à gauche est le stratège, David à droite est en charge du déploiement produit. A deux, ils forment le binôme parfait pour aller développer un marché d'avenir et accompagner une économie en quête de solutions. Motivés par l'ambition de dédier leur technologie à un ensemble d'industries, les fondateurs préparent en parallèle de l'arrivée d'**l'M OK CORE®**, de nouveaux segments à développer pour la rentrée de 2019. Ils pensent faire cela en généralisant leur technologie sous un seul nom « l'M OK SOLUTIONS ».

Contact médias

Cédric PHOJO – Chargé des relations médias – 06.59.89.74.72 – cedric@chouchoutetacom.com