



meal canteen

à Paris, le 15 mai 2019

MEAL CANTEEN DEUX FOIS PLUS PRESENT AU SALON VIVATECHNOLOGY 2019

Pour la 3ème année consécutive, MEAL CANTEEN expose son application anti-gaspi à destination des restaurations collectives au salon international VivaTechnology.

Une année particulière avec une présence renforcée durant 3 jours. Présent sur le stand C19-003, MEAL CANTEEN est également invité à présenter sa solution sur le stand de GOOGLE (C49).

Avec ses 100 000 visiteurs attendus et 9 000 investisseurs, VivaTechnology est un rendez-vous incontournable dédié à la croissance, à la transformation digitale et à l'innovation.

A l'heure d'un nouveau tour de table financier et d'une accélération de son développement, MEAL CANTEEN se saisit de cette belle opportunité pour rencontrer des investisseurs, développer des partenariats avec des grands comptes, être visible, attirer de nouveaux talents !

A propos de MEAL CANTEEN

MEAL CANTEEN, permet à la restauration collective de connaître à l'avance l'affluence et les choix des convives via un système de réservation que l'on va trouver sur le smartphone ou le pc. Ainsi les cuisines ne sortiront des frigos que ce qui sera réellement consommé dans les selfs. Et c'est une 1ère mondiale ! L'application est déployée sur des sites en France : restaurant d'entreprise en région bordelaise, restaurant militaire en région lyonnaise, collèges et lycées en région Auvergne-Rhône-Alpes, catering en région marseillaise...

VIVA MAY 16-18
2019 PARIS
TECHNOLOGY

Google

CONTACT :

MAGALIE GRETTEAU
0769020843
hello@mealcanteen.com
www.mealcanteen.com
@mealcanteen

Extraordinaire de simplicité, redoutable d'efficacité !



Connaissez à l'avance l'affluence et les choix de vos convives !

Anticipez les quantités à préparer 🧑

Ne sortez des frigos que ce qui sera consommé ❄️

Communiquez et valorisez vos menus 👁️

Mesurez quotidiennement la satisfaction 👍

Informez (provenance, convictions, allergènes...) 🍌

Garantissez les choix du 1er au dernier convive 🗳️



Loi EGalim : diagnostic préalable et rendre public son engagement pour lutter contre le gaspillage alimentaire



Réserver pour ne plus gaspiller !