

# Apéro scope

des projets locaux à l'heure de l'apéro



GOGAILLE

# Présentation Générale

- Gogaille c'est quoi ?
- Pourquoi Limoges ?

# Présentation Staff

- Charles de Clerfayt – Directeur Gogaille Limoges
- Dylan Chatain – Chef Boulanger et Meilleur Jeune boulanger de France
- Sans oublier nos 30 collaborateurs qui font Gogaille avec nous tous les jours !

## Quelques dates

- Décembre 2021 : Ouverture des Echoppes
- Février 2022 : Ouverture du Fournil
- Octobre 2022 : Ouverture des Loges Préfecture
- Eté 2023 : Ouverture des Loges Gambetta
  
- 2023 : Ouverture d'autres villes

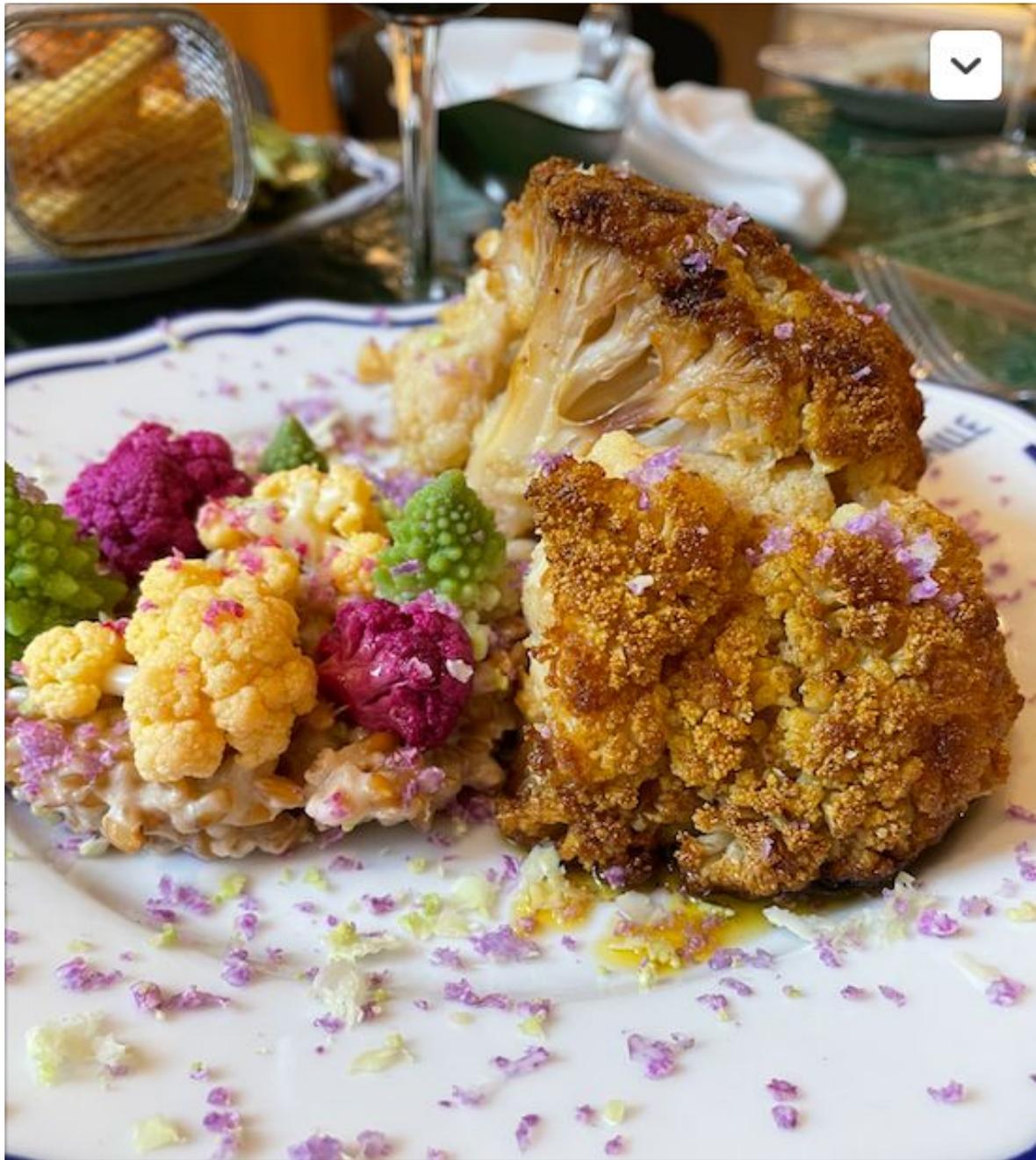
# LES ÉCHOPPES



# Les Echoppes Gogaille

- Restaurant / Bar / Snack / Evénements
- Une cuisine simple et savoureuse mettant en avant les spécialités locales
- Des produits sourcés dans notre région et en circuit court
- Respectueuse de l'environnement (Ecotable) et de nos producteurs
- Une offre diversifiée



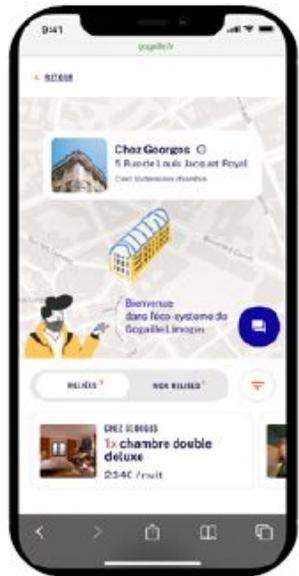


# Les Loges Gogaille

- Hotel 4 étoiles
- Cœur de ville
- 13 chambres et appartements
- 100% autonome
- Ecologie et valeurs
- À Partir de 72€ pdj inclus



# “Notre technologie couvre le parcours client DE LA RÉSERVATION DU SÉJOUR, 100% VIA WEB APP (pas d'app à télécharger)”



## 1 Recherche, Découverte & Réservation

- Navigation intuitive et réservation sans friction :
- Identification sans mot de passe
- Paiement en 1 clic

## 2 Enregistrement autonome

- Plus de réception, processus fluide à la charge du client :
- Vérification automatisée des documents d'identité
- Sécurisation et prépaiement

## 3 Contrôle d'accès 100% dématérialisé

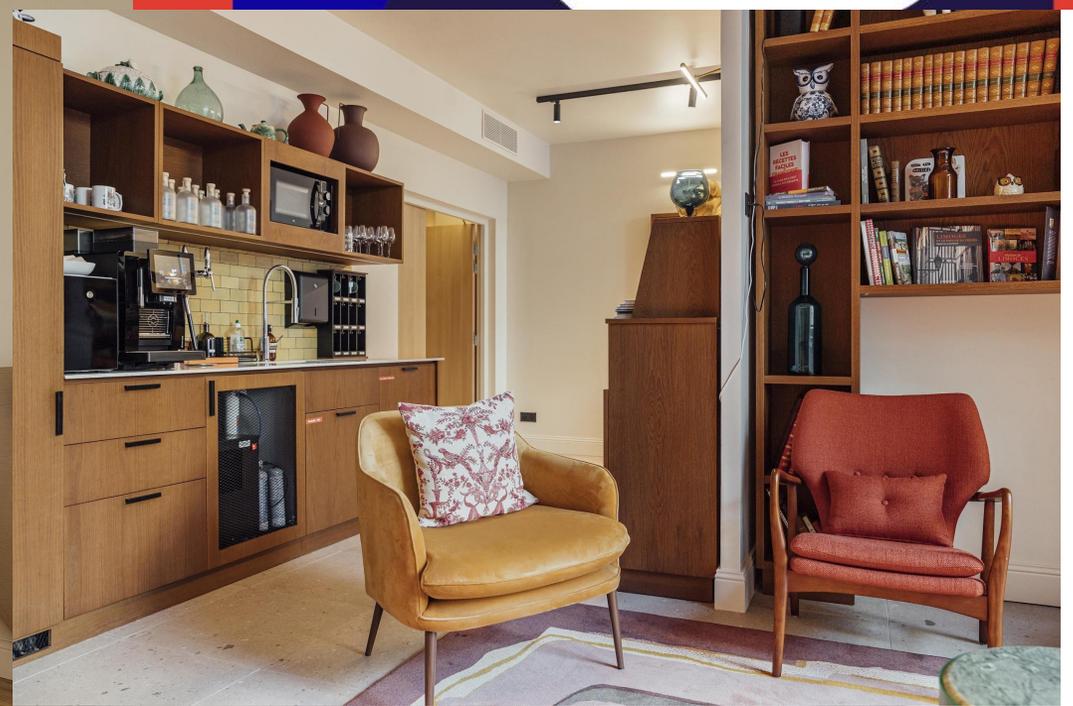
- Plus de clé ou de carte plastifiée !
- Pas d'application à télécharger
- Le téléphone est la clé
- Partage des accès aux compagnons de voyage

## 4 Service client et expérience à la demande

- Demandes de service
- Scénario expérientiel via tag NFC
- Remontée de problèmes

## 5 Départ autonome

- Enquête de satisfaction
- Partage de souvenirs
- Programme de parrainage



# “Pour nos clients

**Le charme du  
boutique hôtel...**

*Sans le prix*

**L'excellence des grandes  
enseignes...**

*Sans l'ennui*

**La flexibilité de la  
location...**

*Sans la mauvaise literie*



# Le Fournil Gogaille

- Dylan - Meilleur JBF
- Bio et au levain naturel
- Céréales locales
- Pains
- Pâtisseries
- Snacking







# UNE AMBITION “sociétale”

## Clients

Bénéficier de l'offre la plus authentique du territoire en un unique lieu.



## GOGAILLE

Devenir le point de ralliement de la ville en mettant en valeur les traditions et savoir-faire régionaux. Endosser une fonction sociale en devenant l'âme privilégiée des visiteurs.



## Artisans

Se concentrer sur leur savoir-faire sans se soucier de leur marketing, leur comptabilité, leur RH...

# “Nos valeurs

## UNE AUTHENTICITÉ SOIGNÉE

1.

L'esprit GOGAILLE c'est un ancrage fort dans le patrimoine, ce sont des murs témoins d'une histoire. C'est une collaboration avec le terroir.

## UNE CITOYENNETÉ ENGAGÉE

2.

GOGAILLE c'est une offre respectueuse de l'environnement et des artisans-producteurs.

## UNE INNOVATION CIBLÉE

3.

Chez GOGAILLE, l'innovation est au service du client et de son expérience. Pas de fonctionnalité superflue, le parcours a été repensé pour une parfaite fluidité d'utilisation.





Mendi

“ Et si on faisait  
Gogaille ?

A  
p  
r  
è  
r  
e  
s  
p  
o  
c  
c  
p  
e

# Jeudi 02 février

à 18h30  
à la BFM de  
Limoges



*Isabelle & Mark  
Collett*



*La Cyclisterie*



*Le Four des  
Casseaux*



*Serge Battu*



*Gogaille*



*La Ceinture verte*



*DD KRE / S*



*La Ligue de  
l'enseignement 87*



Organisé  
par



Soutenu  
par

