

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



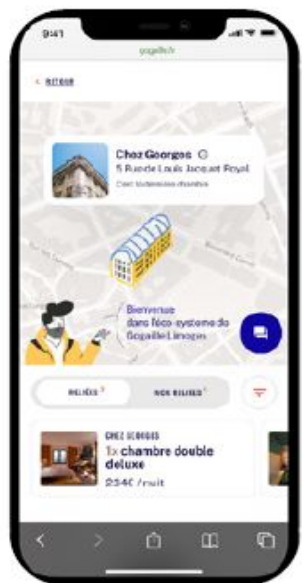


Les Loges Gogaille

- 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

Bénéficiaire 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.



“Notre objectif”

Faire Gogaille avec la France

Objectif de 17 lieux ouverts d'ici 2026

- Durebut
- Première priorita (20)
- Deuxième priorita (27)



Mendi

“ Et si on faisait
Gogaille ?

A
p
r
è
r
o
s
p
o
c
c
p
e

Jeu*di* 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

