

www.tendancehotellerie.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/4

[Visualiser l'article](#)

Communiqué : Congrès des Logis : Cap sur les développements 2019

Visuels indisponibles

A l'occasion de ses 70 ans, LOGIS a rassemblé 600 participants, 60 fournisseurs et 3 startups les 26 et 27 novembre à Bordeaux, lors d'un congrès exceptionnel que Fabrice Galland, Président de la Fédération Internationale des Logis, a voulu fédérateur. Durant ces deux jours les projets d'avenir de la chaîne ont été dévoilés avec une ambition forte : toujours mieux valoriser le savoir-faire des adhérents en préservant et modernisant l'esprit LOGIS.

Parmi les résolutions marquantes : un nouveau positionnement engagé, la refonte de la segmentation et un fil rouge autour du cyclisme tout au long de l'année 2019.

2019 – LOGIS, UNE MARQUE LOCALEMENT ENGAGÉE

Les Logis constituent des acteurs incontournables de la vie économique locale, incarnant l'art de vivre à la française. Ils jouent, depuis leur création, un rôle fondamental dans l'animation des territoires. Implantés pour la plupart en dehors des grands pôles urbains, ils sont ceux qui contribuent au maintien et au développement de l'emploi et de la formation ainsi qu'au rayonnement économique et culturel des régions : collaboration avec les artisans et producteurs locaux, préservation de la culture et du patrimoine, développement de nouvelles filières agricoles ou mise en valeur d'espaces naturels remarquables...

A l'heure où chacun souhaite donner du sens à sa consommation, LOGIS réaffirme fièrement la raison d'être de la chaîne depuis 70 ans, basée sur un engagement local, et dévoile son nouveau positionnement : "Logis, pour un monde plus local".

" Fort de ses racines, de son histoire et de ses hôteliers-restaurateurs, LOGIS est aujourd'hui la vitrine de l'hôtellerie indépendante locale et responsable qui gagne ! C'est une nouvelle vision de l'hospitalité du futur et un formidable projet de société, à vivre et à transmettre aux générations futures " explique Karim Soleilhavoup, Directeur Général des LOGIS.

Ce positionnement s'illustre notamment avec le développement d'Auberge de Pays Logis.

Ce concept hybride allie services de proximité et restauration pour les habitants ainsi qu'une offre d'hébergement pour les voyageurs. Leur vocation : redynamiser les villages ; font d'elles des entreprises à missions conjuguant « Responsabilité sociale et solidaire » ET « développement économique et touristique ».

« LOGIS est souvent la dernière lumière allumée dans le village et elle ne doit jamais s'éteindre. Avec Auberge de Pays Logis, des lumières vont dorénavant pouvoir se rallumer partout » déclare Fabrice Galland, Président des LOGIS.

Contenu sponsorisé :

www.tendancehotellerie.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Quels défis pour la distribution hôtelière ?

2019 – NOUVELLE SEGMENTATION

Le classement actuel, en cheminée et cocotte, tout comme les classements en étoiles, ne reflètent plus les repères des clients en recherche d'un hôtel ou d'un restaurant. LOGIS revoit intégralement sa démarche et crée une segmentation favorisant la notion « d'expérience à vivre » par le client. Celle-ci est basée d'une part sur un socle commun, reflet de l'ADN des LOGIS, et d'autre part sur des segments expérientiels valorisant le savoir-faire et la personnalité propres de l'établissement. L'hôtelier, en fonction de son projet entrepreneurial, se positionnera sur l'un des segments. Nouveauté : suite à un auto-diagnostic de l'adhérent puis un audit des conseillers LOGIS, un accompagnement opérationnel sera mis en place pour atteindre l'objectif fixé ; une méthode novatrice basée sur la confiance.

HEBERGEMENT

LOGIS Initial : La garantie du confort et de la qualité d'accueil chère à Logis, accessible au meilleur rapport qualité/prix.

LOGIS Cosy : Pour se faire cocooner, seul, en famille ou entre amis, dans un havre de paix et une atmosphère douillette et chaleureuse.

LOGIS Élégance : Un séjour dans un cadre et un environnement raffinés, où l'art de recevoir s'exprime à travers un sens du service incomparable.

LOGIS d'Exception : Une expérience unique et inoubliable dans des lieux hors du commun, chargés d'histoires, et incarnés par les propriétaires des lieux. Quand l'exception devient réalité.

RESTAURATION

www.tendancehotellerie.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Table de Terroir LOGIS : Une cuisine sincère, régionale et de saison, dans une ambiance conviviale.

Table Gourmande LOGIS : Une cuisine généreuse dans un cadre soigné et chaleureux.

Table Savoureuse LOGIS : Une cuisine raffinée et savoureuse, faite d'élégance et de finesse.

Table Distinguée LOGIS : Sélectionnées par les experts culinaires Logis, des tables qui élèvent l'art de la gastronomie à son plus haut niveau d'excellence.

Table d'Exception LOGIS : Une expérience inoubliable, à la table de grands chefs multi-récompensés pour un moment privilégié.

2019 – LOGIS FOURNISSEUR OFFICIEL DU TOUR DE FRANCE ET DE LA FFC (Fédération Française de Cyclisme)

LOGIS devient Fournisseur Officiel du Tour de France en 2019, pour trois ans, avec une caravane constituée de 5 véhicules. Le Tour de France est invitation au voyage au cœur de nos régions et le reflet du maillage territorial comme LOGIS. Ces deux marques partagent des valeurs communes : la générosité, la proximité, l'humain et la performance.

LOGIS signe également un partenariat avec la Fédération Française de Cyclisme et renforce une nouvelle fois son ancrage territorial avec le « trophée des régions ». Ce trophée sera remis à 12 vainqueurs de courses régionales qui seront ensuite invités à vivre l'arrivée du Tour de France, de manière inédite, sur les Champs-Élysées le 28 juillet 2019.

La Fédération Française de Cyclisme accompagnera également LOGIS dans la redéfinition de son offre LOGIS VELO. Cette thématique regroupe déjà 600 établissements dans la chaîne et propose aux cyclistes des équipements spécifiques et des itinéraires conseillés.

LOGIS profitera de ces partenariats pour décliner, durant toute l'année, des initiatives exclusives valorisant l'ensemble des hôtels-restaurants de la chaîne.

STARTUPS DAYS : LA FINALE

Suite aux premiers Startups Days, les congressistes ont pu rencontrer les trois startups finalistes présentes sur le village fournisseurs. Mardi matin, à l'issue d'un vote, c'est BADAKAN qui a été désignée vainqueur avec 52% des voix. Cette startup répond à un enjeu majeur des hôteliers-restaurateurs indépendants : le recrutement. Cette solution digitale permet aux hôteliers-restaurateurs de trouver, en quelques minutes, des extras fiables et proches de leur établissement grâce à la constitution d'une communauté réactive de « Badakaners ».

Les mois qui viennent permettront d'affiner la solution afin de répondre parfaitement aux attentes des LOGIS, mais également d'augmenter considérablement la communauté de la chaîne qui fonctionne essentiellement sur le « bouche à oreille » et la recommandation.

« *Badakan est fier de devenir la start-up coup de cœur des LOGIS à l'occasion de ce congrès exceptionnel. Le vote des hôteliers et restaurateurs de toutes les régions nous conforte dans la nécessité d'apporter une solution RH accessible à tous. C'est tout l'enjeu du partenariat prometteur qui débutera très prochainement* » déclare Benjamin Leiba, co-fondateur de Badakan.

À PROPOS DE LA FÉDÉRATION INTERNATIONALE DES LOGIS

Créateur d'expériences authentiques depuis 70 ans, Logis est la première chaîne de restaurateurs- hôteliers indépendants en Europe avec 2200 établissements répartis dans 8 pays.

www.tendancehotellerie.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Logis offre l'assurance d'un accueil personnalisé et chaleureux, d'un hébergement de qualité ainsi que d'une restauration faite maison à base de produits locaux, et de saison. Cette garantie de bien manger et bien dormir dans un hébergement de charme se vérifie par une note de satisfaction clients de 8.6/10 (90 000 avis certifiés). Engagés sur les territoires, tous les Logis sont impliqués dans une démarche d'économie locale, privilégiant les circuits courts et les produits régionaux.

Note au lecteur :

Ceci est le contenu copié-collé du communiqué de presse officiel de son émetteur qui en assume l'entière responsabilité. TendanceHotellerie n'approuve ni ne désapprouve ce communiqué. Ce communiqué a néanmoins fait l'objet d'une vérification ce qui peut parfois conduire à un décalage de mise en ligne de quelques heures ou jours.