

## Member's news

---

# INNOVATION CAMP AVEC MUNHOWEN S.A.

La 16e édition de l'Innovation Camp s'est déroulée le 7 novembre à la Brasserie Nationale à Bascharage. 50 élèves de 10 lycées ont participé et ont tenté de trouver des idées et solutions innovantes au Business Challenge ci-dessous, posé par Munhowen S.A.

### **A quoi ressemble votre café favori en 2030 ?**

a) Pour quelles raisons les clients y vont-ils, avec qui et quand ?

b) Comment ce café sera-t-il aménagé ? Quels seront les services proposés et qu'est-ce que les clients y consommeront ?

### **Le programme Innovation Camp**

L'Innovation Camp rassemble des élèves âgés de 16 à 19 ans qui sont répartis en équipes mixtes de 4 à 5 élèves. Pendant une journée, ils doivent trouver des solutions innovantes pour répondre à un « Business Challenge » réel posé par un commanditaire du monde professionnel. C'est une expérience intense durant laquelle les jeunes ont l'occasion d'apprendre à travailler en équipe, de respecter des échéances, d'être en compétition avec d'autres groupes, de présenter leurs idées et de les défendre face à un jury.

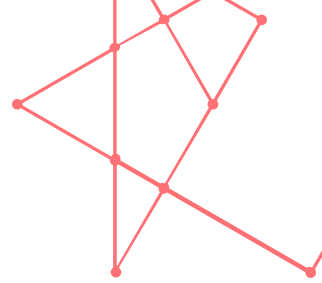
### **Des jeunes encadrés par des professionnels**

Pour guider les jeunes dans leur projet, Isabelle Lentz, Field Manager HoReCa Munhowen S.A., Pierre Sonnet, directeur HoReCa Munhowen S.A., Marco Marques, Key Account Field et dépositaires Munhowen S.A. et Felix Miny, Field Manager Office Market Munhowen S.A. ont répondu à leurs questions en partageant leur savoir et expérience professionnelle.

À la fin de la journée, les 10 équipes ont présenté leurs projets au grand public et tenté de convaincre le jury composé des membres suivants :

- Bastien Berg, Project Manager chez House of Startups
- Gabriel Boisante, Commerçant & Entrepreneur
- Isabelle Henschen, Fondatrice foodacademy.lu & consultante en nutrition
- Mathias Lentz, Responsable développement stratégique Munhowen S.A.

### **Les projets gagnants**



Cet Innovation Camp s'est caractérisé par la qualité des projets et la créativité des idées proposées. Départager les trois meilleurs projets a été difficile pour les membres du jury tant la qualité des concepts proposés était élevée.

Le premier prix a été attribué à l'équipe « Triple Time Coffee » composée de Teoman Aydinyilmaz (Lycée Vauban), Melany Ramalho (EPF), Gonçalo Veiga Costa (LAML), Paul Devianne (Lycée Vauban) et Claudia Delabrousse (LAML). Leur idée de café consiste à proposer un endroit polyvalent où les personnes pressées, les cyclistes et ceux ayant le temps de se poser peuvent le faire à un endroit. Via une application les cyclistes pourraient commander leur café à l'avance et le récupérer sans perdre de temps.

Le deuxième prix a été remporté par l'équipe « Veteris » composée de Hugo Fergola (Lycée Vauban), Moritz Hoffmann (LGL), Mark Schommarz (LAM), Michèle Nau (LAML) et Timothée Begin Billau (LTA). L'originalité du concept repose sur le fait que le café se trouverait au-dessus des autoroutes et propose des lits de repos pour leurs clients. Des robots prépareraient des plats en cuisine et ceux-ci seraient servis via un système d'élévateur au centre de la table du client. Les commandes, elles, auraient été prises par un hologramme situé au milieu de la table.

Le troisième prix a été remis à l'équipe « The lounge group » composée de Priscilla Ciotti (Lycée Vauban), Diogo Marques Ribeiro (LRSL), Win Schuman (LGL), Elisa Gonçalves (LAML), Andrea Da Cruz Marques (EPF) et Leo Friedrich (ECG). Leur idée repose sur le constat que le futur sera digitalisé et robotisé et que les « Lounges-bars » remplaceront les cafés. Les commandes seraient prises via un écran tactile intégré à une table multifonctions. Les boissons passeraient par un système sous-terrain et servies directement via un élévateur qui les remonteraient à la table souhaitée.

[www.jel.lu](http://www.jel.lu)

La galerie photos [ici](#).