

## LES 3 MINUTES D'IMAJ

**But :** Attirer attention sur notre produits et services

**Stratégie :** Humour et cuisine

**Thème :** Les ingrédients technos de l'expérience **client employé**

### Nos ingrédients

- Une expertise de plus de milles projets
- Une base de connaissance de plus de 10 millions de clients Desjardins imaj expérience
- Un coffre d'outils technologique de pointes pour le support et le développement
- Des solutions interactives pour kiosque et applis pour mobile
- Des produits d'affichage dynamique tout format, tout réseau
- Des tutoriels, des maquettes et des conseils
- Une vigie sur les résultats et les moyens
- Des cliniques de perfectionnement trucs/astuces
- Des solutions disponibles en ligne pour les pressés techno – offre gratuite/facturable
- Des talents et une offre de services étendues
- Des oreilles disponibles a l'écoute
- La maitrise et l'agilité d'action
- Un service a la clientèle proactif et efficace

**A chaque recette son histoire ...** Les grands classiques culinaires sont d'ailleurs parfois le fruit d'une anecdote surprenante, drôle, mythique ou historique que l'on prend toujours autant de plaisir à écouter et à partager.

**Le dernier grand classique culinaire en expérience client et employé**, selon un regard externe est selon l'équipe d'imaj; celle de Desjardins - généreuse, abondante, rassurante, **la recette été 2019 représente un classique culinaire de la cuisine techno/humain de l'expérience client et employé.**

**Je n'ai pas eu la chance de voir toutes les cuisines à l'œuvre**, mais celles observées comportaient des ingrédients de compétences et de talents en osmose. **Bravo pour la création d'une recette novatrice et inspirante, j'ai goûté à la recette et je me devais de vous le dire, j'ai beaucoup apprécié l'expérience et entre autre le petit goût raffiné Acadien de la recette!**

**Un chiffre a retenir—10 millions de mercis**