



WONDERFOOD AI

Eco-Friendly Restaurant Copilot

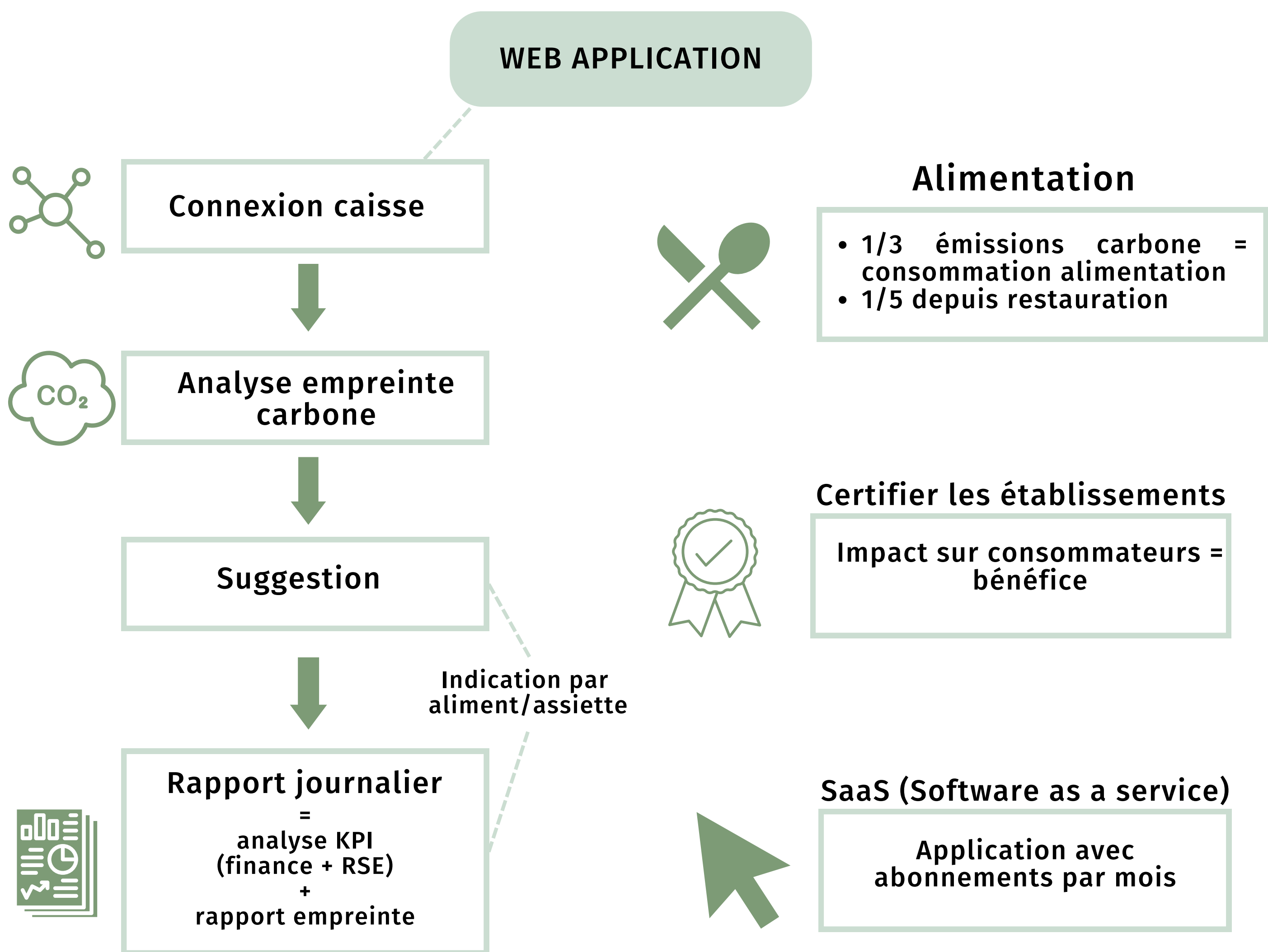
***NOTRE MISSION : AIDER LES RESTAURANTS À
RÉDUIRE LEUR EMPREINTE CARBONE***

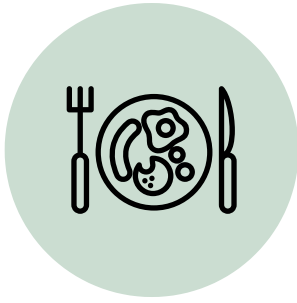
SOMMAIRE

1	VUE D'ENSEMBLE	2	CONTEXTE
3	LE BESOIN	4	L'APPLICATION
5	L'IA	6	LABEL/CERTIFICATION
7	BUSINESS MODEL	8	CONCURRENCE
9	NOTRE ÉQUIPE	10	ADVISORY BOARD

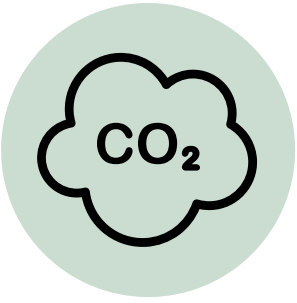


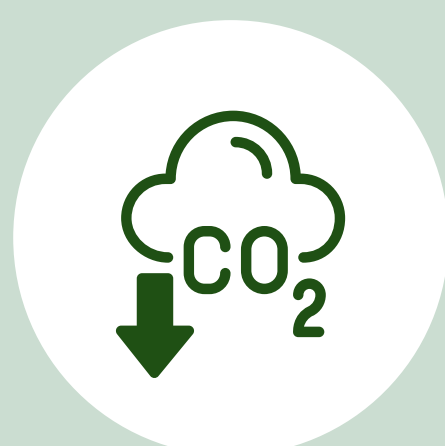
WONDERFOOD AI




1/3
Des émissions de CO₂ d'un français sont dues à l'alimentation.


1/5
Nombre de repas provenant de l'industrie de la restauration.


3 Tonnes*
CO₂/an émis par l'alimentation d'un français.



IL EST IMPÉRATIF QUE LE MARCHÉ DE LA RESTAURATION EN CHAÎNE ENTAME UNE RÉELLE TRANSITION ÉCOLOGIQUE.

LA RESTAURATION FACE À L'URGENCE CLIMATIQUE

Les défis environnementaux mondiaux actuels ont un impact significatif sur l'industrie de la restauration. Le changement climatique, la déforestation, la perte de biodiversité, la gestion des déchets, l'utilisation de l'eau et la pollution de l'air perturbent l'approvisionnement alimentaire, augmentent les coûts et obligent les restaurants à revoir leurs pratiques.

La recherche de sources d'approvisionnement durables, la gestion des déchets alimentaires et des emballages, ainsi que l'adoption de pratiques plus respectueuses de l'environnement sont devenues des priorités pour le secteur de la restauration.



MILLIARDS

Repas par an en France



CENT MILLE

Tonnes de déchets issus
des repas en France

Avec 7 milliards de repas servis annuellement en France, générant près de 900 000 tonnes de déchets, la restauration contribue à 1/3 des émissions de CO2 liées à l'alimentation. De plus, chaque Français émet environ 3 tonnes de CO2 par an via son alimentation. L'urgence est donc réelle : la restauration doit impérativement adopter des pratiques durables pour réduire ses émissions et protéger notre planète.

UN CONTEXTE LÉGISLATIF QUI ÉVOLUE

Conséquence de l'accélération du réchauffement climatique, la France s'est engagée depuis 20 ans dans le défi de la transition vers un modèle d'économie circulaire, chantier clé de la transition écologique et solidaire. Face à l'épuisement des ressources de la planète, il s'agit de quitter le modèle linéaire « fabriquer, consommer, jeter » et de progresser vers une économie circulaire visant à réduire l'utilisation de ressources pour une même production, à allonger la durée de vie des produits, à limiter le gaspillage, recycler les déchets et utiliser des produits locaux. Cette transition, actée par la loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte (LTECV) s'inscrit comme l'un des piliers du développement durable.



LOI LTECV



LOI AGE

Loi anti-gaspillage



LOI EGalim

Les lois LTECV, GARROT et AGECE témoignent d'une agriculture durable, d'une économie circulaire et d'une transition énergétique dans le but de promouvoir un développement plus respectueux de l'environnement et de construire un avenir plus durable.

Comme le montrent de nombreux exemples, le contexte législatif évolue déjà : les restaurants sont d'ores et déjà priés de trier leur déchets et de les valoriser ou encore afficher la provenance de leur viande sous peine d'amende. A mesure que le réchauffement climatique progresse, le cadre réglementaire va devenir davantage contraignant pour les acteurs de la restauration qui se doivent d'anticiper ces évolutions.

LE CONSOMMATEUR

L'intérêt du consommateur français envers les produits à faible émission de carbone est en constante augmentation. Par ailleurs, les politiques gouvernementales ont également stimulé l'intérêt des consommateurs pour ces produits. De plus, l'intérêt croissant du consommateur français pour les produits à faible émission de carbone est aujourd'hui soutenu par des chiffres significatifs.



72%*¹

des français réclament plus de
transparence de la part des
restaurateurs



56%*²

des français se déclarent prêts à payer
plus cher pour des produits plus
respectueux de l'environnement

LE RESTAURATEUR

La majeure partie de l'empreinte carbone d'un restaurant provient des matières premières utilisées pour la préparation des repas, soit 80% du total. L'énergie consommée par le restaurant représente 10%, le transport des marchandises 5% et d'autres postes (matériel, déplacements des salariés, traitement des déchets produits) représentent les 5% restants.

La transition écologique dans le secteur de la restauration en France est donc un sujet d'une importance capitale.



80%*

de l'empreinte carbone des restaurants
provient des matières premières
utilisées dans la préparation des repas

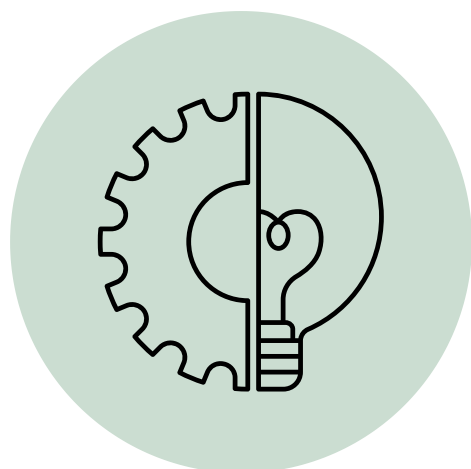
Le transport des marchandises représente également une part importante de l'empreinte carbone. Pour l'atténuer, les restaurants peuvent privilégier l'approvisionnement en produits locaux, ce qui permet de réduire les distances parcourues et donc les émissions de CO2 associées.

NOTRE SOLUTION



UN OUTIL SAAS

Une web application, disponible en ligne, facilitant la transition écologique des restaurants



PROPULSÉ PAR L'IA

- Analyse de données en temps réel
- Menu/Meal Engineering
- Recommandations stratégiques financières ET éco-responsables



QUI ACCOMPAGNE UNE TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Transition écologique pour:

- les restaurants
- les dark kitchen
- les fast foods



QUI MET EN RELATION

Restaurants	En chaîne	Indépendant
Acteurs RSE	Fournisseurs en circuit court	Fournisseurs RSE

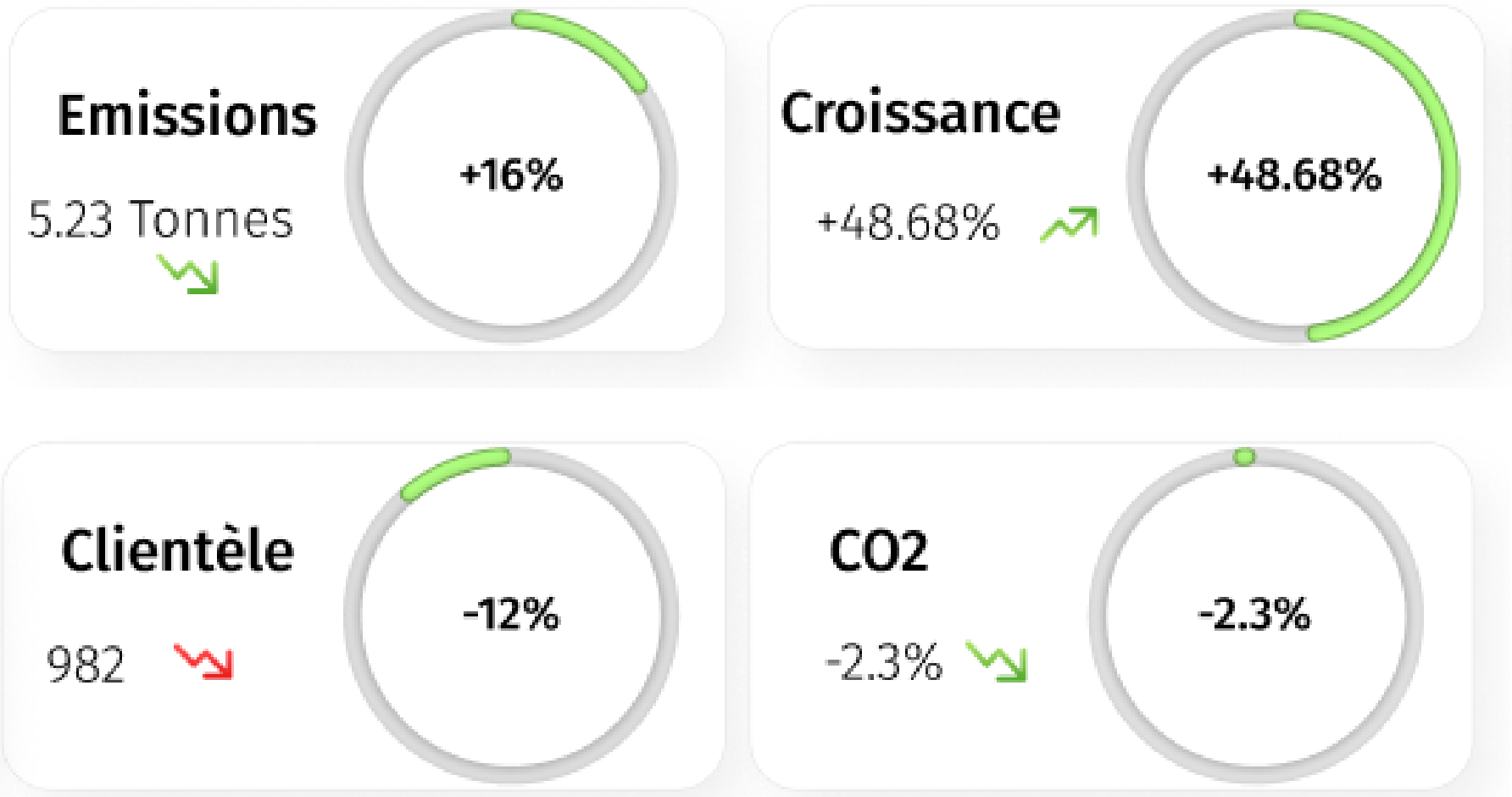


QUI CERTIFIE

Certifie les restaurants avec un label RSE, témoignant d'une communication transparente et d'une stratégie de baisse des émissions de co2 via:

- des régulateurs et décideurs politiques
- des organismes de certification
- des ONG

ANALYSE DES CHIFFRES CLÉS DE VOTRE TRANSITION ÉCOLOGIQUE



AIDE À LA CRÉATION DE MENU AVEC PROJECTION DES KPI

Petit-Déjeuner

Plats : 1

Pancake

Cost : 3.00\$

Prix effectif : 5.00\$

Marge : 2.00\$

CO2 : 0.3 kg

Boissons

Plats : 3

Soda

Prix : 1.00\$

Prix effectif : 2.50\$

Marge : 1.50\$

CO2 : 0.19 kg

Eau

Prix : 0.20\$

Prix effectif : 0.80\$

Marge : 0.60\$

CO2 : 0.02 kg

Café

Prix : 0.50\$

Prix effectif : 4.50\$

Marge : 4.00\$

CO2 : 0.10 kg

Sauces

Plats : 8

Suggestions de WonderBot

Morning Cappuccino

Ajouter

Pancake x1

Café x1

Sauce x1

Prix Effectif Estimé : 12.00\$

Gains

16000\$

+16%

Croissance

+48.68%

+48.68%

Clientèle

53

-12%

CO2

-2.3%

-2.3%

Stratégie recommandée : Vente sur Place

Soda-To-Go

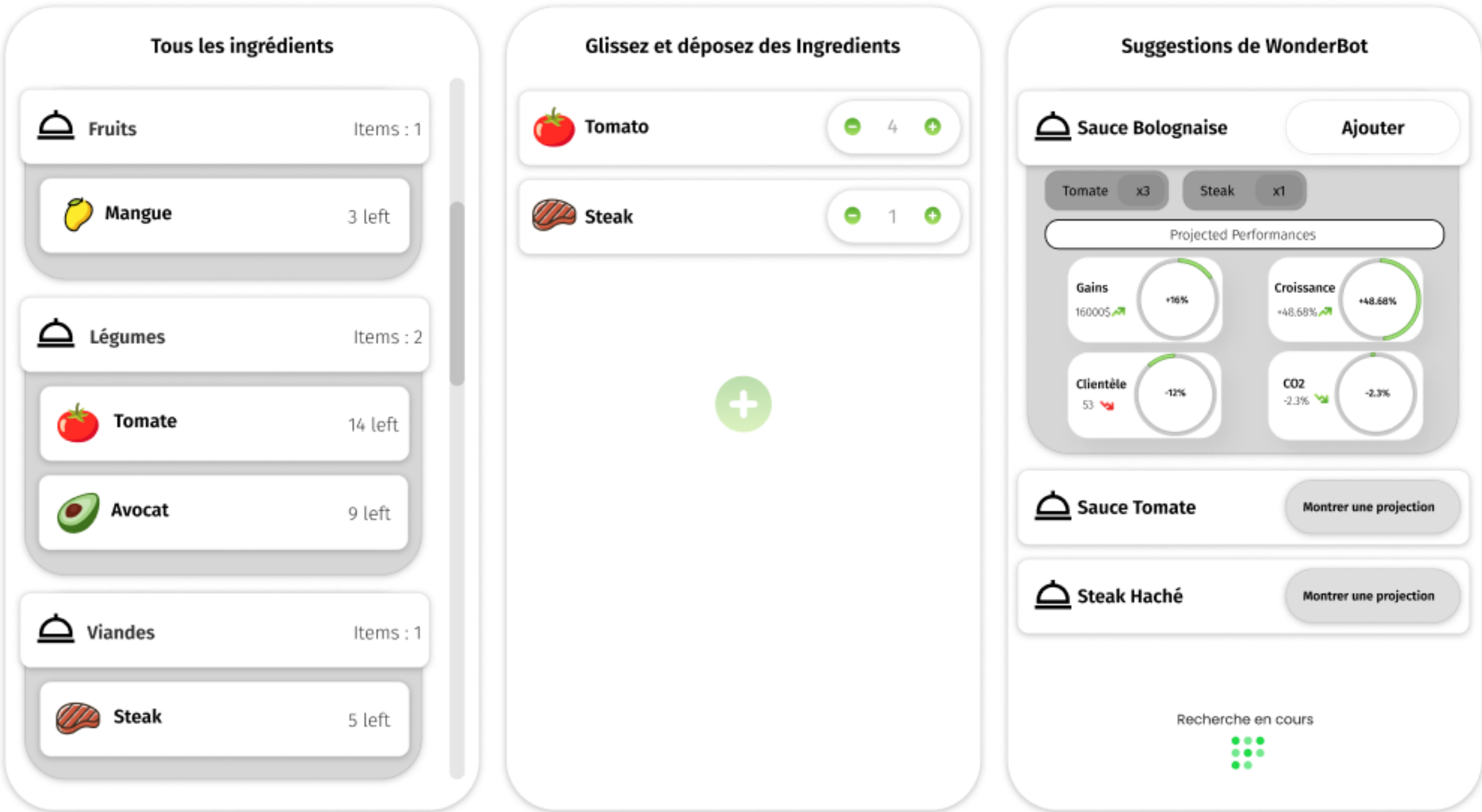
Montrer une projection

Solo Pancake

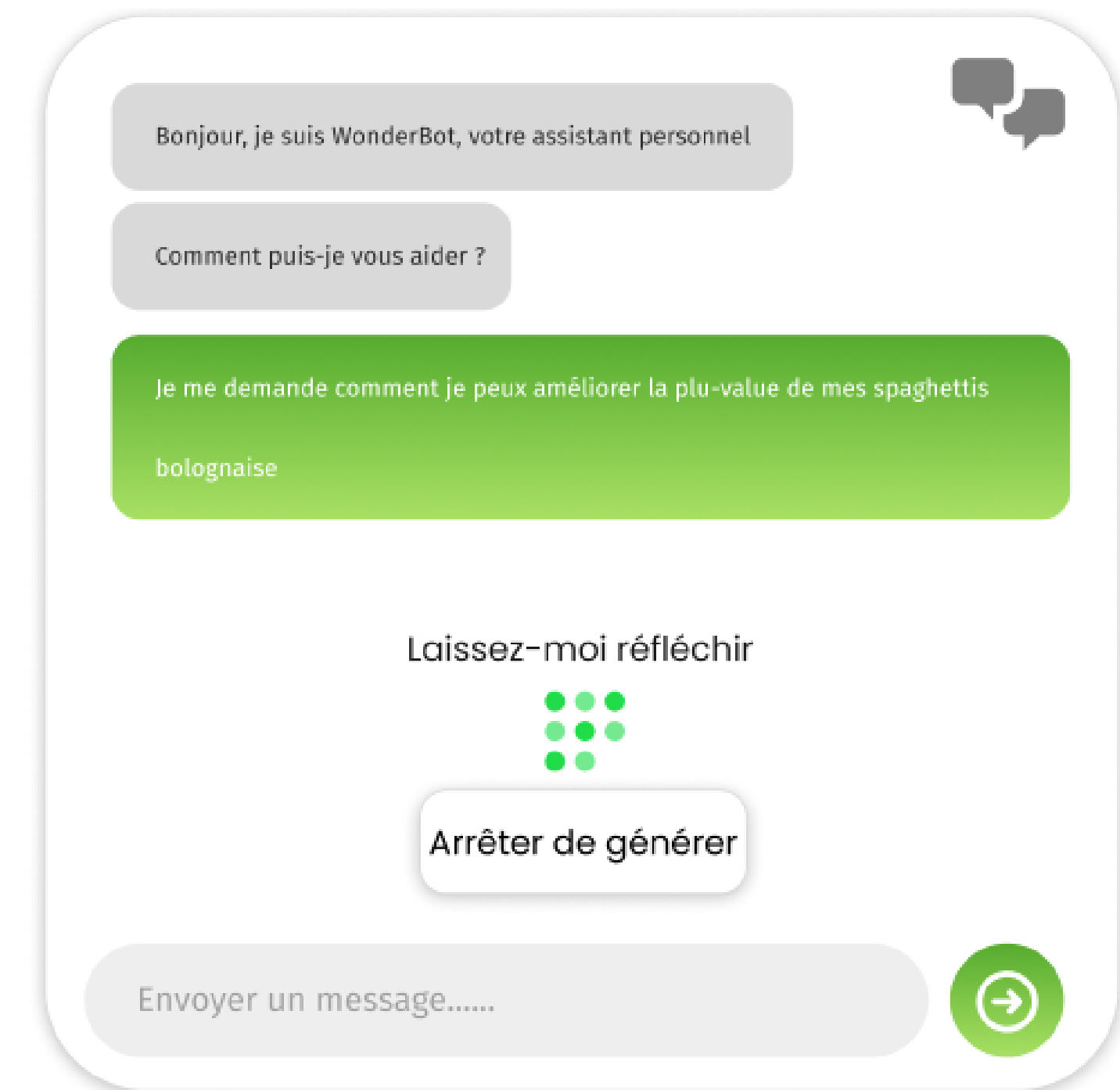
Montrer une projection

Recherche en cours

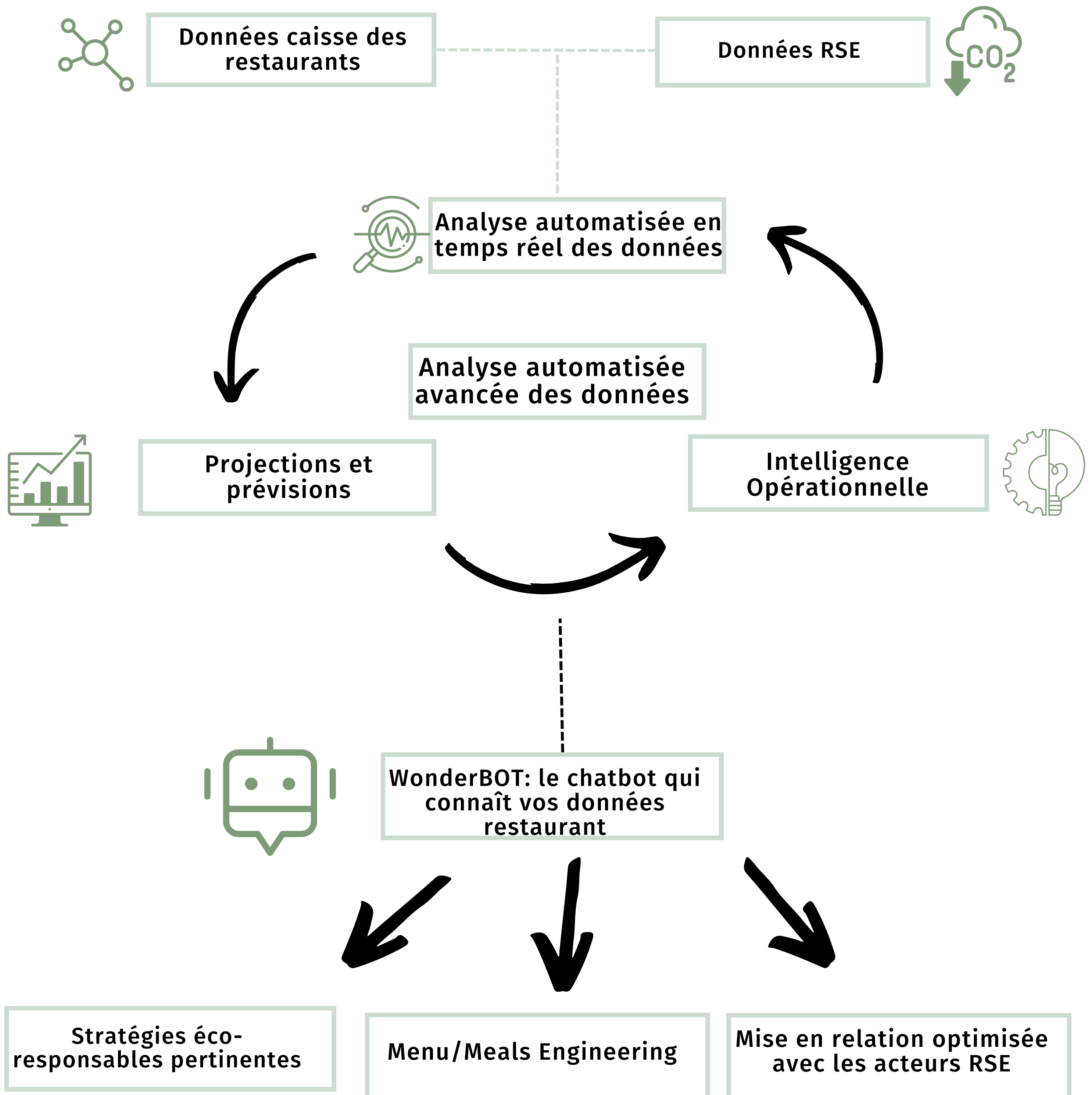
AIDE À LA CRÉATION DES PLATS AVEC PROJECTION DES KPI



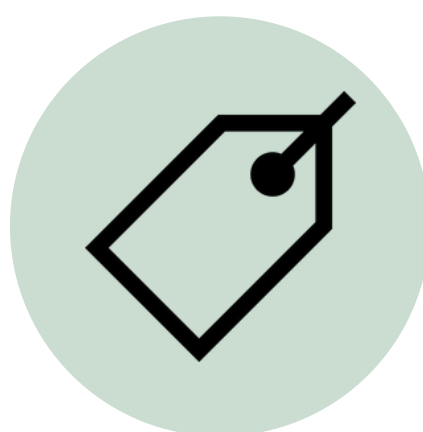
WONDERBOT : LE CHATBOX QUI CONNAÎT VOS DONNÉES ET VOTRE RESTAURANT



L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE



Le label que nous créerons mettra en évidence l'utilisation de notre outil par les restaurateurs. Son objectif principal sera d'intégrer une dimension marketing afin de fournir aux clients des informations claires concernant l'utilisation de notre produit par ces établissements.



Ce label sera une marque de reconnaissance permettant aux restaurateurs de communiquer de manière transparente avec leurs clients quant à leur engagement envers la réduction des émissions de carbone. Il servira de preuve tangible de l'application de notre outil dans leur activité quotidienne, démontrant ainsi leur volonté de mesurer, de réduire et de communiquer leur empreinte carbone.



En affichant ce label, les restaurants pourront sensibiliser les consommateurs à leur démarche éco-responsable et à leur engagement envers la durabilité. Les clients pourront facilement identifier les établissements qui utilisent notre outil et qui s'efforcent activement de réduire leur impact environnemental. Ainsi, ils auront accès à une information claire et fiable concernant les pratiques durables mises en œuvre par ces restaurants.



L'objectif principal de la certification est de reconnaître les restaurants qui ont réalisé une transition écologique réussie et maintiennent un pourcentage de carbone bas dans leurs opérations. La certification vise à promouvoir et à valoriser les restaurants engagés dans des pratiques durables et à sensibiliser les consommateurs à leurs efforts en matière de réduction des émissions de carbone.



Les restaurants intéressés qui auront un pourcentage d'émission de carbone bas, devront soumettre une demande de certification, accompagnée des informations nécessaires pour évaluer leur éligibilité.

Un processus d'évaluation approfondie sera mené, comprenant notamment des audits, des vérifications et des évaluations des performances environnementales.



Notre label de certification repose sur deux certifications clés la certification RSE et la certification ISO 26000.

La certification RSE évalue les pratiques durables des restaurants en prenant en compte les aspects sociaux, environnementaux et économiques de la responsabilité sociale. La certification ISO 26000 est basée sur les principes internationaux de la responsabilité sociétale des entreprises. Cette combinaison offre une approche complète de la durabilité, renforce la crédibilité des restaurants certifiés et attire une clientèle soucieuse de soutenir des entreprises responsables.



TAILLE DU MARCHÉ FRANÇAIS*

94.2 Mrd d'euros Marché de la restauration	85 Mrd d'euros Marché de la restauration sur place	18 Mrd d'euros Marché de la restauration à emporter
--	--	---

MARCHÉS CIBLES

- Avec Wonderfood AI, nous visons 5 marchés principaux :
- Les restaurants indépendants : restaurants traditionnels, bistros (Bistrot Regent...)
 - Les restaurants chaînés/franchisés : Hippopotamus, Courtepaille, O'Tacos, G La Dalle, Pitaya, Paul, Eat Salad, ...
 - Les services de livraison/vente à emporter : Dark kitchens, Deliveroo, Uber Eats, ...
 - Les hôtels restaurants : Novotel, Campanile...
 - Les Restaurants des parcs à thème : Disney, Astérix, Futuroscope...

STRATÉGIE DE VENTE ET SOURCE DE REVENUS





FONCTIONNALITÉS	VERSION GRATUITE	VERSION STANDARD (29.99 EUROS/MOIS)	VERSION PREMIUM (49.99 EUROS/MOIS)
Rapports d'émissions de CO2	✓	✓	✓
Recommandations stratégiques générées par l'IA	✗	✓	✓
Wonderbot AI	✗	✗	✓
Menu/Meal engineering	✗	✗	✓
Certification RSE	✗	✓ (coûts additionnels appliqués)	✓
Rapports de performance détaillés	✗	✓	✓
Aide personnalisée	✗	✓	✓
Essai gratuit	✗	✓ (30 jours)	✓ (30 jours)

* GlobalData (2021)

UNE OFFRE INÉDITE

Nous nous distinguons par notre technologie de pointe, mêlant LLM à une utilisation novatrice de l'analyse des séries temporelles.

Lors de notre étude, nous avons ciblé 3 principaux concurrents : Dvore, Mapal Os, et Greenly. Dvore propose du pilotage financier automatisé. Mapal OS est une entreprise espagnole dominante dans les pays dans lesquels elle est implantée, notamment en France. Mapal Os propose une offre plus large de pilotage financier de manière automatisée. Enfin, Greenly est une entreprise française qui propose aux entreprises des bilans carbone sous 3 semaines. Il s'agit d'un reporting RSE, suivi d'un label déposé si l'entreprise répond aux attentes fixées par Greenly.

				
Pilotage financier	✓	✓	✗	✓
Reporting RSE	✗	✗	✓	✓
Processus automatisé	✓	✓	✗	✓
Label RSE	✗	✗	✓	✓

Wonderfood AI combine tous ces aspects, offrant ainsi une solution complète et inédite, avec un focus sur les restaurateurs.

Grâce à notre technologie de pointe, les restaurateurs bénéficient d'un pilotage financier et d'un reporting RSE, de manière automatisée, tout en gratifiant les restaurateurs d'un label témoignant de leur démarche éco-responsable.

Avec Wonderfood AI, les restaurateurs peuvent gérer leur entreprise de manière plus efficace et responsable, en tirant parti des dernières avancées technologiques.

UN PRIX COMPÉTITIF

Au vu de notre avantage technologique, nous avons été en mesure de définir un prix ultra compétitif. Si Greenly, notre concurrent le plus proche, propose une offre à 100 euros par restaurants, par mois, nous sommes en mesure de proposer un tarif premium deux fois moins cher.

9. NOTRE ÉQUIPE



WONDERFOOD AI



GABRIEL LAFFITTE
Chef de Projet



HUGO GRANDJEAN
Responsable Business Intelligence



KARAM MANSOUR
Responsable Logiciel



MATTEO VALENTINI
Responsable Gestion Clientèle



PABLO SANCHEZ
Responsable UX/UI



MAXIME TATA
Responsable RSE



BRIAC MARCHANDISE
Responsable Marketing



JULIEN MABECQUE
Responsable Data Analysis

10. ADVISORY BOARD



OLIVIER GIRINSKY
R&D Advisor



BERTRAND HARTEMANN
Strategic Advisor