



RestOptimized

- Introduction de l'équipe de l'équipe
- Introduction du projet
- Business Model- Business Plan
- Liste des Composants et leur prix
- Proof of concept



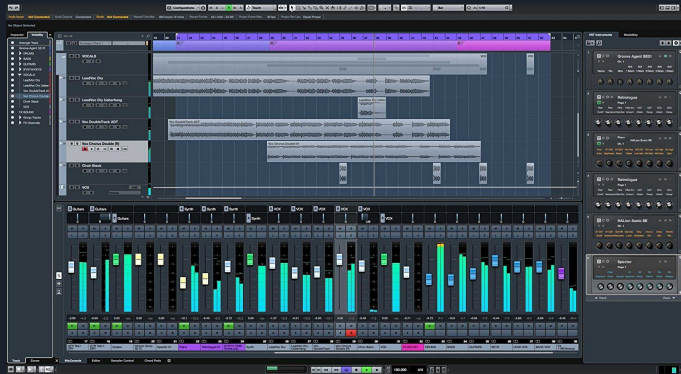
Présentation de L'Équipe

Paul
AGOPIAN

Partie réseau, développement
logiciel et gestion financière

Clément
RODRIGUEZ

Partie développement logiciel,
électronique et marketing



Étudiants en Seconde Année d'École
d'Ingénieur à l'EIDD - Spécialité Système
Informatique Embarqués

Notre Projet : RestOptimized



Restaurateur



Problèmes
Économiques



Les Cibles



Solution



RestOptimized

Service plus efficace

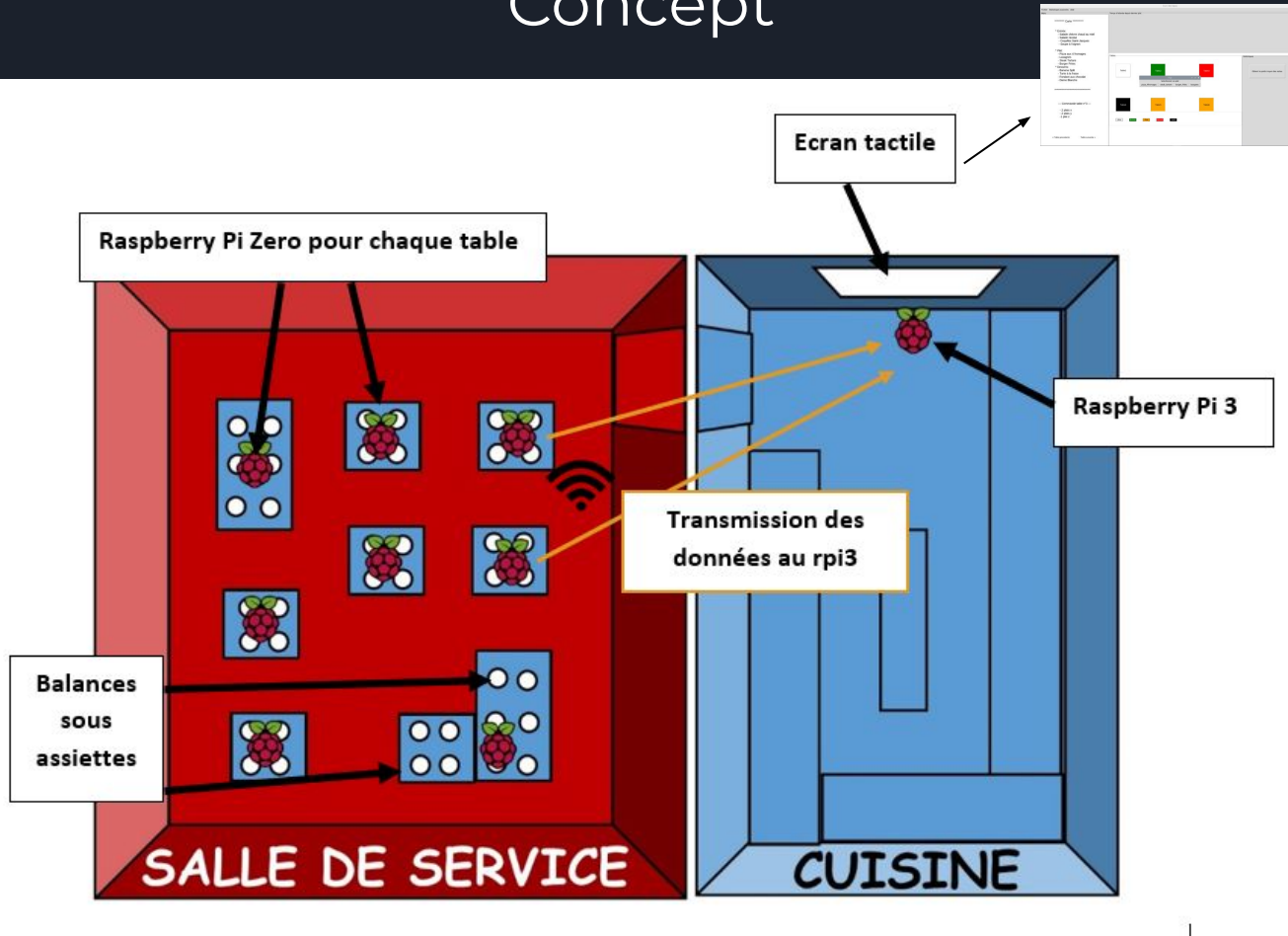


Réduire le gaspillage



Concept

1) Si le poids des assiettes est constant pendant un moment, le serveur va à la table pour débarrasser



2) Les derniers poids (les "restes") enregistrés par les balances sont transmis dans la bdd

Business Model :

Activités



Relations clients



La Valeur Ajouté



Le Client



Chaîne de Diffusion



Ressources



Coûts



Revenues



HIPPOPOTAMUS
1968

Partenaires




RestOptimized

Le Client



Valeur Ajouté



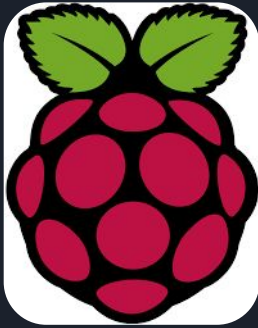
Moyen De Diffusion



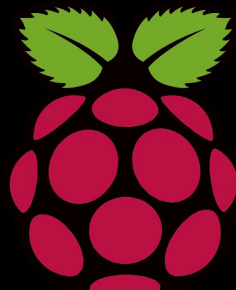
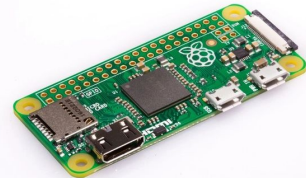
Comment les attirer ?



Partenariats



Architecture logicielle et matérielle



Etude des coûts de l'installation du système pour un restaurant de 50 couverts

Nb couverts	50			
	Prix unité	Quantité	Prix totaux	
RPI ZERO	10	10	100	
RPI3	40	1	40	
BALANCE	10	50	500	
REVETEMENT	2	50	100	Total dépense/couvert
MO *	45	5	225	965
CABLAGE			70	
ECRAN			1000	
Dépenses			2035	
Coeff de marge			1,3	
Facturation			2645,5	



Coûts totaux de l'installation : $1070\text{€} + 19\text{€} * \text{Nb Couverts}$

Proof of concept

- Expérimentation avec un raspberry pi 3 et une balance
- Le raspberry gère l'acquisition des données de poids et l'interaction avec l'utilisateur via le logiciel développé en python
- Enregistrement des valeurs dans une base de données

