



fast & delicious cooking

Synthèse Projet

Yves et Karin PHILIPPART

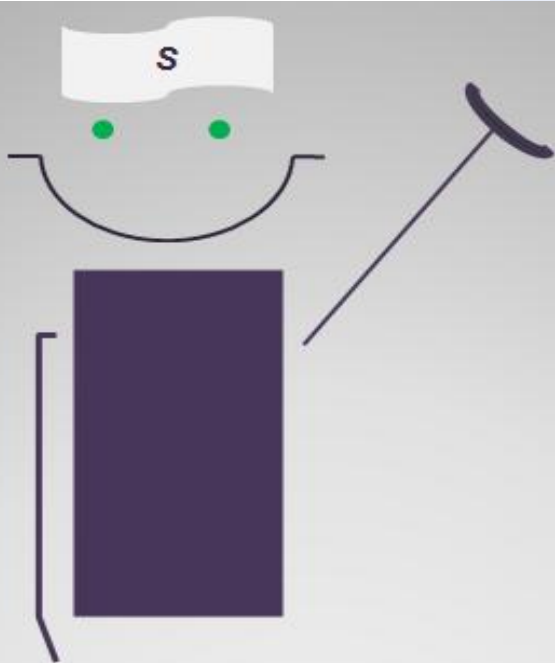
y.philippart@gmail.com

GSM : + 33 6 07 36 18 69

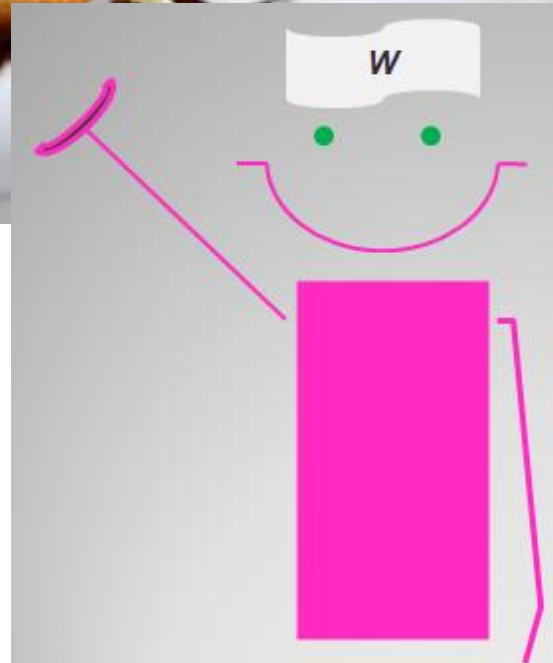
<http://www.helloclubsw.com>

S&W

**nos robots
cuisiniers
restaurent le
fameux Club
Sandwich**



**La technologie au service
du goût**



Quoi ?

Développer notre
concept store de
restauration robotisée
autour du Club
Sandwich

Pourquoi ?

Devenir un acteur
incontournable dans le
marché de la robotique
domestique



La technologie au service du goût

Qui ?

B 2 C
B 2 B

Combien ?

Amorçage : 500
K€

Quand ?

1^{er} restaurant
pilote 2017

Comment ?

Construire une cuisine
mécanisée avec des
robots collaboratifs

Où ?

• Villes +200 000 hab.



Pourquoi ?

- Maîtriser les coûts de production.
- Répondre à une demande d'innovation du marché de la restauration rapide, proposer des produits frais, offrir une alimentation saine et équilibrée au meilleur prix.
- Utiliser les attentes du marché de la restauration rapide pour développer le marché de la robotique domestique.
- Créer des animations scénarisées avec les robots, en faire des instruments ludiques.
- Créer le buzz grâce à une technologie de rupture.
- Collecter de nombreuses DATA et les valoriser. Les données récoltées par les robots sont centralisées, l'analyse permet l'optimisation des animations, de l'accueil, de gérer les flux et les stocks.
- Préparer les consommateurs à la prochaine révolution robotique.
- Créer la 1^{er} marque de cuisine robotisée (dépôts de brevets).
- Développer l'image de cette marque pour en faire une référence.

Comment ?

- Associer les technologies de la robotique industrielle, de l'industrie agro-alimentaire et du numérique.
- Deux robots de type collaboratif (cobot) sont intégrés dans une cuisine mécanisée, pour assurer la fabrication de Club Sandwichs.
- Les robots sont de conception industrielle, de marques Stäubli (CH), Kuka (D), ABB (CH) ou Universal Robots (DK), au choix.
- Des têtes équipées de reconnaissance faciale et dotées de voix numérisées sont installées sur les bustes supportant les bras des robots, pour en faire des « robots humanoïdes ».

Où ?

- Le premier objectif est l'ouverture de trois restaurants dans des capitales européennes (Paris, Bruxelles, Zurich) pour ensuite poursuivre le développement international.



Qu'est-ce qu'on mange Chérie ?

Rêve...

Je veux du frais, du bon,
du rapide et pas cher !

Je veux manger
un délicieux Club Sandwich,
comme au Palace !



Réalité...

Comme d'habitude, ce sera
fast-food/malbouffe !

Patience, S&W s'installe à
Paris, des robots cuisiniers
sympas vont te le préparer
ton fameux Club Sandwich !



Combien ?

Ça va faire dans
les 900 000 €
de CA/an !

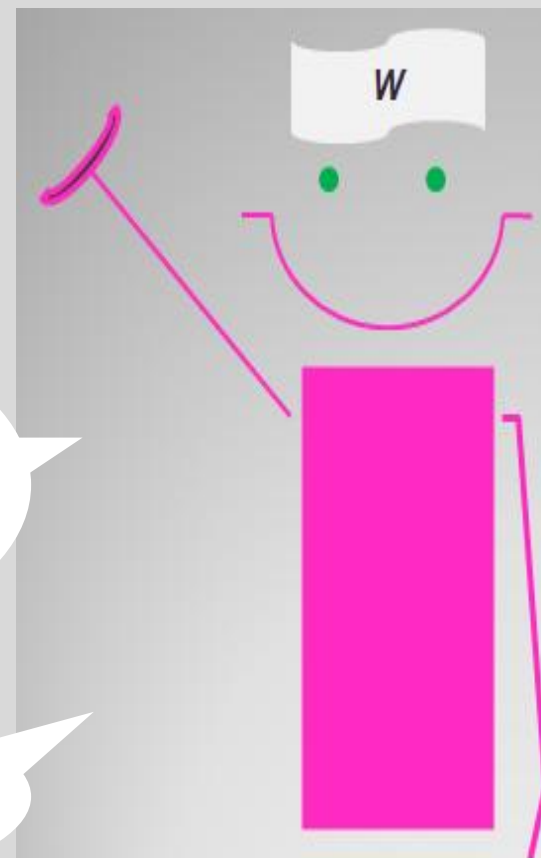
On fait 2 Club
Sandwichs/minute et
dans la bonne humeur !

Notre boulot c'est
de servir 300
clients/jour dans
chaque S&W



Grâce à nous S&W
économise 15% de
charge d'exploitation et
le personnel fait un
travail plus sympa !

Avec l'équipe, on est
très rentable, on peut
avoir un ebitda de 37% !



Les Marchés

Marché Mondial
Robotique domestique

+ 100 Md €

(estimation à 2020
source cap.digital)

Marché RR
Pays émergents
+ 40%/an

Marché Mondial
Restauration Rapide

200 Md €
+ 2,5%/an



Stratégie de développement

- **An 1**

Création société, établissement d'un pacte d'actionnaires

Construction du prototype de la cuisine robotisée

Ouverture et début d'exploitation 1^{er} S&W Store à Paris sur 6 mois

Besoins : 250 000 € au démarrage pour construction prototype et une partie des travaux d'aménagement du pilote

+ 250 000 € 6 mois après démarrage pour financement du solde des travaux et du besoin en fonds de roulement

- **An 2**

Ouverture 2^{ème} S&W Store à Paris en début d'exercice et du 3^{ème} à Bruxelles en fin d'exercice, autofinancés

- **An 3**

Investissements en pause

Exploitation des 3 premiers S&W Stores en année pleine et constitution trésorerie

Sortie possible du/des investisseur(s) selon pacte d'actionnaires



Stratégie de développement (suite)

- **An 4**

Ouverture 4^{ème} S&W Store à Bruxelles en début d'exercice et du 5^{ème} à Zurich, autofinancés si pas de sortie d'investisseur(s) en fin N3, sinon recours à emprunt bancaire

- **An 5**

Ouverture 6^{ème} S&W Store à Milan en début d'exercice et du 7^{ème} à Barcelone, autofinancés

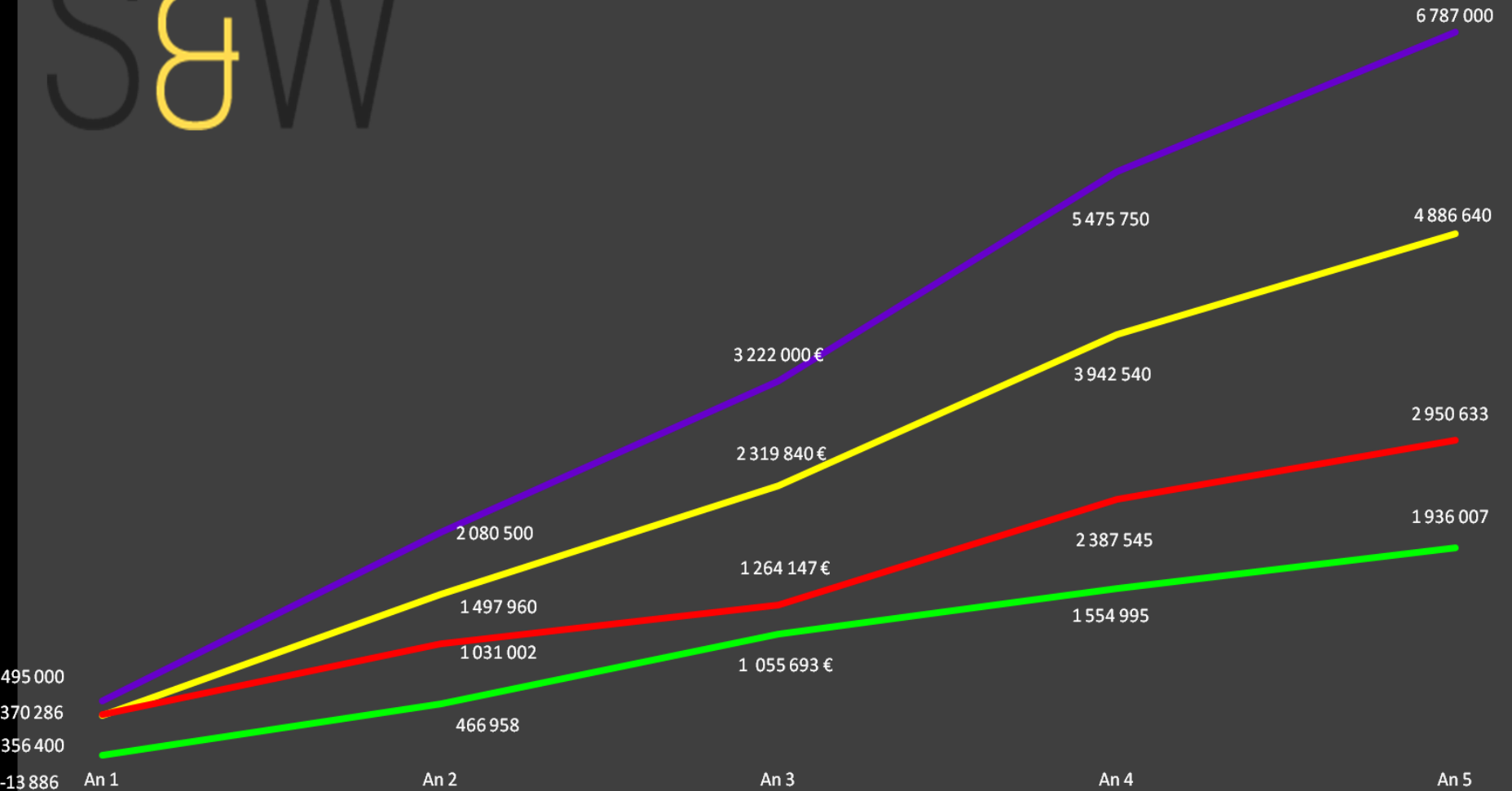
Sortie possible du/des investisseur(s) selon pacte d'actionnaires

Au terme des 5 ans :

- Séparation de l'activité restauration et de l'activité robotique par création d'une nouvelle société
- Soit poursuite du développement international de la partie restauration par la franchise et la master-franchise, avec location des équipements robotiques aux franchisés par la société nouvellement créée
- Soit cession de la partie restauration avec clause d'exclusivité sur la fourniture des équipements robotiques
- Développement de l'activité robotique domestique

Exploitation progressive des 7 premiers restaurants

S&W



CA Marge Charges d'exploitation Résultat

L'équipe...

Karin PHILIPPART



Anciens distributeurs automobiles, nous avons créé le groupe de concessions de marques étrangères **P2A** couvrant le département de l'Aisne. Nous avons également créé une marque de services automobiles **GS Park**

Yves PHILIPPART



Compétences :

Marketing
Ventes
Achats
Design

Personnalité :

Franche
Exigeante
Tenace
Passionnée
Créative

C E A List

Amorçage technologique, validation du projet

GOBIO-ROBOT / SITIA

Intégration des systèmes

INRIA

R&D robots déformables, développement numérique, gestion data

FOOD Processing Equipement

Machines spéciales, spécialiste agro-alimentaire

QOD

« Customer Experience », design global, marketing, communication, web

Ecole Hôtelière

Expertise en restauration et accueil

Compétences :

Gestion
Management
Finance
Techniques
Commerciales

Personnalité :

Exigeant
Sincère
Efficace
Pragmatique
Ingénieux

**Je vais vraiment
ressembler à ça ?**



S&W

La technologie au service du goût