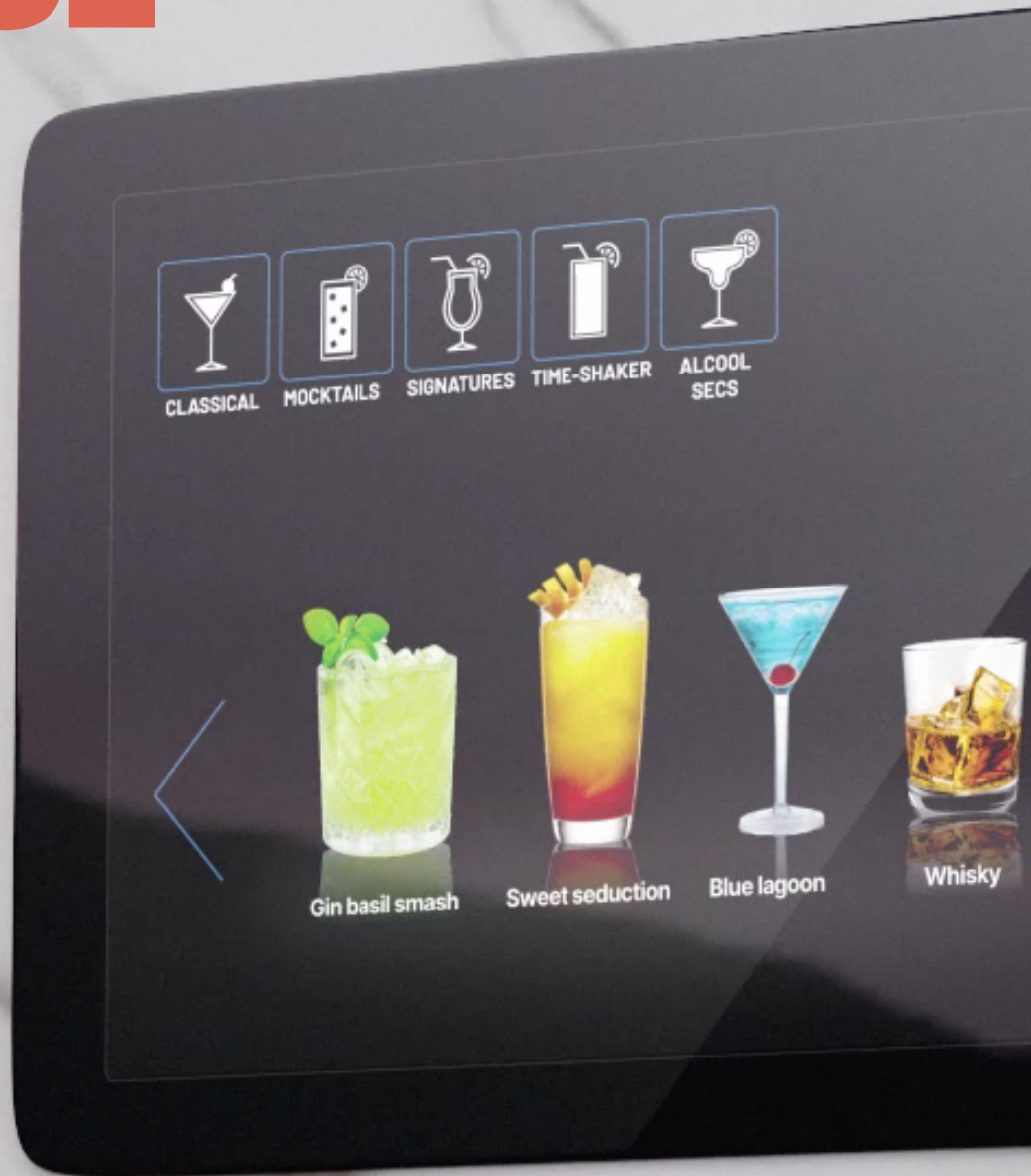


DOSSIER DE PRESSE 2023



TIMESHAKER

Votre machine à cocktails

Sommaire

PARTIE 1 - LA MACHINE QUI DEMOCRATISE L'ART DE LA MIXOLOGIE

Un concentré de technologie au service des restaurants, bars, campings...,

Une interface intelligente, pour mieux gérer son activité

Les atouts de la machine

Focus sur nos formules

PARTIE 2 - LE VELO A COCKTAILS

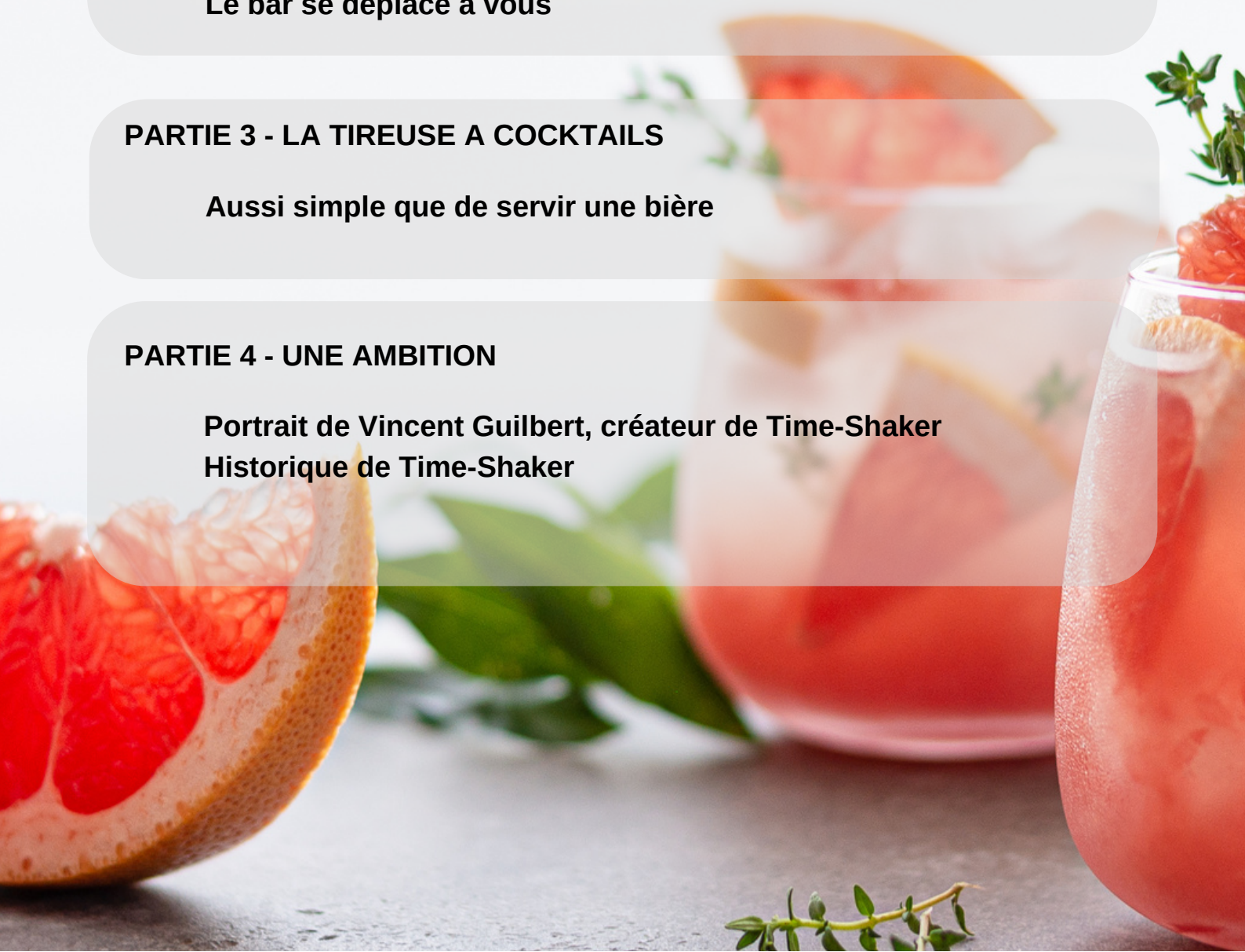
Le bar se déplace à vous

PARTIE 3 - LA TIREUSE A COCKTAILS

Aussi simple que de servir une bière

PARTIE 4 - UNE AMBITION

**Portrait de Vincent Guilbert, créateur de Time-Shaker
Historique de Time-Shaker**





Le cocktail a le vent en poupe. Une étude Nielsen révèle que **82 % de la population française en consomme** (source) aujourd'hui plus ou moins régulièrement, à la maison ou dans les bars et restaurants. **3 français sur 4 consomment du cocktails** lors d'une sortie dans un restaurant et **seulement 1/3 des débits de boissons en propose**.

Même si proposer une carte de cocktails est une bonne façon pour les débits de boissons d'augmenter leur chiffre d'affaires, préparer un Maïtai, un Négroni, une margarita et cosmopolitain est souvent un véritable casse-tête.

Réaliser un délicieux cocktail, savamment dosé et bien frais, nécessite en effet des compétences que ne possède pas l'ensemble du personnel des bars et restaurants : les recettes demandent de la précision et du savoir-faire.

Comme tous les établissements ne peuvent pas profiter de l'expertise d'un mixologue en permanence, ils n'en proposent pas, ou généralement une gamme réduite de cocktails, qui sont préparés parfois de façon hasardeuse par le personnel.

La plupart des bars et restaurants ne sont donc pas capables de répondre aux attentes des consommateurs d'aujourd'hui, qui sont souvent frustrés par ce qu'ils découvrent dans leur verre. Entre choix très maigre, cocktails sans goût, boissons surdosées ou sous-dosées, et files d'attente interminables pour recevoir une boisson, la déception est au rendez-vous.

La solution, pour moi, se trouve dans la technologie. Il faut libérer femmes et hommes de cette tâche complexe et chronophage pour la confier à une machine intelligente et précise, qui crée des cocktails parfaits.

Cette machine, c'est la machine à cocktails, une innovation française qui permet de préparer **120 cocktails parfaits par heure**, avec une intervention humaine minimale : pour faire un cocktail, il suffit de faire 2 clics et de placer un verre sur la machine, qui s'occupe de tout.

Time Shaker. Notre ambition est simple : devenir le leader français du marché de la machine à cocktails. En novembre 2021, notre démarche a été récompensée par le **trophée de l'innovation du salon SETT** : c'est le signe que notre machine répond à un véritable besoin, et que notre machine est promis à un bel avenir dans les campings, bars, hôtels et restaurants de France.

1

La machine qui démocratise l'art de la mixologie



Un concentré de technologie au service des restaurants, bars, hôtels, campings...

La machine à cocktails permet de réaliser un cocktail frais et parfaitement dosé en moins de 15 secondes seulement. Unique sur le marché, elle peut contenir 20 bouteilles, dont 10 sont conservées au frais.

Elle s'adresse aux débits de boissons : bars, hôtels, restaurants, mais aussi complexes de loisirs et campings.

Elle est un véritable concentré de technologie qui offre des dosages pour des alcools, des sirops et des jus extrêmement précis, et garantit donc la qualité des cocktails. Pour s'en servir, il suffit de mettre des bouteilles, d'utiliser l'interface tactile de la machine pour sélectionner en 2 clics un cocktail à préparer, puis de placer un verre ou un shaker sur la machine.

Moins de 15 secondes plus tard, le cocktail est prêt : il ne reste plus qu'à ajouter des glaçons et, éventuellement, décorer la boisson.

Le nettoyage est très simple, grâce à un programme de nettoyage automatique.

Elle permet de réaliser **120 cocktails par heure**, et peut préparer **150 boissons** sans être rechargée. Elle est capable de mémoriser plus de 300 recettes. Elles ont été créées par des professionnels de la mixologie, et mettent notamment à l'honneur les grands classiques comme la Margarita, le Blue Lagoon, le Sex on the Beach, le Cosmopolitan, ou encore le Daiquiri.

Par ses fonctionnalités innovantes, sa rapidité et sa simplicité d'utilisation, elle offre aux débits de boissons l'opportunité de standardiser et d'enrichir leur offre, pour aller vers plus de qualité et de satisfaction client.



Une interface intelligente pour mieux gérer son activité

La machine est connecté à internet et s'accompagne d'une interface simple et ludique qui permet de créer des recettes de cocktails en quelques clics, de choisir parmi 300 recettes.

Cette interface d'administration donne accès à des rapports de qui permet aux professionnels de mieux connaître leur consommation pour optimiser leur activité :

- . nombre total de cocktails vendus pendant une période donnée.
- . nombre de cocktails vendus par type de cocktail, ou encore nombre de bouteilles consommées...



Les avantages de la machine



Maîtriser vos coûts

Grâce au dosage automatique des jus et des alcools palliez aux problèmes de surdosage et de gaspillage



Gain de temps

Pendant que votre cocktail se prépare tout seul, votre personnel peut mieux s'occuper du service.



Une carte garnie

Avec seulement 2 clics pour commander un cocktail, vous allez pouvoir étendre le choix de vos cocktails ou renouveler votre carte plus régulièrement.



Augmenter votre panier moyen

En moins de 15 secondes, vous allez pouvoir servir pousser vos clients à reprendre un second apéritif en attendant les plats.



Indépendance

Grâce à la MIXO-TWO, vous n'êtes plus dépendant d'une personne maîtrisant l'art du cocktail



La culture de la mixologie accessible pour tous

Avec plus de 300 cocktails programmés, l'intégralité de votre personnel est capable de servir le cocktail du choix de votre client.



Augmenter votre chiffre d'affaires

Le cocktail étant le produit à plus forte marge proposé par les bars (coût moyen 1€), vous pouvez augmenter vos bénéfices en proposant d'excellents cocktails.



Une clientèle satisfaite

Proposer des cocktails de qualité constante servi rapidement vous permettra d'attirer et de fidéliser votre clientèle !



Simplicité d'utilisation

2 touches suffisent sur le Mixo two pour servir en moins de 30 secondes un cocktail.

Focus sur nos formules

q2



f5



LOCATION LONGUE DURÉE

Les professionnels de la restauration peuvent louer la Mixo-Two avec un contrat de leasing.



ACHAT

L'achat d'une Mixo-Two s'accompagne d'un contrat d'entretien.

2

Le vélo à cocktails



Gagnez du temps
et soyez plus attractifs
en proposant une large gamme de cocktails
à vos clients en un minimum de temps !



Le bar se déplace à VOUS

Après avoir révolutionné le service au bar, l'entreprise Time Shaker présente sa dernière innovation :

Le tout 1er vélo à cocktails et mocktails automatique.

Plus besoin d'aller au bar, le bar vient aux clients ! Destiné aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, et surtout aux campings, ce triporteur permet de réaliser des cocktails avec ou sans alcool n'importe où.

Ce bar mobile dernière génération est un concentré de technologie équipé :

- D'une batterie externe pour la machine
- D'une batterie pour le triporteur
- D'un bac de rangements
- D'un bac à glace
- D'un parasol
- De lumière
- D'un éclairage led
- D'un hautparleur
- Et de la machine à cocktails Time Shaker

Grâce à sa mobilité, le triporteur Time Shaker permet d'aller à la rencontre des clients et de leur proposer tout type de boissons fraîches incontournables pour cette période estivale.

Grâce à son savoir-faire et ses technologies intégrées, le vélo Time Shaker permet de réaliser n'importe quelle boisson, cocktail et mocktail en moins de 10-15s et cela désormais n'importe où. Plus besoin d'aller au bar et d'attendre plusieurs minutes, le bar vient aux clients et ces derniers n'ont même plus besoin d'attendre. Une petite révolution qui séduit déjà un grand nombre de professionnels.

3

La tireuse à cocktails



UN COCKTAIL DE QUALITÉ EN QUELQUES SECONDES

Time-shaker est implantée à Jacou. Nous fabriquons nos propres fûts à travers une règle simple :

Ce qu'il doit y avoir dans le fût est uniquement au millilitre près ce que nous devons retrouver dans la véritable recette et rien d'autre. Nous privilégions le BIO dans nos recettes.

Nous livrons sur toute la France.



Mojito

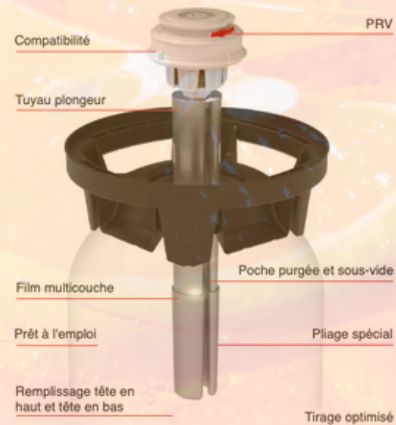


Moscow Mule

POUR DES BOISSONS TOUJOURS FRAÎCHES

LES KEYKEG PERMETTENT une durée de vie optimale. Elles sont faciles à utiliser et empilables.

KEYKEG est une solution écologique qui permet à vos boissons d'être distribuées à peu près jusqu'à la dernière goutte sans CO2.



Pourquoi TIME-SHAKER ?



Une livraison rapide sur toute la France



Un service après-vente en France.



Des fûts avec la recette à l'identique



Une présence nationale



La véritable recette et rien d'autre.

4

Une ambition





Portrait de Vincent Guilbert, créateur de Time Shaker

Après une formation commerciale, Vincent Guilbert a commencé sa carrière dans le milieu de la sécurité. Au début des années 2000, il se lance dans l'univers du web, et fonde une agence de communication digitale spécialisée dans la création de sites internet.

Seize ans plus tard, l'entrepreneur décide de revendre ses parts de la société pour commencer une nouvelle aventure : devenir le pionnier du marché des machines à cocktails en France.



Historique de Time Shaker

Le concept Time Shaker est né d'une envie toute simple : grand amoureux des bons cocktails, Vincent Guilbert a recherché une solution qui permettrait de les réaliser plus vite et surtout sans besoin de connaissance en mixologie. De là est arrivée la Mixo-Two, une innovation française qui a nécessité 36 mois de R&D, ainsi que le dépôt de trois brevets. En 2021, Time Shaker lance la machine Mixo Two sur le marché.

Début novembre 2021, Time Shaker a remporté le SETT d'or, un des 5 trophées de l'Innovation décernés par le salon SETT de Montpellier (Salon Européen des Équipements et Techniques du Tourisme) et le journal Décision. La société présentera ses machines au salon Food in Sud à Marseille en Janvier 2022 ainsi qu'au SIPHRO (Salon des plages, bars, restaurants et hôtels), qui se tiendra en février 2022 à Montpellier.

À l'avenir, Vincent Guilbert souhaite développer son offre à destination des particuliers.



Pour en savoir plus



TIMESHAKER
Votre machine à cocktails

contact@time-shaker.fr

<https://www.time-shaker.fr>

<https://www.linkedin.com/company/time-shaker>