



La Boite à Recettes



L'inspiration culinaire
en une impression

**PLAQUETTE
PARTENARIAT**



Préambule

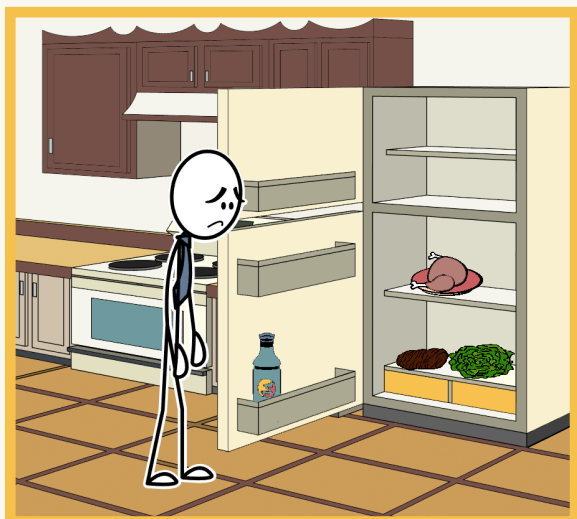
Dans le cadre de notre quatrième année à l'ECE Paris, nous réalisons un Projet Pluridisciplinaire en Equipe (PPE). Nous avons décidé de continuer un projet qui nous tient à coeur démarré lors d'un hackathon 2017 : La Boite à Recettes.

Il s'inscrit dans les domaines du retail et du marketing alimentaire qui rencontrent des problématiques pour augmenter les ventes, fidéliser le client et valoriser les produits.

Ce dossier présente La Boite à Recettes dans son ensemble afin de trouver un partenariat qui nous permettra de proposer une bêta-test en fin d'année. Ce serait aussi l'occasion pour vous de travailler avec des ingénieurs motivés et innovants.



Notre Projet



Monsieur Gourmand rentre chez lui après une longue journée, il aurait bien cuisiné quelque chose de nouveau, mais il n'a ni les ingrédients, ni les recettes.



En traversant les rayons, il cherche de l'inspiration pour changer de son ordinaire, mais il finit toujours par acheter les mêmes choses.



Depuis, son supermarché a installé des bornes interactives qui lui proposent des recettes très simples, en fonction de la saison.



Il clique sur « imprimer » et la borne lui imprime la recette, ainsi que la liste de courses, sur un ticket de caisse.



Il peut aussi scanner un produit afin de recevoir des suggestions de recettes.






Le soir il parcourt juste les recettes aimantées sur son frigo, choisit celle qu'il a envie de faire, suit les étapes simples et se découvre des talents culinaires.


Functionalités

UNE BORNE INTERACTIVE

La Boite à Recettes est une borne interactive, sa fonction principale est donc de proposer une interface utilisateur simple et rapide d'utilisation. Elle propose une grande variété de recettes que le consommateur peut rechercher par différents moyens :

-  Proposition de recettes « du moment », « coup de cœur », en fonction des promotions...
-  Recherche par nom
-  Proposition de recettes adaptées à un ingrédient spécifique (à l'aide d'un outil de recherche ou scanné grâce au lecteur de code barre).

La Boite à Recettes associe des boissons adaptées aux plats sélectionnés. Elle propose à l'utilisateur de les ajouter à sa liste de courses.



Steack Haché Rossini

Préparation : 5 minutes
Cuisson : 8 minutes
Portions : 4
A partir de : 8€p.pers

Ingrédients

- 4 steacks hachés
- 4 tranches de foie gras de canard crues d'environ 2,5 cm d'épaisseurs
- Sel et poivre

Préparation

Dans une poêle chaude, faire revenir les tranches de foie gras préalablement salées, pendant 30 secondes sur chaque faces.

Reserver une assiette.

Faire revenir les steaks hachés dans la graisse du fois gras, 2 minutes de chaque coté, saler et poivrer.

ajouter tranches de foie gras

UN TICKET PAPIER

La borne imprime ensuite sur un ticket la ou les recettes sélectionnées, avec toutes leurs informations (nom, temps de réalisation, coût, ingrédients, préparation).

Dans le cas où l'utilisateur sélectionne plusieurs recettes, un dernier ticket s'imprime avec la liste de courses complète.

UN ESPACE PUBLICITAIRE

La Boite à Recettes est un espace publicitaire. La borne dispose d'une interface modulaire qui permet de promouvoir certaines marques.

Celles-ci peuvent être également mises en avant directement dans les ingrédients nécessaires à la préparation d'une recette. Enfin, un espace est réservé à la fin du ticket de recette afin d'y placer un bandeau publicitaire.

pour me... au... 5 minutes
à 180°C (th. 6).

PUBLICITÉ



Les Forces de la Boite à Recettes



FIDELISATION

A travers une idée simple, proposer des recettes, nous touchons les consommateurs et les encourageons à revenir dans leur supermarché. En effet une expérience de course guidée, simple et distrayante, fidélisera le client à son supermarché.

AUGMENTATION DES VENTES

Le client n'achètera plus seulement une viande, un poisson ou des pâtes, mais aussi tous les ingrédients pour accompagner son plat principal. Il ajoutera à son panier, des légumes en accompagnement, des épices pour les assaisonnements, des crèmes et herbes pour les sauces, et une suggestion de vin ou autres boissons pour marier les saveurs. Motivé par la promesse d'un bon plat, le client achètera plus d'articles.



ESPACE MARKETING DYNAMIQUE

Notre projet est un espace marketing dynamique et interactif. Une borne facilement et rapidement modifiable, permet de faciliter le lancement d'opération marketing et offre un nombre varié de designs qui répondront aux demandes de ces dernières. Les recettes permettent en effet une grande modularité dans le placement publicitaire.

PUBLICITE CIBLEE

Tout d'abord des bandeaux publicitaires et réductions peuvent être placés sur l'interface client. Il est aussi possible pour les marques ou le supermarché de proposer des campagnes publicitaires selon les événements de l'année, comme les recettes de Pâques, de Noël ou de l'été. De la même manière des recettes thématiques comme 'Les bons plats végétariens de Bonduelle', orienteront les consommateurs vers les produits d'une marque.



SUPPORT PHYSIQUE

Ces placements commerciaux seront ensuite matérialisés sur le ticket de recette sous la forme d'un bandeau publicitaire et dans la liste des ingrédients. Notre projet casse la barrière du marketing digital et les marques sont présentes physiquement chez le consommateur "aimantée sur son réfrigérateur".

ANALYSE DE DONNEES

Les données utilisateurs, le nombre de clics par recettes, les espaces les plus attractifs de l'interface pourront être collectés grâce aux technologies de la borne. Ces données, une fois traitées permettent d'améliorer les opérations marketing.



Historique

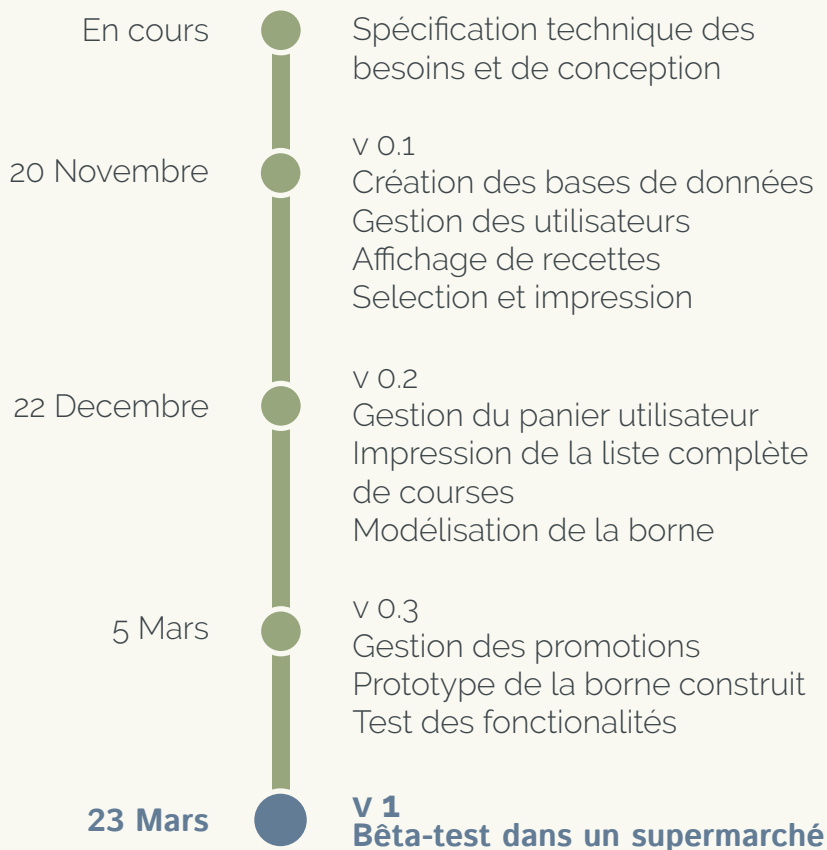
Dans le cadre de nos études supérieures, l'équipe a participé à un hackathon de 5 jours organisé par l'ECE Paris. C'est ainsi qu'en avril 2017 l'équipe crée de toutes pièces un Proof Of Concept. Ce prototype était composé d'une borne physique avec un écran tactile, et d'une imprimante laser pour imprimer le ticket.

Une maquette interactive de l'interface était modélisée et nous permettait déjà d'interagir et de tester la borne. Ce prototype nous a permis de confronter l'idée aux utilisateurs pour la première fois. Nous avons pris en compte ces retours pour améliorer la conception de notre projet.

Grâce à ce prototype nous avons pu gagner le 1er prix du jury ainsi que le prix du public. Nous savons maintenant que notre projet fédère consommateurs et entreprises. De plus, nous avons pleinement conquis l'équipe pédagogique qui nous soutient entièrement dans ce projet.



Planning



Notre Équipe

L'équipe se constitue de profils très diversifiés et tous ont déjà travaillé dans des projets de l'ECE Paris.

Parmis eux, Pierre Moreau, Benjamin Levy, Nathan Pfeffenn et Alice Cori ont été sélectionnés pour participer aux Innov Awards 2016 de l'ECE Paris. Avec leur projet "REST", Pierre et Benjamin ont remporté le premier prix du jury et le prix du public.



Pierre MOREAU

Chef de Projet
Qualifié UX
Product Manager chez Seelk



Benjamin LEVY

Chargé hardware et conception produit
Président de l'association Tutorat ECE
Passionné d'électronique (systèmes embarqués)



Benjamin GRALL

Chargé software
Spécialiste backend
Responsable des systèmes d'informations de
la Junior Entreprise de l'école (JEECE).



Alice CORI

Développeur software
Compétences en base de données
Secrétaire Générale du Tutorat ECE



Thibault Copart

Chargé Graphisme et front end
Qualifié web et design
Responsable communication du BDE



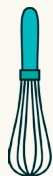
Nathan Pfeffenn

Analyste data
Spécialiste algorithmie
Apprenti systèmes embarqués Thales

Pourquoi le partenariat ?

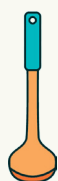
Nous aimerions voir un jour La Boite à Recettes dans un supermarché, et pour cela nous recherchons un acteur majeur de la grande consommation. Nous sommes persuadés que tisser un tel partenariat assurera le succès de ce projet.

Notre équipe regroupe toutes les compétences techniques nécessaires à la réalisation d'un prototype. Cependant, nous avons besoin de nous appuyer sur vous pour plusieurs raisons :



EXPERTISE DES MARQUES ET SUPERMARCHES

Nous souhaitons construire notre produit en collaborant avec vous afin de recueillir votre avis et vos recommandations. Construire un dialogue avec un expert du milieu est un point essentiel à la bonne réalisation du projet.



EXPERTISE DU MARKETING

La Boite à Recettes est un espace marketing. Votre connaissance des besoins consommateurs nous sera primordiale pour la perfectionner.



DONNEES

Afin de proposer les recettes les plus pertinentes et ainsi offrir la meilleure expérience utilisateur, nous devons intégrer à notre système de nombreuses informations sur les ingrédients disponibles en magasin.

Merci de l'intérêt que
vous nous portez

—

La Boite à Recette

Contact



Pierre MOREAU

Chef de Projet

pierre.moreau1@edu.ece.fr

06 01 99 24 10

Références

Valentin Lecomte

Fondateur et CEO de Kuantom
vlecomte@kuantom.com

David-Olivier Bouchez

Responsable valorisation projets ECE Paris
david-olivier.bouchez@ece.fr

Daniel Buruian

Manager du Fablab ECE Paris
daniel.buruian@ece.fr

La Boite à Recettes
Fablab ECE Paris - Immeuble POLLUX
37 Quai de Grenelle
75015 Paris