

Billee, Ekim et Tomm'Pousse startups foodtech du mois

En partenariat avec Maddyness, DigitalFoodLab vous fait découvrir régulièrement des startups FoodTech via ses événements DigitalFoodClub.

Temps de lecture : minute

22 octobre 2018

DigitalFoodLab a pour objectif d'accélérer le développement de la FoodTech française en accompagnant les startups, PME et grands groupes dans leur stratégie d'innovation. Cette édition du DigitalFoodClub s'est déroulée dans les locaux de SAP, 3ème éditeur mondial de logiciels pour entreprises.

Billee, la solution de paiement mobile au restaurant

Tout le monde l'a déjà vécu au restaurant (surtout Muriel Robin) : les 10 minutes perdues à attendre lorsque l'on veut payer l'addition impactent directement notre expérience ... Cela constitue aussi un manque à gagner pour le restaurateur : les serveurs sont déjà débordés et les tables occupées ne génèrent plus de valeur supplémentaire.

Billee est un service de *Smart Payment* dans une application mobile qui permet aux clients de restaurants de partager et payer leur addition avec leur smartphone, sans avoir à attendre que le serveur apporte l'addition, puis la machine à carte et finalement la note de frais. Côté restaurateur, elle est intégrée directement au logiciel de caisse et permet d'améliorer le service et la rotation des tables.

Finis le sketch de Muriel Robin !

Ekim, des robots au service du goût

PAZZI est la future solution de restauration, totalement automatisé et autonome, développée par la start up FoodTech EKIM, situé à Marne la Vallée, avec des robots pizzaïolos cuisinant à la demande et devant les clients. C'est un modèle de restauration de pizzas fonctionnant en autonomie, disponible en places assises, en food court, à emporter et demain en drive in.

Le fast food est fini, vive la "tech good food" : meilleure qualité des ingrédients, temps de service optimal, recettes illimitées, show cooking. La Food robolution arrive. Ouverture prévue à Paris du premier restaurant au premier semestre 2019.

Tomm'Pousse, une gamme de fromages végétaux gourmands et éthiques

Il est de plus en plus difficile, aujourd'hui, de fermer les yeux sur les conséquences de l'élevage intensif, que ce soit au niveau de l'environnement, de la santé humaine ou du respect animal. Ainsi, diminuer ou supprimer sa consommation de produits d'origine animale est un des actes citoyens les plus responsables que l'on puisse faire. Et ceci, sans pour autant tirer un trait sur tout ce qui fait la richesse de la gastronomie française.

C'est en partant de ce constat que l'élaboration des petites tommes végétales Tomm'Pousse a commencé. Avec la conviction qu'amour des bonnes choses et conscience écologique peuvent se concilier harmonieusement.

A travers son nom, Act on Eat, et son label Economie Sociale et Solidaire,

l'entreprise souhaite mettre en avant son engagement pour une société plus écologique et citoyenne. Ceci se traduit entre autres par une sélection rigoureuse des matières premières, issues quasi exclusivement du commerce équitable et de l'agriculture biologique.

La gamme de tommes végétales Tomm'Pousse est aujourd'hui composée du CamemVert, fromage affiné décliné en 3 variétés, et de la Carrée façon féta, alternative végétale à la féta traditionnelle déclinée en 2 variétés. Elle est distribuée dans des boutiques physiques, des plateformes digitales de circuit-courts, ainsi qu'utilisée par certains restaurateurs et traiteurs.

Le moment de networking concluant la soirée a été l'occasion de déguster les produits du Royaume des Dattes et les smoothies de Blend My Day.

Retrouvez également les pitchs des startups en vidéo.

Article écrit par Matthieu Vincent et Jérémie Prouteau