EKIM

Robots in the city

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

– Des Robots dans la Restauration –

22 mai 2018

EKIM lance la Food Robolution en France

Imaginée par deux jeunes ingénieurs français, Sébastien Roverso et Cyrill Hamon et dirigée par Philippe Goldman, ex l'Oréalien, EKIM entend révolutionner la food tech mondiale et annonce la création du premier point de restauration 100% autonome avec des robots pizzaïolos cuisinant devant le client !

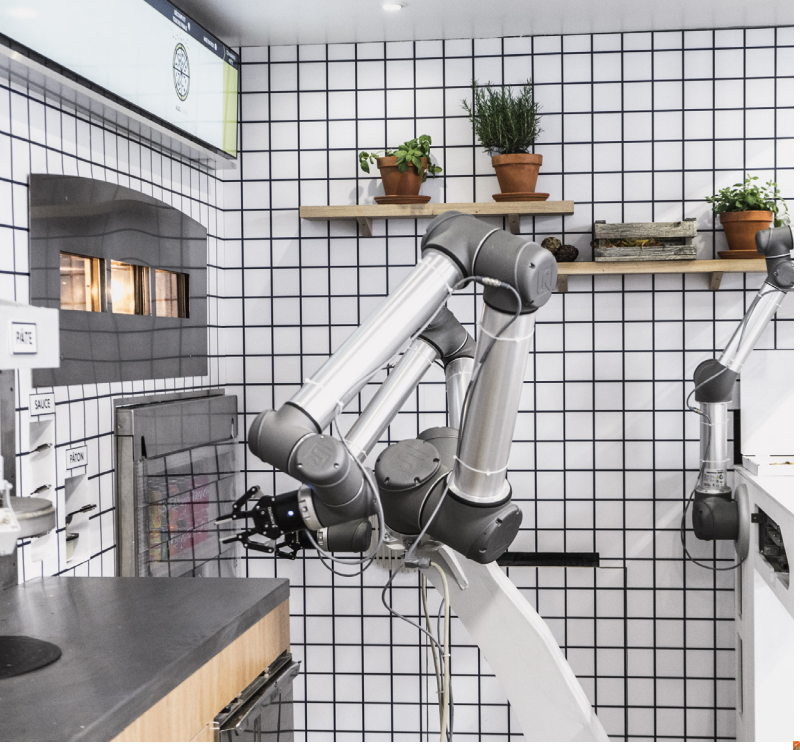
3D espace futur de restauration PAZZI à emporter – design Label Experience

Après une levée de fonds de 2.2m€ auprès de Partech et daphni et la technologie développée, EKIM lance le développement commercial d'une nouvelle solution de restauration rapide au potentiel mondial. La start up a pour objectif de lancer un concept clé en main inédit de restauration rapide de qualité («tech good food») à l'ambition mondiale qui sera développée en franchise ou licence courant 2019 après un pilote en France en fin d'année 2018 – sous le nom PAZZI.

PAZZI™

Créateur de goût

1 Service presse EKIM
Agence Mlle Pitch
06 43 47 46 51 - magali.faget@mlle-pitch.com



Le projet PAZZI : la « Tech Good Food »

PAZZI qui sera commercialisé par EKIM est un concept de restauration rapide "tech good food" clé en main proposant de la pizza (et des boissons, desserts et salades). Plusieurs formats seront disponibles en franchise ou licence à partir de 2019 : mode assis, à emporter, food court ou drive-in à terme. Grâce à la technologie (robots, applications et analyse de données), le modèle développé par EKIM permet de **lutter contre la « junk food », et de proposer aux clients une expérience de restauration enrichie :** meilleure qualité des ingrédients, temps de service optimal, ultra personnalisation et divertissement garanti, le « show cooking ». **100% autonome,** de la commande à sa réception, les robots ne nécessitent aucune intervention humaine. Par ailleurs, il s'agit du premier point de restauration contrôlable à distance.

L'expérience PAZZI : le « show cooking » et + de 500 000 combinaisons de recettes disponibles, à toutes heures

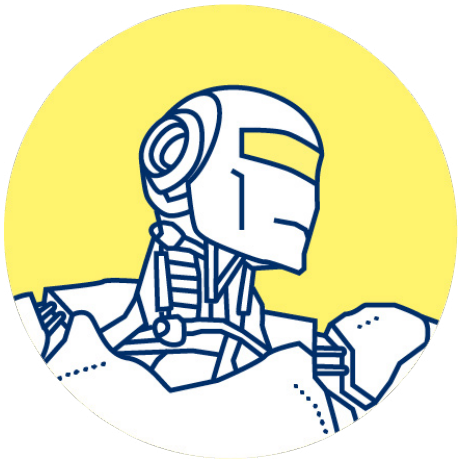
PAZZI, c'est la possibilité de créer et personnaliser sa pizza à l'infini. Plus de 500 000 combinaisons de recettes disponibles, à toute heure. C'est un suivi optimal et visible de l'élaboration de la pizza par les clients avec une promesse de temps garantie pour la première fois en restauration. C'est aussi une expérience visuelle unique : **le « show cooking ».** Les clients peuvent voir les robots préparer leur commande avec des mouvements développés avec élégance. Enfin, c'est la possibilité d'ouverture 24h/7j et une rapidité d'exécution toutes les 30 secondes, permettant à PAZZI d'être une solution de restauration optimale en lieux de flux (gares, aéroports, grands boulevards, centres commerciaux, grands magasins ou campus).

Pizza Nono Ciccillo & Provençale, créées par chef Thierry Graffagnino, préparées par nos robots PAZZI

crédit photo © Marine Brusson

Le chef Thierry Graffagnino, 3 fois champion du monde de la pizza, collabore depuis 2017 au projet et signe la pâte et les recettes des pizzas. La pâte, fraîche, est faite localement et cuite sur pierre. Les ingrédients, de très grande qualité, viennent d'Italie et de France : de la farine de blé des MOULINS FAMILIAUX, des légumes bio, des fromages AOP, du jambon clean label BBC, et des poissons issus de la pêche durable.

2 Service presse EKIM
Agence Mlle Pitch
06 43 47 46 51 - magali.faget@mlle-pitch.com



Philippe Goldman
– chief organizer –

Pour Philippe Goldman, CEO d'EKIM

"Cose da pazzi", signifie « c'est complètement fou » en italien. C'est la première phrase que j'ai prononcée en découvrant le projet durant l'été 2016. PAZZI est un défi technologique immense : réduction sur 45m2 du processus de fabrication totale d'une pizza (commande, préparation, cuisson et livraison), personnalisation de chaque commande, ajout de la dimension show cooking et à un coût d'investissement raisonnable. Tels sont les défis affrontés durant les quatre années de recherche et développement. Mais ce projet n'aurait pas de sens si nous n'y avions pas associé la recherche d'ingrédients de la plus haute qualité. L'objectif est de conquérir non seulement le marché mondial de la restauration rapide de plus de 900 milliards d'€ (source Xerfi), de changer les mauvaises habitudes alimentaires, enjeu de santé publique mondial, mais aussi de s'étendre à la restauration collective. La food robolution est en marche. **"Sono pazzi questi francesi!"**

Deux présentations en avant-première de PAZZI par l'équipe d'EKIM sont programmées :

25 mai 2018 : présentation en avant-première mondiale à Viva Technology 2018.

EKIM présentera durant l'événement en avant-première son innovation mondiale **durant une conférence de presse le 25 mai prochain de 12h à 12H30** (à l'espace presse sur accréditations) et avec **interviews presse de 12h30 à 13h** en présence de son CEO, d'un fondateur et du Chef. Pour l'occasion, une présentation aura lieu à la « Discovery Arena du Hall of Tech » le 24 mai à 14h30 et 25 mai à 13h50.

VIVA TECHNOLOGY

Du 28 mai au 1er juin 2018, démonstrations/dégustations avec les robots pizzaïolos en action, sur invitation, au siège social de d'EKIM à Marne-la-Vallée.

PAZZI™

Mlle PITCH
COMMUNICATION &PR AGENCY
Ateliers d'idées créatives et designer de réputation
www.mlle-pitch.com

Interview sur demande au service presse de EKIM, de son CEO Philippe Goldman, des deux fondateurs ou du Chef.

Agence Mlle Pitch (photos disponibles sur demande au service presse)
Magali Faget : magali.faget@mlle-pitch.com / tel : 06 43 47 46 51

Service presse EKIM
Agence Mlle Pitch
06 43 47 46 51 - magali.faget@mlle-pitch.com

À PROPOS D'EKIM

Start up française spécialisée dans la food tech créée en décembre 2013 par deux jeunes ingénieurs Sébastien Roverso et Cyrill Hamon toujours dirigeants de l'entreprise.

2.5m€ ont été injectés depuis sa création et jusqu'en 2016 notamment par des amis et de la famille, la BPI et le Crédit Impôt Recherche et qui ont permis de couvrir toute la phase R&D, concrétisée par la délivrance de 3 brevets français.

2,2m€ viennent d'être investis entre fin 2017 et mai 2018 par Partech et Daphni (à 50/50), deux fonds français d'investissement en capital innovation, pour permettre la commercialisation de son concept.

EKIM est composé de 6 collaborateurs, la plupart ingénieurs dont Sébastien Roverso et Cyrill Hamon ses deux fondateurs dirigeants. Philippe Goldman est le ceo. EKIM commercialisera son concept dès janvier 2019 sous la marque PAZZI. Les bureaux et l'atelier de R&D où se trouvent les premiers robots d'EKIM sont situés à Montévrain (77) – Marne la Vallée. La fabrication des machines robotisées a été réalisées par des entreprises française, notamment le groupe MIND. Des organisations diverses ont collaboré généreusement au projet : Sysaxes, par le prêt des robots Universal Robots, Acrelec, entreprise leader dans les écrans phygitaux dans le cadre de son programme start up et le centre de recherche de Strate école de design à Sèvres.

EKIM sas - 7 rue Edouard Buffard - 77144 Montévrain (5mn de Disney).
Plus d'infos sur EKIM.fr

À PROPOS DES FONDATEURS ET DU DIRIGEANT D'EKIM

Philippe Goldman,

CEO et actionnaire, en charge directement du business développement et du marketing,
45 ans, a rejoint l'aventure EKIM début 2017 après 20 ans d'expérience en BtC dont 4 ans avec sa propre entreprise, 11 ans chez L'OREAL à des postes internationaux (directeur luxe Asie du Sud-est, DG adjoint Giorgio Armani monde notamment) et sa dernière année chez le fonds d'investissement Otium capital en tant qu'entrepreneur en résidence. Philippe est aussi membre du board de la start-up cosmétique Merci Handy.

Cyrill Hamon,

co-fondateur, directeur général délégué en charge des systèmes automatisés,
31 ans, école d'ingénieur ESIEE PARIS (spécialité électronique et robotique),3 ans d'expérience chez Thales (développement logiciel embarqué pour contrôle radar).

Sébastien Roverso,

co-fondateur, directeur général en charge des systèmes mécaniques et robotisés,
31 ans, école d'ingénieur ESIEE PARIS (spécialité électronique et robotique), 3 ans d'expérience chez Bosch (développement électronique et matériel embarqué dans l'automobile).

Service presse EKIM
Agence Mlle Pitch
06 43 47 46 51 - magali.faget@mlle-pitch.com