



DOSSIER DE PRESSE 2021

**La machine à cocktails de
Time Shaker : des cocktails
parfaits, prêts en moins de
20 secondes**



3 Édito

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

- 5 Un concentré de technologie au service des restaurants, bars, hôtels, campings...
- 6 Une interface intelligente, pour mieux gérer son activité
- 7 Les atouts de la Mixo-Two
- 8 Focus sur les trois formules proposées par Time-Shaker

PARTIE 2 - UNE AMBITION : DEVENIR LE LEADER DU MARCHÉ DES MACHINES À COCKTAILS EN FRANCE

- 10 Portrait de Vincent Guilbert, créateur de Time-Shaker
- 11 Historique de Time-Shaker

12 En savoir plus

Édito

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 cosmopolitains 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 Mixo-Two, 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.

Aujourd'hui, acheter ou louer une Mixo-Two est possible, grâce à notre société 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 le Mixo Two est promis à un bel avenir dans les campings, bars, hôtels et restaurants de France.

Vincent Guilbert



01.

**La machine qui
démocratise l'art de la
mixologie**





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

La Mixo-Two est une machine à cocktails innovante qui permet de réaliser un cocktail frais et parfaitement dosé en moins de 20 secondes seulement. Unique sur le marché, elle peut contenir 20 bouteilles, dont 10 sont conservées au frais à 4°C, et propose ainsi une carte de 300 cocktails.

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

La Mixo-Two 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 réalisés. 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 vingt 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.

La Mixo-Two 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, le Mojito, la Piña Colada, la Caïpirinha ou encore le Daiquiri.

Par ses fonctionnalités innovantes, sa rapidité et sa simplicité d'utilisation, la Mixo-Two 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 Mixo - Two 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 proposées, et de personnaliser les recettes pré-enregistrées.

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 atouts de la Mixo-Two

Augmentation du chiffre d'affaires. Comme Mixo Two prépare un délicieux cocktail en moins de 20 secondes, les clients sont servis rapidement, et ils ont le temps de prendre un second apéritif en attendant leur plat. Puisque, avec un coût moyen de 1 euro par verre, les cocktails sont les produits à plus forte marge proposés par les bars, la Mixo-Two permet d'augmenter significativement le chiffre d'affaires de tous les débits de boissons.

Des coûts maîtrisés. La machine dose automatiquement les jus et les alcools : il n'y a plus de surdosage ni de gaspillage.

Une carte plus riche et variée. Grâce aux recettes pré-enregistrées et aux recettes sur-mesure, les bars et restaurants peuvent proposer un vaste choix de cocktails, sans devoir former leur personnel à la préparation de nouvelles recettes. La machine permet également de renouveler la carte plus régulièrement.

Une immense simplicité d'utilisation. Pour préparer un cocktail avec la Mixo Two, il suffit d'appuyer sur deux touches. L'ensemble du personnel peut ainsi réaliser des cocktails parfaits, qui répondent aux envies des clients. Les établissements ne sont donc plus dépendants d'une personne qui maîtrise l'art du cocktail.

Un gain de temps. Grâce à la Mixo-Two, les cocktails se préparent tous seuls. Le personnel peut donc s'occuper du service et d'autres tâches.

Des clients ravis. Les clients découvrent avec plaisir des cocktails parfaitement dosés, qu'ils reçoivent rapidement, et sont plus susceptibles de revenir dans l'établissement. La Mixo-Two est donc un véritable atout pour fidéliser la clientèle.



Focus sur les trois formules proposées par Time-Shaker

Time Shaker met les machines Mixo-Two à la disposition des professionnels via trois formules :



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.



LOCATION POUR L'ÉVÈNEMENTIEL

Time Shaker propose une formule de location ponctuelle, le temps d'un évènement privé ou professionnel : mariage, anniversaire, inauguration, séminaire, etc.

02.

**Une ambition : devenir
le leader du marché des
machines à cocktails en
France**





Vincent Guilbert
FONDATEUR

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

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

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

<https://www.instagram.com/time.shaker/>

