

KUANTOM

L'art de la mixologie clé-en-main

Après plusieurs années de R&D, KUANTOM, lève le voile sur la première machine à cocktails brevetée, Made in France, dotée d'une technologie connectée et capable de réaliser des cocktails signature clé en main. ORKESTRA est une solution design et compacte, pensée pour les professionnels. Elle sait parfaitement doser, mélanger ou émulsionner pour servir cocktails et mocktails en 30 secondes dans le respect de la tradition et l'art de la mixologie.

Le savoir-faire du barman là où il n'est pas

« Avec ORKESTRA, nous osons une approche technologique du cocktail et facilitons l'accès à la mixologie pour tous mais toujours dans le respect des traditions et avec l'exigence de ne faire aucune concession sur la qualité de l'expérience de dégustation » commente **Valentin Lecomte, CEO et co-fondateur de KUANTOM.**

Le secteur de la restauration élargi à tous les professionnels de l'hospitalité a été impacté durablement par la crise sanitaire. D'abord par les fermetures successives de 2020 et 2021 puis par la pénurie de main d'œuvre qui perdure actuellement. Pour répondre à la demande des consommateurs, ORKESTRA est un moyen de contourner cette pénurie en proposant une offre de cocktails signature à la carte des cafés, hôtels et restaurants.

Avec ORKESTRA, KUANTOM offre aussi l'opportunité de générer un revenu additionnel tout en captant et fidélisant une nouvelle clientèle. A ce titre, KUANTOM entend participer au rebond de tout un secteur aux côtés des cafetiers, restaurateurs et hôteliers en les accompagnant pour la saison estivale et au-delà.

« Avec la solution ORKESTRA, nous avons quasiment triplé nos ventes cocktails. Nous étions aux alentours des 200 cocktails par mois, une activité plutôt basse... Aujourd'hui avec la solution ORKESTRA, nous sommes passés à plus de 600 cocktails par mois. »

Xavier Breteau, Responsable Restauration - HÔTEL NIEPCE 4 ETOILES, PARIS

« KUANTOM c'est une façon facile de faire des cocktails sans avoir le savoir-faire du barman. La machine est très facile d'utilisation et on bénéficie d'un vrai suivi, en cas de problème on a tout de suite une personne au téléphone »

Lucie Loi, Propriétaire et Responsable - RESTAURANT LE COMPTOIR DE LA GASTRONOMIE, PARIS 75001

ORKESTRA by KUANTOM est également installée chez Sapid (Paris 10e), Hotel Alfred Sommier (Paris 8e), La Table de La Grand Épicerie (Paris 7e), ... mais aussi à Bordeaux, Marseille, Lille, Monaco, Aix en Provence, Toulouse, Nice, Angoulême, Reims, Caen etc. où **plus de 25 000 cocktails ont déjà été servis.**



Dare to Play

Une machine à cocktails connectée au design exclusif

La solution ORKESTRA se compose de 3 éléments : la machine, les flacons de consommables et la tablette à interface tactile.

La solution ORKESTRA permet d'accueillir jusqu'à 6 flacons, appelés « pods », positionnés sur la partie supérieure de la machine. Ces pods sont déclinés en une gamme de Signature Mixers et de Premium Spirits. Chaque Pod dispose d'une puce NFC qui permet l'identification de son contenu et garantit l'authenticité et la traçabilité des ingrédients. En verre, les flacons garantissent une conservation optimale des arômes.

3 Signature Mixers : imaginés par le collectif de mixologues KUANTOM, ils réinventent les grands classiques de la mixologie contemporaine en ajoutant une note de chef. Issus d'ingrédients pur jus 100% naturels, ils sont sans conservateurs ni arômes de synthèse.

3 Premium Spirits : Symboles d'excellence et d'authenticité, les Maisons de Spiritueux partenaires de KUANTOM constituent un ensemble sans équivalent dans le monde. La vodka Belvedere, le cognac Hennessy ou encore le whisky Glenmorangie

Single Malt ont été sélectionnés pour constituer les premiers Premium Spirits de KUANTOM.

Chaque machine est équipée d'une tablette connectée proposant la carte des cocktails et des conseils de service. La carte digitale se met automatiquement à jour en fonction des flacons insérés dans la machine. La fonction Dashboard permet de connaître en temps réel le volume des consommations, l'état des consommables et la gestion de la péremption.

La connectivité de la solution ORKESTRA permet à KUANTOM d'aller au-delà de la fourniture d'une machine et de proposer aux clients CHR un accompagnement et une gamme de services. Les données de consommations sont analysées par nos experts pour faire évoluer la carte en fonction des besoins de l'établissement ou de la saisonnalité. Les mises à jour proposées à distance permettent à la solution d'être en constante amélioration et de répondre aux besoins des clients au fil de l'eau. Enfin les diagnostics automatiques de la machine permettent la maintenance prédictive et la résolution des problèmes avant que ceux-ci n'impactent le service du professionnel.

La carte : une collection de 12 recettes signatures

Un premier catalogue de 12 recettes signatures a été élaboré par le collectif KUANTOM. Cinq mixologues ont été réunis lors d'un workshop créatif de 3 jours durant lequel ils ont travaillé des ingrédients originaux, de toutes provenances, en prenant soin de ré-interpréter des saveurs classiques tout en osant les bousculer par une originalité gustative, entre tradition et innovation.

Le résultat de ce travail d'émulation, de création et de recherche a abouti à une première collection de **12 recettes de cocktails signature by KUANTOM.**

Grâce à la richesse de sa carte cocktails, KUANTOM offre des opportunités de dégustation à tous moments de la journée : mocktails en matinée, cocktails à l'apéritif, en accompagnement des repas ou en fin de soirée. De nouvelles recettes viendront compléter régulièrement le catalogue pour offrir une sélection adaptée à tous les établissements quelle que soit la saison.



Boréal



Green Comet



Space Cliff



Rolling Stars



Queen in Pink



Supernova



Marilyn Kiss



Astral



Carmen



Geisha Says No !



Moscow Moon



Cosmic Garden

www.kuantom.com

KUANTOM