

Défis du secteur CHR : le Français Time Shaker imagine des solutions pour aider les professionnels à fluidifier leurs services

Le secteur CHR (Café, Hôtellerie, Restauration) est confronté depuis plusieurs années à de nombreuses problématiques, qu'elles soient économiques ou portées sur le recrutement. Malgré la tension du marché, 83 % des Français continuent à consommer des cocktails, produit représentant une opportunité majeure pour les débits de boissons, avec une marge brute potentielle de plus de 80%. Parallèlement, le marché du sans-alcool a connu une croissance mondiale de 9% en volume en 2022, évalué à 10 milliards d'euros, dont une augmentation de 5,5 % en France entre avril 2022 et avril 2023, où 75% des Français consommaient des cocktails non alcoolisés. Cependant, près de 300 000 postes restent non pourvus dans le secteur CHR, cela ralentissant les services et mettant les structures en difficulté.

Une technologie automatisée d'assistance à la conception de cocktails

Basée à Jacou (34830), Time Shaker a développé, après 36 mois de R&D et le dépôt de 3 brevets, une technologie révolutionnaire d'assistance à la conception de cocktails et mocktails pour répondre à ces problématiques. La machine, distribuée aux débits de boissons (bars, hôtels et restaurants), peut produire jusqu'à 120 cocktails par heure en dosant automatiquement 20 bouteilles, offrant ainsi une solution rapide et standardisée pour plus de 350 cocktails différents.



La solution Time Shaker offre des avantages significatifs pour tous les acteurs. Pour le personnel, elle permet de gérer efficacement le service, laissant au barman la touche personnalisée du cocktail. Pour l'employeur, la machine garantit une maîtrise stricte des coûts et une solution durable face à la pénurie de personnel. Enfin, pour le client, l'offre s'élargit avec plus de 350 recettes de boissons disponibles, tout en assurant une qualité constante et un service rapide.

Après avoir transformé le secteur du service au bar, la société française Time Shaker a introduit une nouvelle innovation : le premier triporteur automatique dédié aux cocktails et mocktails. Il n'est plus nécessaire de se rendre au bar, car le bar se déplace jusqu'aux clients. Conçu pour les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, en particulier pour les campings, ce triporteur offre la possibilité de concocter des cocktails avec ou sans alcool n'importe où.

Une nouvelle tireuse qui répond à la tendance du cocktail "on tap"



La fin de l'année 2023 a marqué une étape significative dans l'innovation de Time Shaker avec le lancement de sa tireuse à cocktails, s'inscrivant parfaitement dans la tendance émergente du "cocktail on tap". Cette pratique, ayant évolué au-delà de sa phase expérimentale, redéfinit les codes traditionnels de la mixologie, propose une alternative novatrice à la préparation manuelle, optimisant non seulement le temps de service mais également la qualité constante des boissons. La tireuse Time

Shaker, privilégiant le bio dans ses recettes, offre une qualité constante, une vitesse d'exécution, un gain d'espace, et un faible coût par verre.

Expansion et produits additionnels : les projets ambitieux de Time Shaker pour 2024

Pour 2024, la société souhaite accentuer l'aspect "clés en main" de ses solutions, en proposant des produits additionnels disponibles sur sa boutique en ligne, comme des pailles biodégradables, des fruits déshydratés et de la verrerie personnalisée. Prochainement, Time Shaker étendra son influence sur le sol espagnol, avec des solutions cocktails disponibles à Malaga, Madrid, Ibiza, Barcelone, et au-delà...

À propos : *Time Shaker, ce sont des solutions d'assistance à la conception de cocktails et mocktails automatisées qui permettent aux professionnels de la restauration, du loisir et du tourisme de réaliser une très large palette de cocktails selon les recettes originales, d'assurer des boissons équilibrées et bien dosées, d'optimiser le temps du personnel pour limiter le temps d'attente de la clientèle mais aussi d'optimiser le service et de stopper le surdosage afin de maîtriser les coûts. La machine peut contenir jusqu'à 20 bouteilles différentes et réaliser jusqu'à 350 cocktails (avec et sans alcool). Elle accompagne également le barman en lui donnant des conseils sur la conception de la boisson.*