

BRIEF VIDÉOS – PRÉSENTATION PRODUIT

MACHINE À COCKTAILS

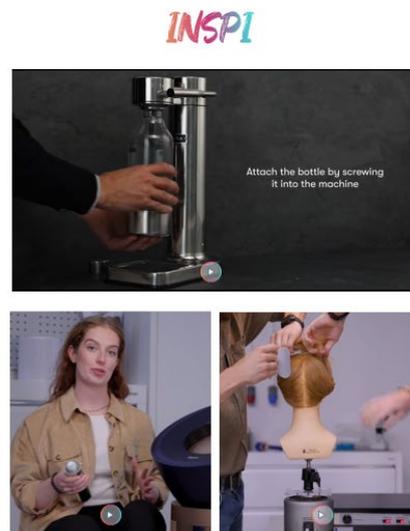
3. DÉMONSTRATIONS

Instructions d'utilisation

2 vidéos :

- **Mise en marche de la machine : 1min**
 - Pas de speaker
 - Cible : Clients
 - Objectif : Accompagner les clients dans la première mise en service de la machine
- **Présentation de la machine : 3 - 5min**
 - Speaker : 1 ou 2 experts
 - Sujets : Présentation de la machine, des key benefits et réalisation cocktail
 - Cible : Prospects
 - Objectif : Réduire le nombre de démos produits et pousser à l'achat

La vidéo doit s'adapter à nos différents marchés : France, Angleterre, Suisse, Dubaï.



[Vidéo actuelle](#)

VIDÉO 1 – MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

Séquencement vidéo :

1. Installation de la machine

- Fixez la pale d'émulsion et l'entonnoir. Ils sont magnétiques.
- Placez le bac et la grille égouttoir
- Branchez la machine. Observez les leds situées sous la machine s'allumer.
- Branchez la tablette sur secteur et appuyez sur le bouton de démarrage.

📌 : Lors de la première utilisation, lancez la mise à jour sur la tablette.

- Remplissez les flacons rechargeables de spiritueux
Positionnez l'outil de décapsulation en-dessous du bouchon et exercez une pression vers le bas

📌 : Le spiritueux doit correspondre à celui écrit sur l'étiquette du flacon.

Refermez le flacon en enfonçant la capsule alignée avec le logo

Conseil : Vérifiez que la capsule est bien fixée et qu'aucun liquide ne coule.

Contactez-nous facilement en cliquant sur l'onglet téléphone : SAV disponible 24/7

- Insérez les flacons de spiritueux et de jus mixers au-dessus de la machine.
Retirez l'étiquette fraîcheur du bouchon : placez votre pouce sur le logo et tirez la languette jusqu'aux pointillés.

① : Le logo contient un tag NFC qui permet à la machine de reconnaître le produit et sa date de péremption. Si vous arrachez le tag contactez-nous !

Le flacon a un sens d'insertion ! L'étiquette avec le logo de la marque doit être vers l'extérieur. Si le flacon est mal inséré vous entendez un bruit de roulement, inclinez doucement de gauche à droite le flacon jusqu'à ce que le bruit cesse.

Conseil : Positionnez 3 flacons de spiritueux et 3 flacons de mixers signature au-dessus de la machine pour éviter les changements fréquents.

2. Réalisation d'un cocktail

La tablette vous accompagne tout au long du service avec des conseils de service

- Choisissez le cocktail dans l'onglet carte cocktails
- Préparez le verre conseillé avec des glaçons et placez-le en-dessous de l'entonnoir
- Cliquez sur « Lancez le cocktail »

30' le temps de préparer votre garnish.

- Ajoutez le topping si la tablette l'indique, mélangez et décorez le verre d'une garnish.

3. Nettoyage de la machine

En fin de service :

- Débranchez la machine et la tablette
- Appuyez sur le bouton supérieur pour passer la tablette en mode veille.
- Rincez à l'eau toutes les pièces détachables : égouttoir, entonnoir et pale d'émulsion.

X : Ne pas nettoyer les pièces cuivrées dans le lave-verre ou lave-vaisselle.

- Passez une lingette microfibre humide sur la machine et contrôlez la propreté des emplacements des flacons de la machine.

① : Ne passez pas la machine sous l'eau.

- Retirez tous les flacons de la machine et stockez les jus Mixers au frais capsule vers le haut.

4. Pour aller plus loin... (focus tablette : 4 écrans)

- Simplifier votre carte cocktails avec les filtres : cliquez sur « masquer les cocktails indisponibles » et afficher uniquement les cocktails réalisables avec les flacons insérés

- Contrôlez les dates de péremption de vos pods depuis l'onglet « Etat des pods »
- Découvrez vos datas de consommation depuis l'écran Tableau de bord : chiffre d'affaires, meilleurs ventes...
- Réalisez des diagnostics machine et MAJ pour s'assurer du bon fonctionnement de votre machine

Contactez-nous facilement en cliquant sur l'onglet téléphone : SAV disponible 24/7

5. Capsules additionnelles

- Remplir un pod de spiritueux rechargeable
- Focus tablette (cf Pour aller plus loin...)
- Nettoyage de la machine

VIDÉO 2 – PRÉSENTATION DE LA MACHINE

Séquencement vidéo :

1. Problème identifié

Bonjour à tous et bienvenue !

Nous sommes fiers de vous présenter notre innovation cocktail : une machine capable de réaliser des cocktails en 30 secondes. Notre objectif est simple : rendre accessibles des cocktails d'exception à tous les professionnels de l'hospitalité.

2. Présentation produit – Acteur

Notre machine à cocktails, fabriquée en France, au design épuré, se compose de 3 éléments :

- La machine qui assure le dosage, l'émulsion et le service rapide des cocktails ;
- La tablette qui transmet des conseils de service et permet le pilotage de l'activité de notre machine ;
- Les flacons de consommables de jus mixers et de spiritueux.

3. Key benefits – Acteur

Notre innovation permet d'apporter le savoir-faire du barman dans n'importe quel établissement avec des cocktails réalisés à la demande, une constance dans la qualité et la suppression des pertes matières. En conclusion, l'opportunité de proposer simplement une carte cocktails de qualité et de générer des bénéfices simplement !

4. Présentation des recettes – Rencontre avec Rémy

Un dosage précis, un mélange équilibré et une maîtrise parfaite des ingrédients. Tout le challenge a été de réconcilier l'univers craft du cocktail et la répétabilité rendue possible par la technologie.

Nos Mixers sont élaborés à partir d'ingrédients 100% naturels, sélectionnés pour leurs propriétés aromatiques. Nous avons développé deux gammes :

- Une Classique avec les incontournables de la mixologie comme le Mojito, Moscow Mule... pour répondre à la demande des clients ;
- Une Signature pour ajouter une touche contemporaine et originale à votre carte cocktails.

De nouvelles recettes viennent régulièrement compléter notre catalogue pour offrir une sélection adaptée à tous les établissements quelle que soit la saison.

5. Utilisation produit

La mise en place de la machine est facile et rapide. Il suffit de placer les flacons de mixers et de spiritueux au-dessus de la machine. Chaque flacon est équipé d'un tag NFC, permettant à la machine de reconnaître le produit et sa date de péremption.

Avec 3 flacons de spiritueux et 3 flacons de mixers signature, la machine peut réaliser jusqu'à 12 recettes, dont 9 avec alcool et 3 sans alcool.

Pour réaliser un cocktail, je choisis la recette depuis la carte des cocktails, puis je suis les instructions dans le choix de la verrerie, l'ajout de glace et d'un éventuel topping.

En 30 secondes, la machine dose les ingrédients, les mélange et les émulsionne pour créer de la texture. Il ne reste plus qu'à ajouter une garnish, elle aussi recommandée par la tablette, pour décorer le cocktail.

(Après le service, je retire simplement les flacons de la machine, je range les mixers au frais et je passe un coup de chiffon si besoin sur la machine.

Offrir une expérience cocktail de qualité à vos clients, sans les contraintes habituelles de préparation et d'entretien.