



SOMM'IT

DOSSIER DE PRESSE

Le sommelier
digital
dédié à la
restauration



INTRODUCTION



Le vin est un véritable levier de croissance pour la restauration.

Les vins tranquilles, effervescents et champagnes représentent le **2^{ème} poste de dépense** pour les restaurateurs.

Ils représentent de 20 à 40% du montant de l'addition et jusqu'à 80% de la marge de celle-ci.

La France est le **2^{ème} pays consommateur de vin** au monde.

Le ticket moyen "boissons" au restaurant est de 8.74 € par personne.

Dans un restaurant français moyen, les boissons génèrent environ **500€ de ventes par jour**, soit un marché de 20 milliards d'euros.

Par ailleurs, on compte un sommelier pour 500 restaurants en France.





1 UNE SOLUTION INÉDITE

Le vin est désormais un axe majeur de la satisfaction client au restaurant. Les consommateurs sont attentifs tant à l'offre proposée qu'à sa mise en avant, aux conseils prodigués mais également aux prix pratiqués.

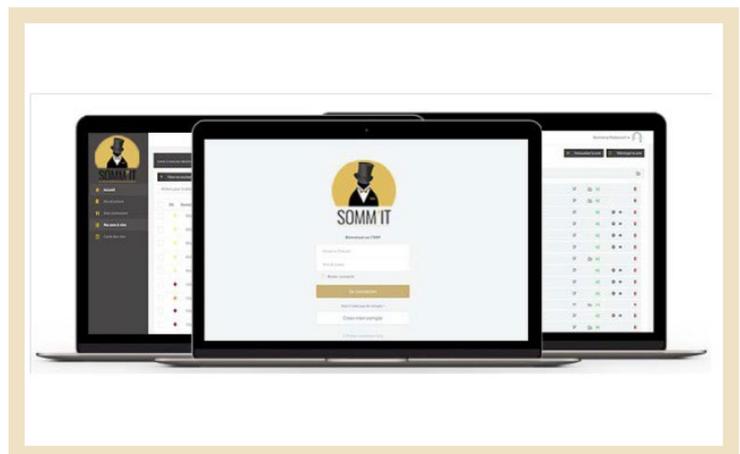
C'est fort de ce constat, que les créateurs de Somm'it ont mis au point une solution digitale permettant la gestion des vins d'un restaurant mais également de toutes les autres boissons.

C'est une plateforme unique aujourd'hui qui gère l'ensemble des liquides d'un restaurant tant dans la partie pratique (gestion de stock, création de carte dynamique, gestion et formation des équipes), que dans la partie conseil aux consom'acteurs, en permettant au staff d'être force de recommandation.

Le but : mettre à la disposition des restaurateurs, les compétences et l'intelligence d'un sommelier

Gestion des stocks souvent problématique, manque de formation des équipes, cartes des vins pas toujours mises à jour, difficulté et manque d'inspiration parfois à renouveler la carte des vins d'un établissement...

Les freins liés à la gestion du vin dans un restaurant peuvent être nombreux.



Pour le consommateur, l'outil est à double sens : c'est parce qu'il trouvera une carte des vins dynamique, explicative et sans erreur que le client choisira plus facilement du vin et augmentera ainsi son panier moyen.



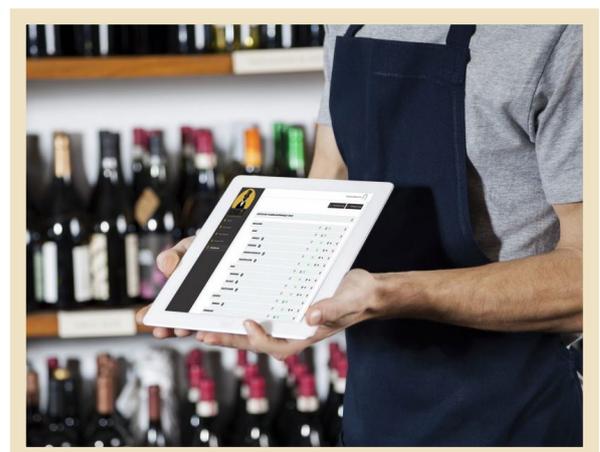
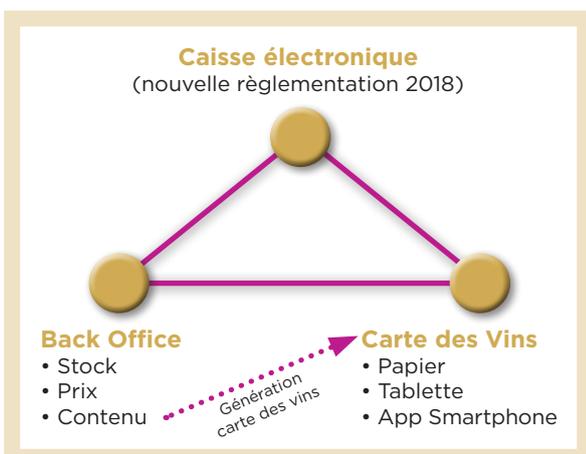
2

UN OUTIL DE POINTE D'AVENIR QUI S'ADAPTE À LA NOUVELLE LÉGISLATION

Le secteur de la restauration va aussi connaître dans les mois qui viennent des changements majeurs avec la mise en place obligatoire de caisses connectées dès janvier 2018.

L'outil Somm'it pourra s'intégrer à ces caisses connectées de la même façon qu'une application sur un smartphone.

il permettra la gestion des stocks à partir des données de la caisse connectée.





3

À L'ORIGINE, DES PROS DU VIN, DU DIGITAL ET DU MARKETING



GRÉGORY CASTELLI : FONDATEUR ET CEO

Diplômé d'une grande école de commerce, d'un Master en sciences dans le marketing du vin en Californie ainsi que d'un Master de l'OIV à Sup'Agro Montpellier, Grégory Castelli est un passionné de vin, toujours dans l'action et qui souhaite aujourd'hui lier digital et vin dans le quotidien des professionnels de la restauration et leurs clients.

FABIEN LAMEYRE : DAF ET DRH ancien DRH du Groupe digital à succès Actiplay

Originaire de Bordeaux également, Fabien Lameyre poursuit une carrière dans les ressources humaines et pilote aujourd'hui les fonctions de Ressources Humaines et Finance au sein de Somm'it.





JÉRÔME GOLDSTEIN :
DIRECTEUR MARKETING ET COMMUNICATION

Diplômé d'une grande école de commerce, fort d'une expérience dans le monde des vins et spiritueux et du CHR, Jérôme Goldstein apporte aujourd'hui chez Somm'it son savoir-faire dans le monde du marketing, du social media et du digital.

ANTOINE REMY : DIRECTEUR COMMERCIAL
ancien Directeur des Ventes France chez Groupon

Après avoir traversé l'univers du sport, c'est aussi dans le monde du vin qu'Antoine Remy a trouvé une passion. Très impliqué et apprécié pour ses qualités managériales, c'est au cœur d'un groupe français de commerce en ligne qu'Antoine Remy a officié plusieurs années. Aujourd'hui chez Somm'it, il continue de développer son savoir-faire et retrouve l'univers du vin.





JEAN-BAPTISTE CORDOVADO : RESPONSABLE PRODUIT

Bordelais d'origine également, après un début de carrière dans le monde médical, c'est avec passion que Jean-Baptiste Cordovado se lance dans celui du développement web. Il officie dans plusieurs sociétés où ses compétences et qualités sont reconnues. Aujourd'hui, Jean-Baptiste fait aussi parti de l'aventure Somm'it et officie sur le développement web de la plateforme. Il partage aussi ses compétences en tant qu'enseignant.

BERTRAND SEBENNE : RESPONSABLE DATA

Après des études à l'Ecole Nationale Supérieure d'Arts et Métiers à Paris, Bertrand Sebenne, passionné de musique et de data, a rejoint l'équipe de Somm'it afin d'apporter un véritable savoir-faire et une créativité dans la sémantique liée au vin et le management de la data.





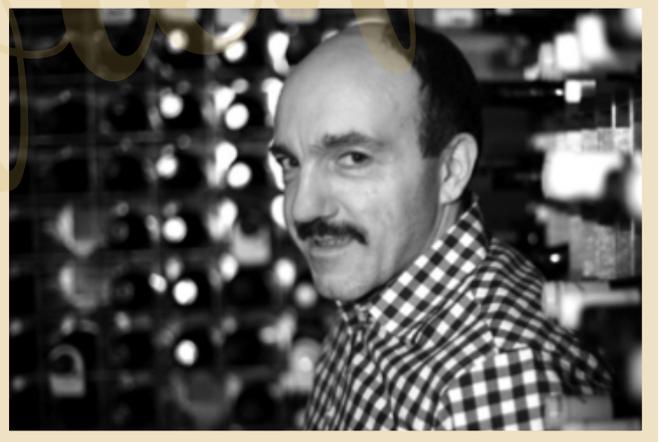
4 L'EXPERTISE DE GÉRARD BASSET

Elu Meilleur Sommelier du Monde mais aussi Master of Wine, on ne présente plus Gérard Basset. Il s'est également lancé dans cette aventure Somm'it. Il nous parle de la plateforme.

Interview

GÉRARD BASSET :

Qu'est-ce qui vous séduit dans la création de cette plateforme ?



C'est un outil original et différent, qui s'adresse à la fois aux clients ainsi qu'aux restaurateurs.

Est ce important selon vous de toucher directement les restaurateurs ?

Oui, car le vin est un aspect très important pour un restaurateur. De plus ce n'est pas possible pour chaque restaurateur d'être un expert en vin. En effet, le vin est un sujet relativement compliqué donc on peut facilement imaginer que toute aide à ce sujet est la bienvenue.

De quoi les consommateurs manquent-ils aujourd'hui au restaurant dans le choix des vins ?

Certains consommateurs sont très connaisseurs et n'ont pas vraiment besoin d'aide mais la grande majorité est quelquefois un peu désorientée devant une carte de vins. Plus on peut leur offrir une assistance de manière simple pour les aider dans ce choix complexe, mieux c'est pour eux.



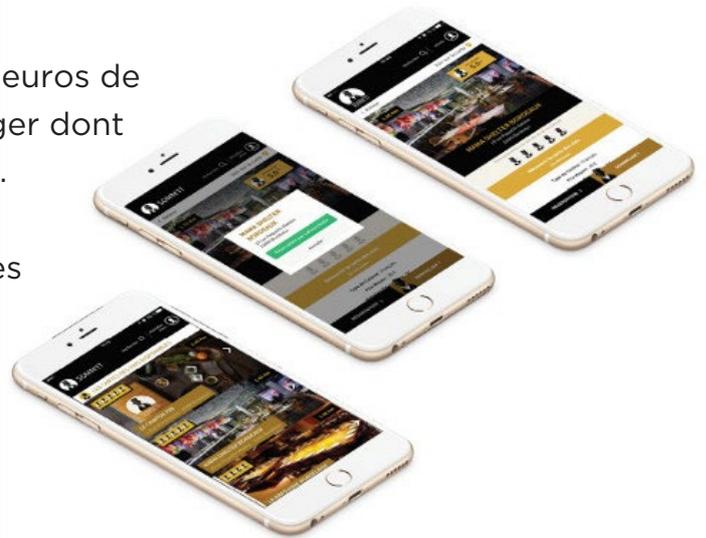
5

UNE START UP PLÉBISCITÉE

Des prix d'innovation, plus de 1 500 000 euros de fonds récoltés, des partenariats à l'étranger dont METRO comme investisseur prestigieux...

Depuis toujours METRO est partenaire des professionnels de la restauration.

A l'écoute des évolutions permanentes qui touchent les acteurs du secteur, le leader mondial du commerce de gros va plus loin pour dénicher les projets 2.0 qui révolutionneront le quotidien de ces professionnels.



Fort de ces observations, METRO a créé en 2015 la subdivision HORECA digital focalisée sur la recherche de solutions digitales parfaitement adaptées aux besoins et business des professionnels de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Catering (service traiteur).



C'est donc naturellement qu'HORECA digital s'est rapprochée du prestigieux incubateur d'entreprises américain Techstars pour créer "METRO Accelerator for Hospitality by Techstars".

Sous cette entité, METRO et Techstars prennent en charge les équipes internationales d'entrepreneurs pour le développement de solutions numériques dans 2 programmes. Le premier programme se concentre sur les solutions pour l'hôtellerie et la restauration, le second sur les métiers du retail.

Techstars, accélérateur américain de start ups qui aide plus de 1 000 entreprises, a récemment sélectionné Sommit comme "l'une des 10 start ups foodtech qui comptent dans le Monde".

SOMM'IT EST SUIVIE DE PRÈS, C'EST UNE START UP DU 21^{ème} SIÈCLE QUI SAIT S'ENTOURER POUR RÉUSSIR.



6 ÊTRE PRÉSENT SUR LA SCÈNE NATIONALE... ET INTERNATIONALE

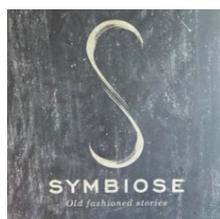
Bordeaux, Paris, Toulouse, Marseille et Lyon en 2018, puis la Grande-Bretagne, l'Allemagne... Somm'it souhaite dépasser les frontières pour proposer ses services au plus grand nombre et donner à la marque un rayonnement international.



7 DES DÉBUTS PROMETTEURS

Une plateforme jusqu'ici inexistante et qui ne demande qu'à faire ses preuves. Déjà plus de 50 clients ont franchi le pas à Bordeaux.

OO **CE QU'ILS EN PENSENT...** Avec Symbiose et Pinasse Café





Interview

○ SYMBIOSE :

Pourquoi avoir accepté l'expérience avec Somm'it ?

- Notre passion pour la cuisine "bistro-nomique" nous a conduit à élaborer une carte des vins fournie et pointue. De plus, Somm'it nous permet en un clic d'éditer une nouvelle carte des vins.

Créer et éditer une carte des vins facilement sur plusieurs supports : papier, tablette et smartphone n'a jamais été aussi simple.

- Nous voulions optimiser notre capacité à gérer notre cave de manière digitale pour éviter toute erreur manuelle ou rupture ou stock, incontrôlée.

Qu'est-ce que ce partenariat vous apporte ?

- Somm'it nous a permis de réduire les ruptures de vins pendant le service au strict minimum, argument fort pour la satisfaction de nos clients et de leur palais !

- Cette solution nous a permis également d'avoir une meilleure rotation sur notre cave à vins et à boissons en générale.

○ PINASSE :

Pourquoi avoir accepté l'expérience avec Somm'it ?

- Nous avons 4 établissements de différentes tailles et donc différents points de stockage que nous devons superviser et optimiser sans aucune erreur ! Que vous possédiez un ou plusieurs restaurants, Somm'it permet de les gérer en quelques clics depuis un compte unique.

Qu'est-ce que ce partenariat vous apporte ?

- Somm'it nous a enfin donné une vue consolidée de nos stocks de vins, pouvoir anticiper nos commandes et gagner du temps dans notre quotidien : c'est simple mais capital !

- Cette plateforme efficace, nous a permis de reprendre la main sur la gestion de nos boissons et d'avoir une vision globale détaillée sur notre cave.



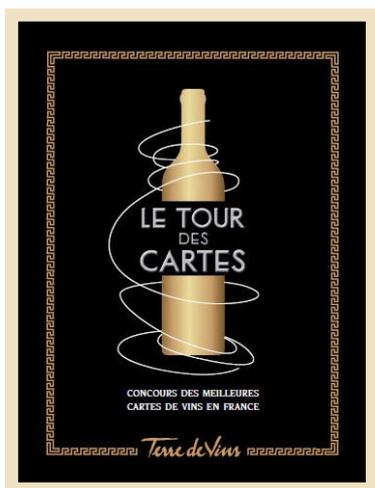
L'AGENDA DE SOMM'IT

“LE TOUR DES CARTES”

La solution est partenaire de l'évènement “Le Tour des cartes” avec le magazine Terre de Vins. **Ce concours national récompense la meilleure carte des vins de France.** Un évènement prestigieux dans le “mondovino” dont Somm'it est partenaire mais aussi jury.

Ce jury est présidé par **Serge Dubs**, meilleur sommelier du Monde 1989.

Aux côtés de **Grégory Castelli** - co-fondateur de Somm'it, le jury est composé d'experts comme **Sylvie Tonnaire** - Rédacteur en chef de Terre de Vins, **François Jumeau** - Directeur marketing du Conseil Interprofessionnel des Vins de Bordeaux, **Guillaume Déglise** - Directeur général de Vinexpo, **Florence Barthes** - Directeur général de Pays d'Oc IGP, **Denis Bonnet** - Category Manager de France Boissons, **Bertrand Baudaire** - Président de La Boucherie, **Pierrette Agulhon** - Propriétaire de La Lozerette (48), **Jérôme Cariou** - Propriétaire du Bistrot de La Tour (29), **Charles-André Charrier** - Chef sommelier de l'Abbaye de Talloires (74), **Valérie Lanusse** - Propriétaire de La Bonne Auberge (23), **Alexandre Savoie** - Chef sommelier à O château (75).





L'AGENDA DE SOMM'IT

Somm'it et ses acteurs seront également présents sur plusieurs salons professionnels et grand public au cours de l'année.



FOOD HOTEL TECH
28 - 29 novembre 2017
Porte de la Villette à Paris



Food Hotel Tech se veut le lieu de rencontre et d'échanges privilégiés pour les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration afin de les aider à décoder les challenges de l'avenir.

Exposants, conférences, animations autour des Start-up... : Food Hotel Tech propose un panorama complet et pertinent des outils digitaux et innovations technologiques dédiés aux métiers du CHR.



LE CONGRÈS NATIONAL DE L'UMIH
21 - 23 novembre 2017
Reims

L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie organise comme chaque année son congrès national. Celui-ci se déroulera cette année à Reims. Avec environ 800 participants, les forces de l'UMIH se retrouvent pendant trois jours pour débattre et dessiner ensemble l'avenir des métiers du secteur. Un salon professionnel incontournable pour Somm'it qui aura pour l'occasion un stand et une présentation à l'oral devant l'assemblée lors du salon.



SOMM'IT

74, avenue Thiers
33000 Bordeaux - France

06 14 18 91 43

contact@somm-it.com

www.somm-it.com



Contact Presse :

Agence WS Conseils - Louise Massaux
louise.massaux@wsconseils.fr
06 45 79 24 91