

## Un leader international des équipements automatisés de libre-service instantané

### ME Group en quelques chiffres



**50 000**

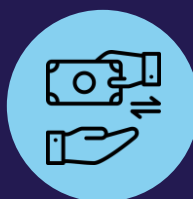
distributeurs  
automatiques  
dans 19 pays



**+1 000**

employés

**15 000m<sup>2</sup> et +100  
collaborateurs**  
dédiés à la R&D



**75 millions**

de transactions  
par an



**24/7**

Hotline utilisateurs  
et clients et  
**290 techniciens**  
sur le terrain pour  
une disponibilité  
permanente

### Un portefeuille diversifié de services et de marques

**Photomaton**<sup>®</sup>



**18 millions**  
de photos par an

Réseau mondial de  
cabines Photomaton pour  
des photos d'identité  
officielles (certifiées) et des  
photos amusantes.

**Wash.ME**  
GROUP



**50 millions kg**  
de linge lavé par an

Machines en libre-service  
24h/24 et 7j/7 pour des  
lessives rapides et  
économiques en énergie,  
aussi bien en intérieur  
qu'en extérieur.

**Feed.ME**  
GROUP



Une expertise technique  
& commerciale  
**désormais sur  
l'alimentaire**

Distribution automatique  
pour la restauration  
incluant des distributeurs  
de pizzas et des frigos  
connectés.

## **NOUVEAU PARTENARIAT**

**Un partenaire préférentiel sur nos services,  
référéncé par le groupe Accor**

Offrir plus de services pour booster  
l'attractivité de votre hôtel

### **Les avantages du partenariat Me Group x Accor**



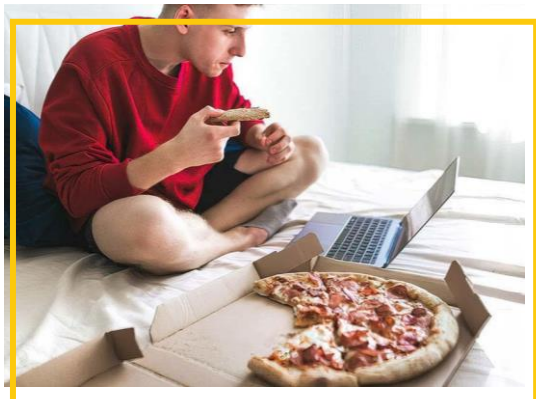
**Générer des revenus additionnels,**  
au-delà des nuitées, **sans**  
**investissement de départ**



Créer de la différenciation et **générer de**  
**l'attrait & du trafic** dans votre hôtel  
pour augmenter votre chiffre d'affaires



Enrichir l'offre de services proposés à  
vos clients pour **améliorer leur**  
**expérience, leur satisfaction, leur**  
**fidélité et renforcer votre image de**  
**marque** sans personnel supplémentaire



## La restauration : un service incontournable dans l'hôtellerie

- Avoir une offre de repas sur place arrive en **4ème position** des critères de choix des clients d'hôtels<sup>1</sup>
- Actuellement les clients d'hôtels ne sont pas satisfaits des offres de repas : ils souhaitent plus de choix et des **horaires d'ouverture plus larges**<sup>2</sup>

Sources: 1/ Gensler Hospitality Experience Survey 2023;  
2/ Gourmet Marketing 2022 Hotel consumer Survey

## Notre solution de service pour les hôtels du Groupe Accor

### LE FRIGO CONNECTÉ



Permettre à vos clients de déguster sur place un vrai repas complet **à toute heure, rapidement et à petit prix**



Offrir un service de restauration tout-en-un **sans logistique complexe ou personnel qualifié**



**Réduire le trafic de livreurs**  
UberEats/Deliveroo et **capter ce chiffre d'affaires complémentaire** à votre offre de restauration traditionnelle



**Faire vivre votre espace de réception** pour inciter vos clients à consommer d'autres services

#### Caractéristiques

- Réfrigérateur 215 L : 230V, 9A.
- Capacité : 4 étagères (3 + ½)
- Four micro-ondes 26 L : 230V, 50 Hz, 1000W. Fonctionnement facile 1 touche

## Frigo connecté : un service de restauration facile en continu !



### Facile à utiliser !

- Le frigo connecté est déverrouillé à l'aide d'un moyen de paiement
- Le client se sert librement et le frigo détecte chaque produit retiré
- Le client est débité dès la fermeture de la porte et une facture est éditée

### Compact tout-en-un !



**Tout-en-un** frigo + système de réchauffe sur moins d'1 m<sup>2</sup>



Une expérience **facile & ludique**



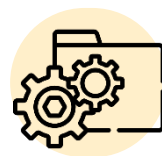
**Facture** envoyée par e-mail



**Paiement** dématérialisé



**Système de détection intelligent** avec enregistrement facile et rapide des produits



**Suivez vos ventes et appliquez des promotions** pour booster vos revenus

**Option PMR avec meuble micro-ondes** déporté disponible sur demande

**Technologie verte** : Technologie SmartScale propre (sans puces RFID polluantes) et gestion optimisée des stocks pour limiter les livraisons et le gaspillage

### Quels produits dans mon frigo ?

- Optimisez la **production de votre restaurant** en proposant des plats et desserts du jour 24h/24
- Renforcez votre ancrage local et proposez une offre de plats cuisinés de **traiteurs locaux**
- Commandez auprès de **vos partenaires référencés** (Transgourmet, Sodebo, Selecta..)

## Une solution rentable, sans contrainte

ME Group prend en charge le **coût de la machine**, l'**installation**, la **maintenance** et la **réparation** tout au long de la durée du contrat.

**Vous fixez librement vos prix et votre marge et TOUS les bénéfices de vos machines vous reviennent**

Avec seulement **9 clients** par jour<sup>1</sup>

**Un chiffre d'affaires** additionnel de  
**≈ 31 000€**  
**HT annuel<sup>2</sup>**

1/ Moyenne de 80 chambres \* 60% de taux d'occupation \* 25% voyageurs solo/d'affaires \* 75% pénétration;  
2/ Panier d'achat moyen = 12€ TTC > 12\*9\*30 = revenu de 3 240€ par mois TTC = 38 880€ par an TTC / 31 104€ par an HT. Chiffre d'affaires brut : hors frais de location des machines & approvisionnement alimentaire.