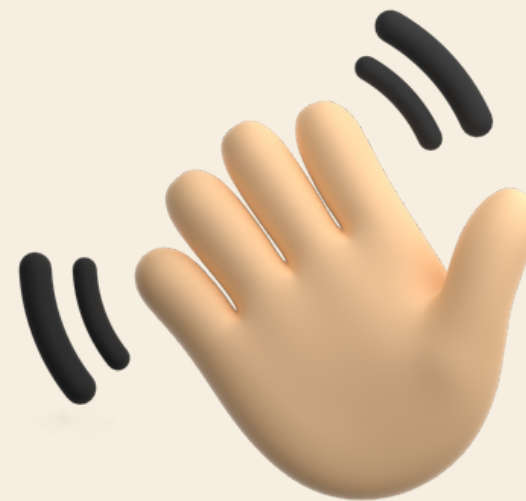


**Présentation**

**CHEF'AIM**



# Constat de départ



## **Inspiration**

Que faire à manger,  
avec quoi, est-ce  
bon ?

## **Prevoir**

Quand utiliser les  
aliments de mon  
frigo

## **Gaspillage**

Limiter les déchets  
et la perte d'argent  
en gaspillage

# L'idée CHEFAIM

Une application  
mobile

Notifie avant qu'un  
produit soit périmé

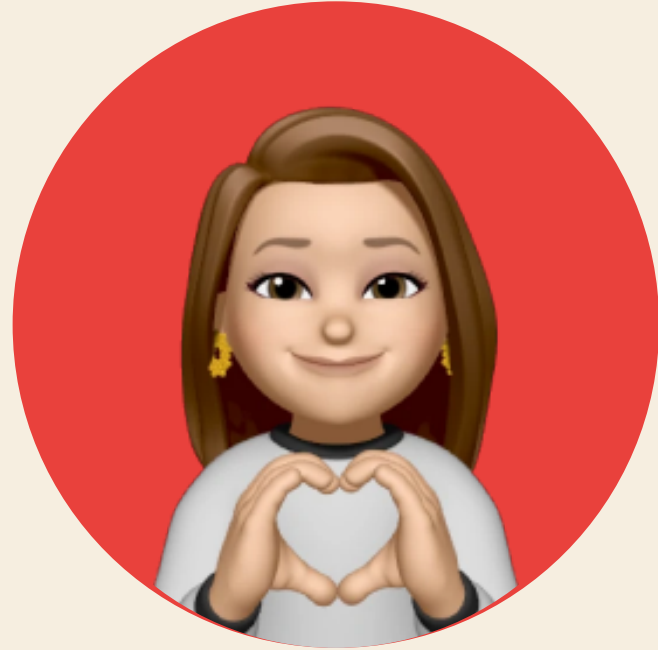
Scan les produits du  
frigo

Propose des  
recettes simples

**Les cibles**

**CHEF' AIM**





**Elissa**

36 ans

Directrice(teur) d'entreprise  
Montpellier, France

" Après le travail, je n'ai pas envie de passer des heures à cuisiner. Chef'aim me simplifie la vie au quotidien. "

Partager mes recettes



Consommer responsable

Passer moins de temps en cuisine



**Éric**

28 ans

Étudiant(te) Architecture

Bordeaux, France

" Je n'aime pas passer du temps au fourneau... J'essaie de rentabiliser mon temps au maximum et de ne surtout rien gaspiller ! "

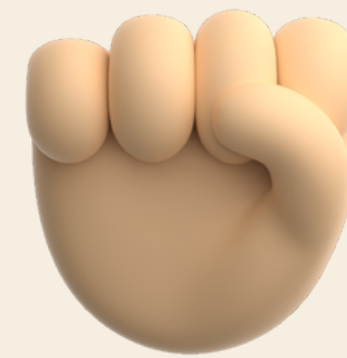
Trouver des recettes

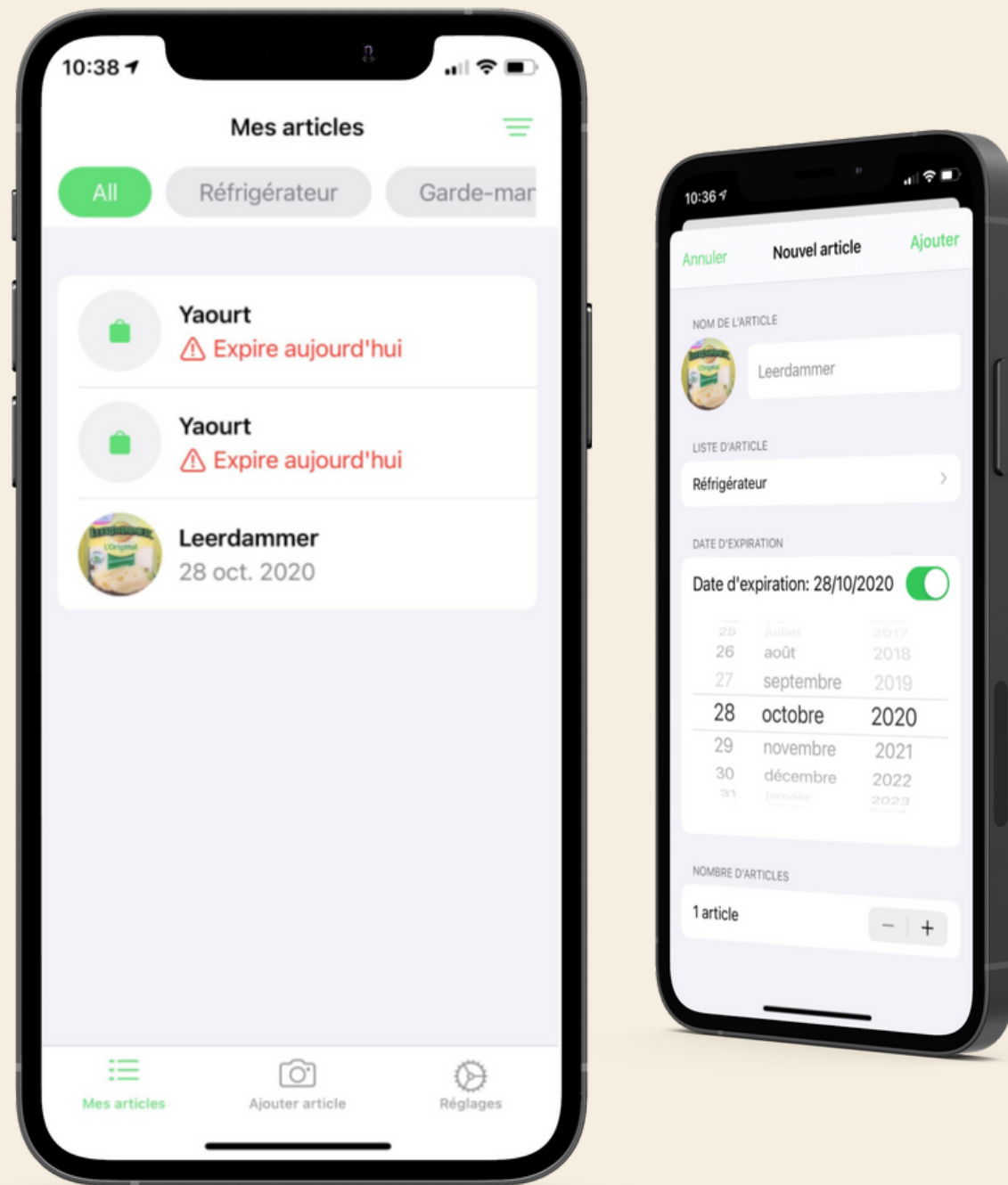
Apprendre à cuisiner

Économiser de l'argent

**La concurrence**

**CHEF' AIM**





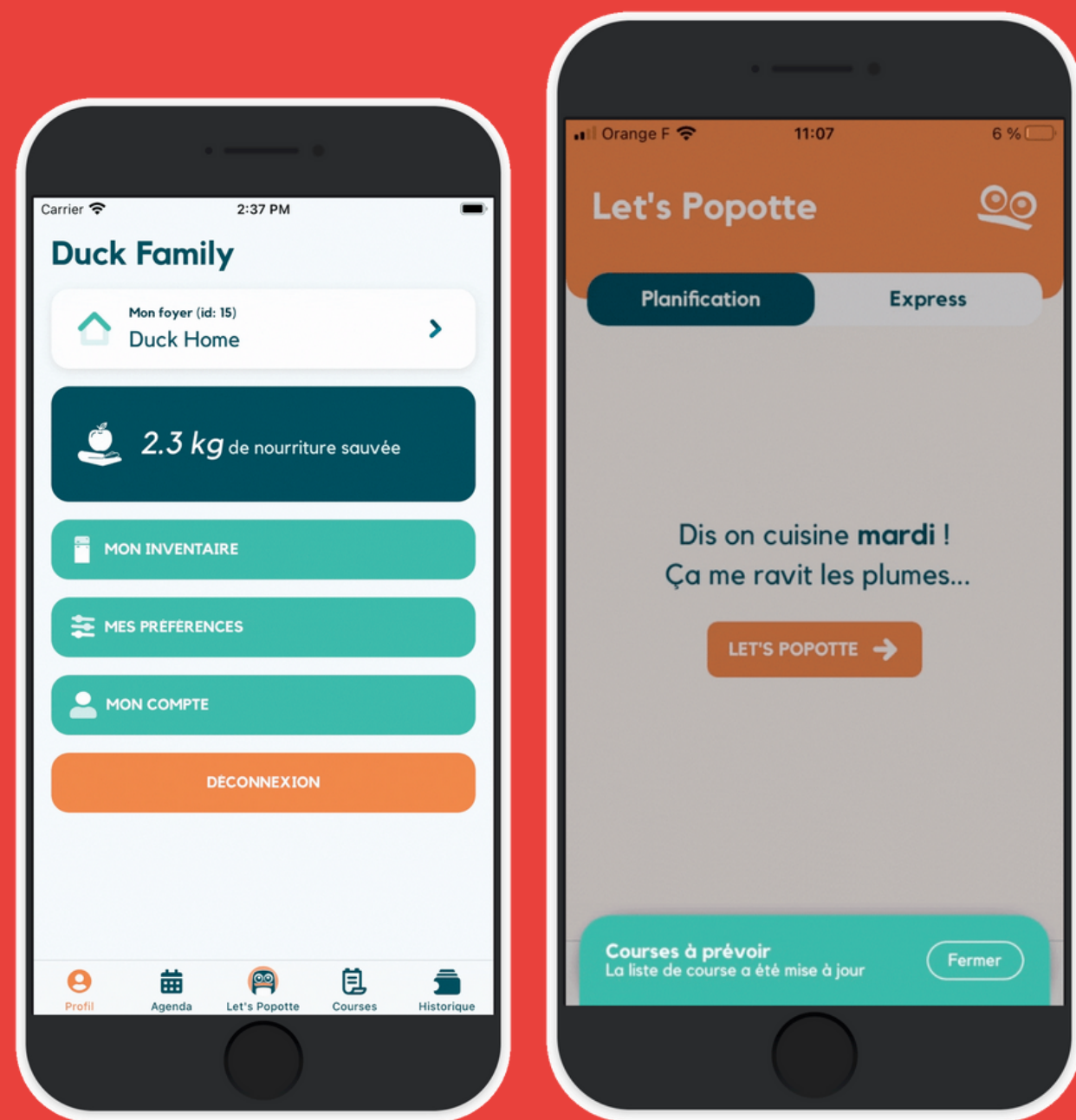
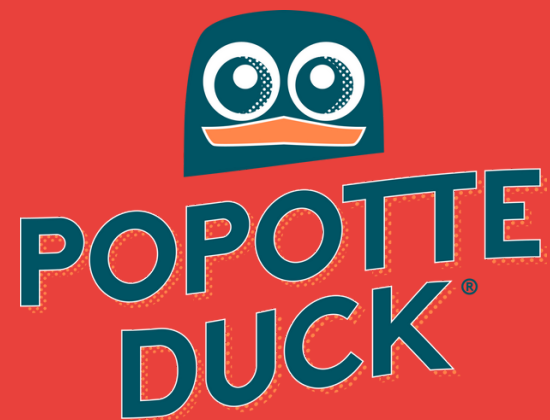
# Fridge Buddy

Suivi des dates de peremptions

Scan des produits pour les  
mettre dans l'inventaire

⚠ Rappel des produits qui  
expirent bientôt





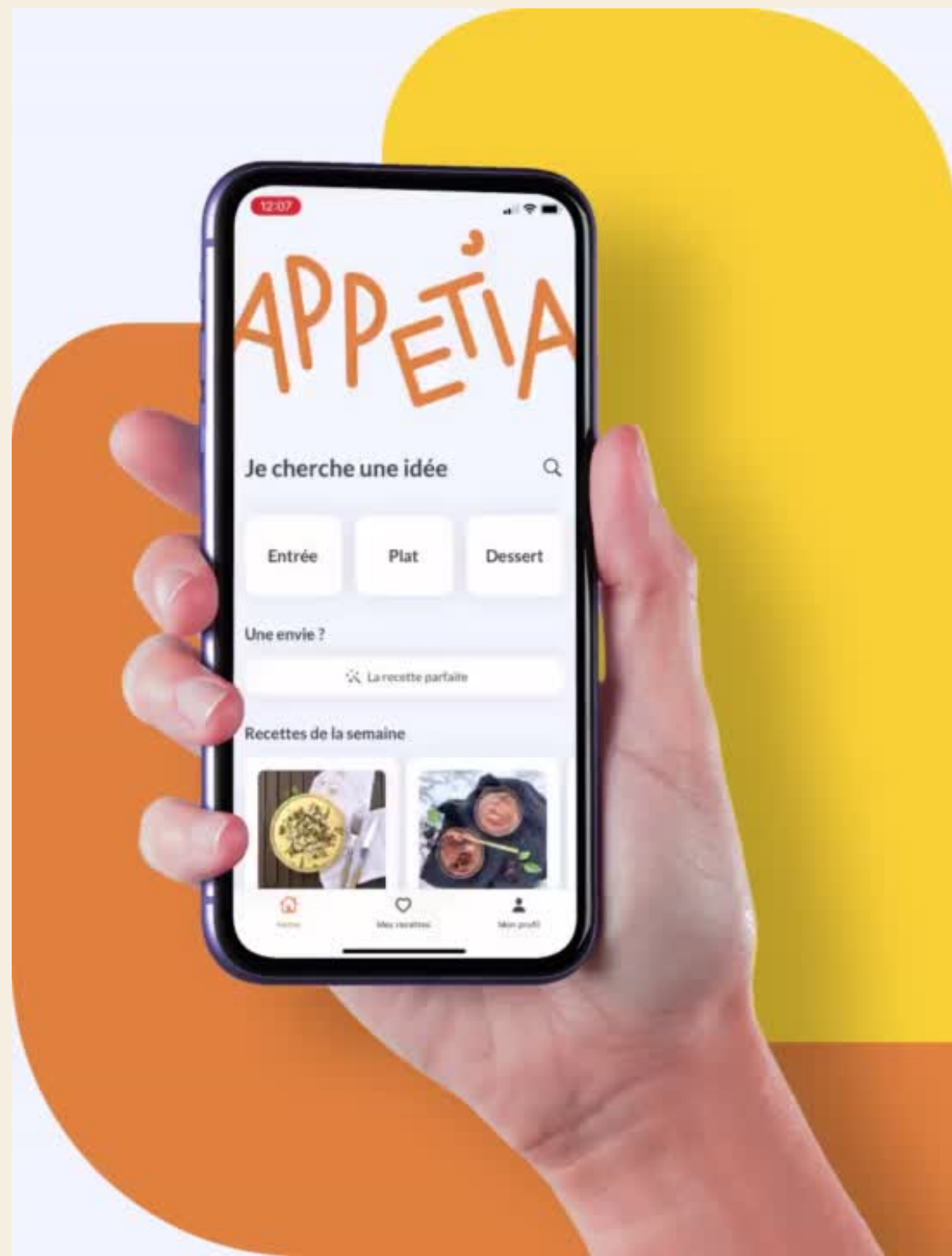
# Popotte Duck

Gestion de l'équilibre des plats

Prévision des courses en  
fonction des habitudes

Gestion du contenu du  
frigoridaire

# APPETIA



# Appetia

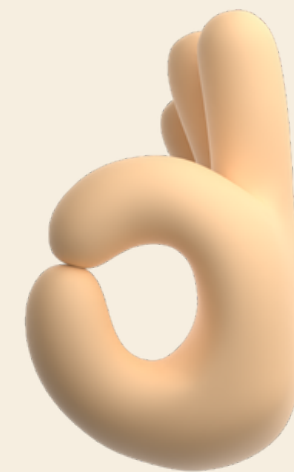
Moteur de recherche pour  
produits dans le frigo

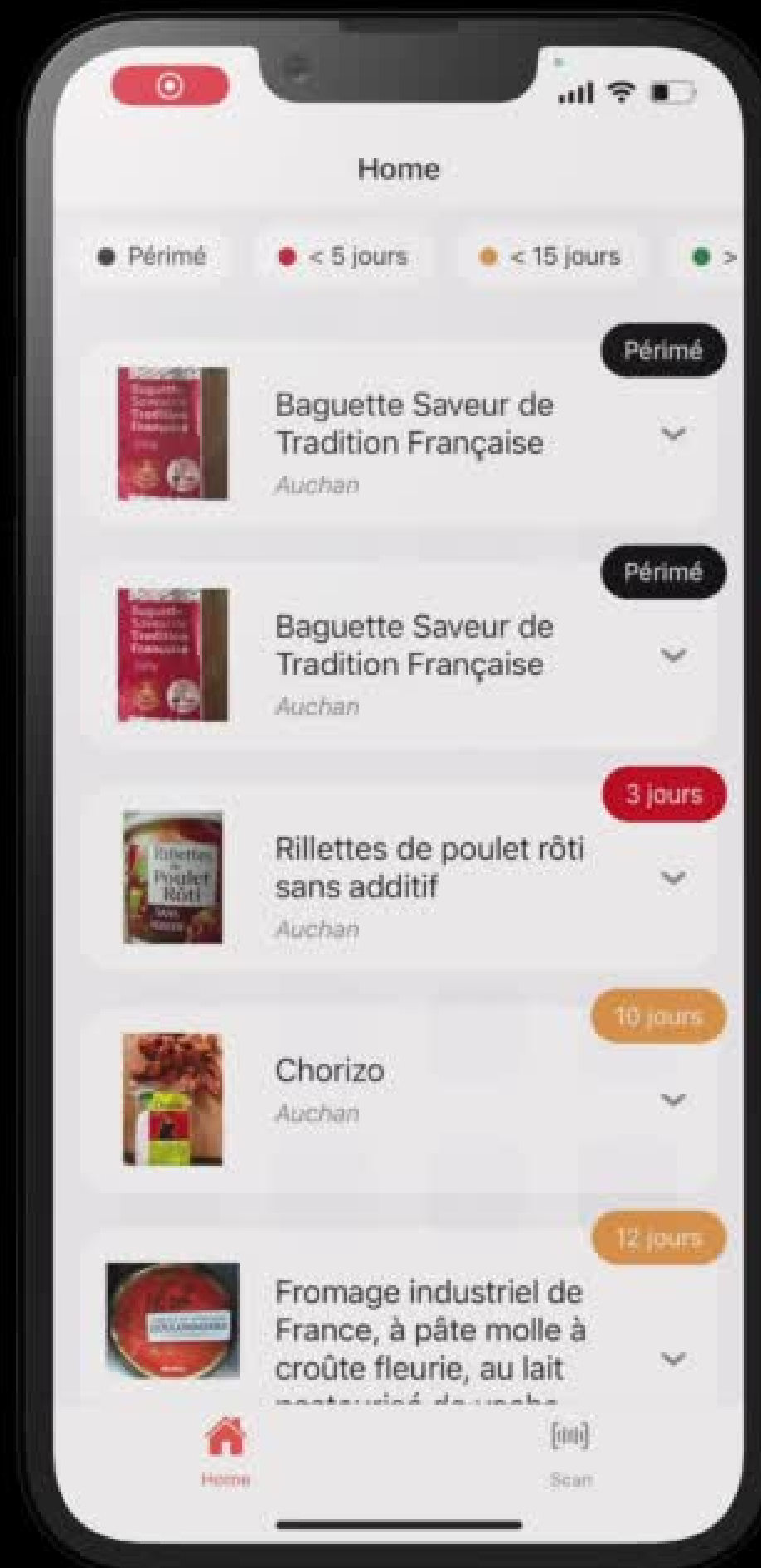
Recette personnalisée en  
fonction de l'inspiration

Recettes équilibrées

**L'application**

**CHEF'AIM**

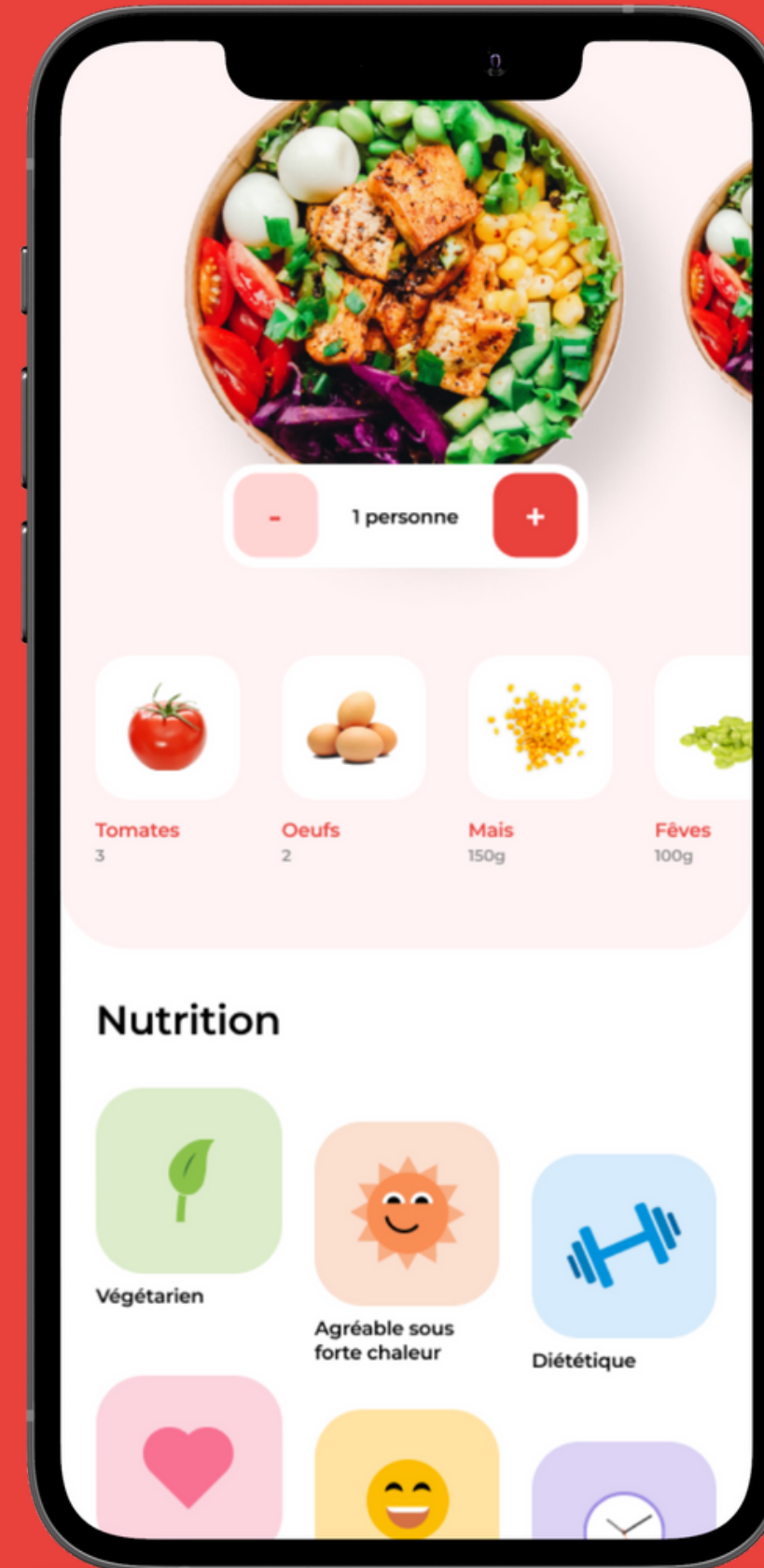
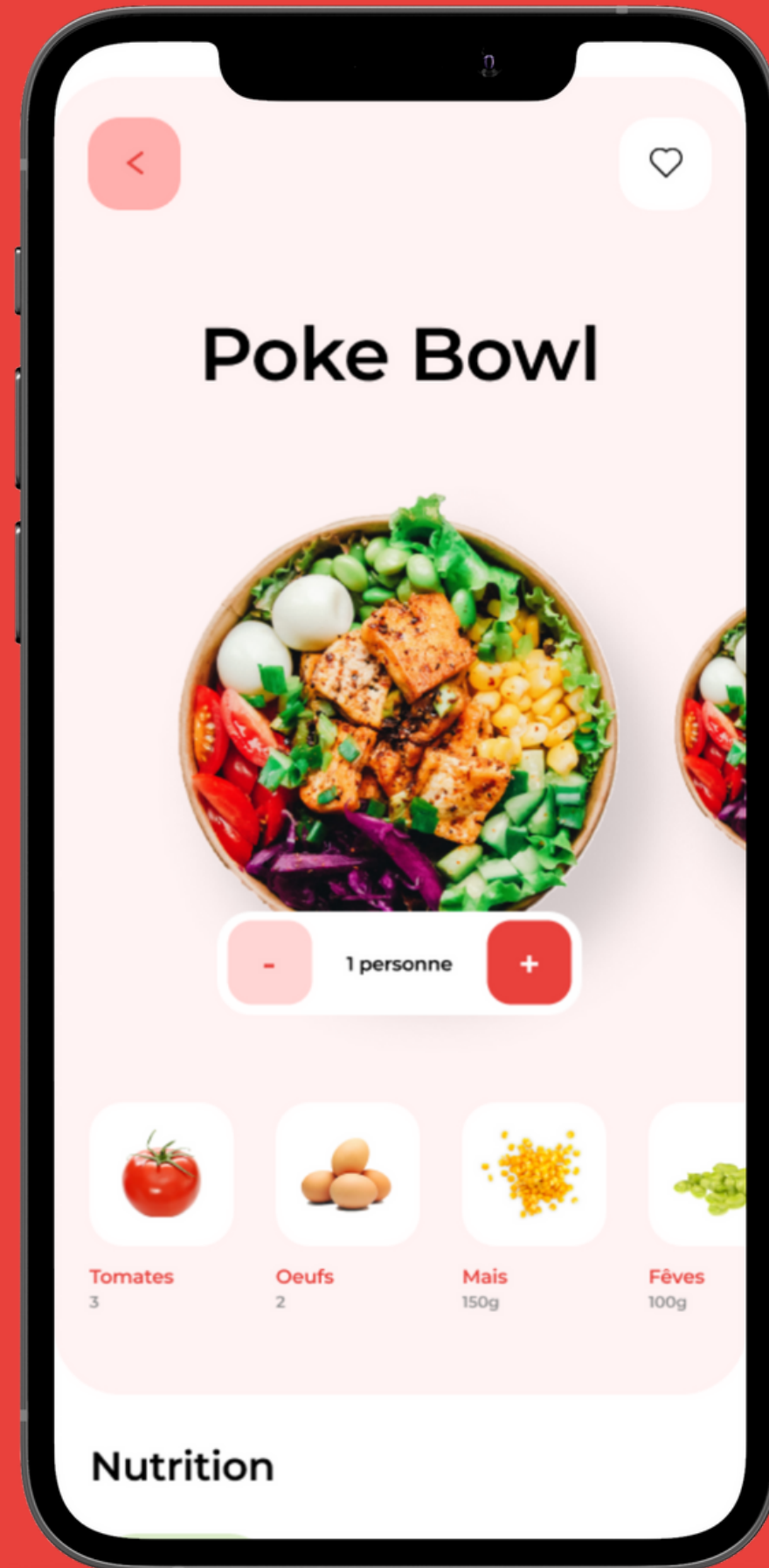












**Des questions ?**

**CHEF'AIM**

