

➤ ÉQUIPE

www.SmartCooking.fr



Régis Hanol *Étudiant à SUPINFO Montpellier*

Chef de projet et passionné par la conception de logiciel, il s'est chargé de la partie intégration du matériel RFID. Ancien participant à l'Imagine Cup, il a déjà pris part à 3 finales internationales au Japon, en Inde et en Corée, lui permettant d'acquérir l'expérience nécessaire pour mener à bien ce projet.



Jean Noël Gauthier *Étudiant designer aux Gobelins*

Designer de talent, il s'est occupé de l'aspect visuel de l'interface. Il a réalisé la charte graphique ainsi que l'univers particulier du logiciel. Sa simplicité d'utilisation est traduite dans une interface claire et fonctionnelle.



Sébastien Warin *Étudiant à SUPINFO Lille*

Développeur principal du projet, il est à l'origine de l'architecture du logiciel et de l'intégration graphique. L'animation du logiciel a été rendue possible par son travail.



Gauthier Chanliau *Étudiant à SUPINFO Montpellier*

Marketeur, il s'est occupé de l'aspect business et communication du projet. Sa polyvalence, grâce à sa licence de marketing et ses études en informatique, lui a permis d'aider au développement du logiciel.



Laure Portet *Étudiante en 3^{ème} année de Pharmacie*

Mentor de l'équipe et initiatrice du projet. Son rôle a été d'apporter des idées nouvelles, d'organiser le travail et de fixer les objectifs. Elle a su être présente pour donner des retours et encourager l'équipe.



smart cooking

Tomorrow's kitchen today

PROJET

Et si la cuisine de demain pouvait gérer intelligemment nos produits pour éviter le gaspillage ?

Si elle savait anticiper les erreurs avant que l'on ne jette un emballage dans une poubelle inadaptée ?

Ou encore, était capable de mettre en avant des produits en comparant leurs empreintes écologiques ?

Smart Cooking propose des solutions à la fois économique et écologique pour mettre en harmonie consommation et développement durable en s'adaptant aux habitudes de l'utilisateur. Pour réaliser cela, le projet s'appuie sur la technologie RFID.

La technologie RFID



Dans un futur proche, la grande distribution souhaite remplacer les codes barre par des puces RFID. Cette technologie permet la lecture à distance des données contenue dans des puces.

Celles-ci sont réutilisables et ont une durée de vie illimitée. Contrairement aux codes barre, elles contiendront beaucoup d'informations sur le produit, telles que :

- la date de péremption
- le poids du déchet
- l'empreinte écologique du produit
- les informations nutritionnelles...

L'équipement d'une cuisine avec la technologie RFID permet à notre logiciel d'exploiter au mieux les informations des produits pour les rendre accessibles à l'utilisateur.

INTERFACE

La commande en ligne

- une interface intelligente de commande en ligne
- une analyse de la consommation de l'utilisateur
- une solution d'optimisation de la livraison à domicile.

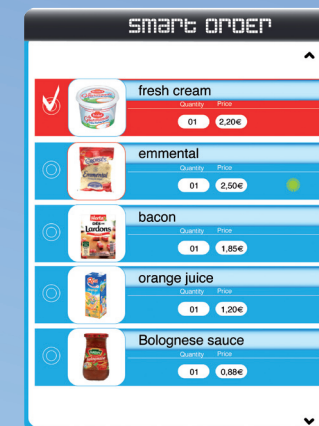
La «Smart Order»

- Met en avant la liste des aliments les plus souvent consommés. Elle donne des conseils écologiques pour réduire les déchets et prévenir le gaspillage.

Après qu'un produit soit jeté, celui-ci sera présélectionné dans la liste.

- Durant la commande en ligne, le logiciel est capable de proposer des fruits et légumes de saison et permet de trier les produits par type (produit bio, produit locaux...).

- Avant de valider sa commande, l'utilisateur peut choisir le délai de livraison. Cette information temporelle permettra à l'entreprise de livraison d'optimiser son circuit, limitant ainsi les allers-retours par quartier.



La gestion du stock

Permet d'avoir en temps réel l'état de son stock. Il gère les dates de péremption en mettant en avant les produits allant bientôt être périmés.

Il propose alors des menus intégrant ces produits pour éviter de les gaspiller.

Enfin, le logiciel effectue une analyse statistique pour montrer l'évolution de l'empreinte écologique de la cuisine afin d'améliorer celle-ci.

Le recyclage

Se compose de poubelles équipées de lecteur RFID émettant un avertissement sonore lorsque le déchet n'est pas adapté à celle-ci, évitant ainsi les erreurs lors du tri sélectif.

