



MIXGOOD



DES FRUITS
& DES LÉGUMES
À BOIRE

MIXGOOD QU'EST-CE QUE C'EST?

UNE SOLUTION BTOB « CLÉS EN MAIN » DE FRUITS ET DE LÉGUMES À BOIRE :

Dans le domaine de l'alimentaire et de la boisson, la tendance est au Healthy et au respect des aliments tant gustativement que nutritionnellement.

Le français aspire à consommer mieux et de manière plus responsable, plus éthique, et est devenu un Consom'Acteur.

Mixgood grâce à son innovation permet aux professionnels du CHR, de l'événementiel et du snacking de répondre aux demandes des Consom'Acteurs en proposant des fruits et des légumes à boire

UNE MÉTHODE EXCLUSIVE

A l'aide d'une machine brevetée dotée d'un rinçage intégré opérant sur 0,4m², mixant directement dans le pot devant le client.

Seule technologie sur le marché permettant de restituer un maximum de fibres et de nutriments des fruits et des légumes grâce à sa vitesse de mixage et limitant la consommation d'électricité, d'eau et de son empreinte carbone

UNE QUALITÉ DE PRODUITS

Des produits dédiés à l'univers du fruits et du légumes à boire sourcés avec soins chez des producteurs engagés pour garantir le gout et les bienfaits nutritionnelles tout préservant les ressources des générations futures

UNE MISE EN PLACE FACILE

Mixgood accompagne les professionnels pour leur garantir la réussite de l'intégration de cette gamme de produit à leur offre. Tout est défini du positionnement à la mise en œuvre opérationnelle



LA MACHINE

LOCATION
INSTALLATION
MAINTENANCE



LES PRODUITS

CHARTRE QUALITÉ GARANTIE
DE SAISON
PRÊTS À MIXER

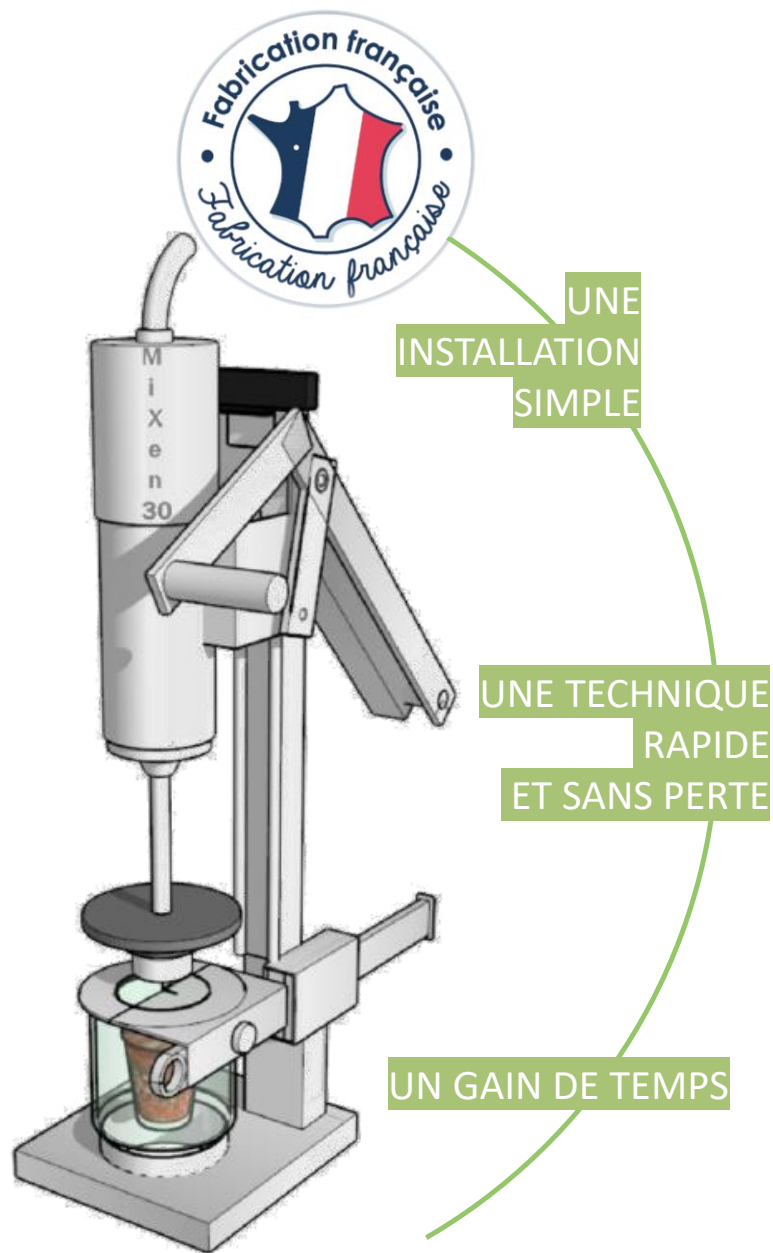


L'ACCOMPAGNEMENT

CONSEIL, FORMATION
& ASSISTANCE
SUR MESURE

1 LA MACHINE MIXen30

mixgood



UN PROCÉDÉ BREVETÉ



permettant de mixer directement dans le gobelet du consommateur, et sous ses yeux

Permettant de passer des légumes aux fruits grâce au rinçage intégré



UN PROCÉDÉ DE QUALITÉ

qui préserve les goûts et les bienfaits (fibres, nutriments, vitamines) des fruits et légumes en offrant une texture unique.

UNE INSTALLATION SIMPLE ET FLEXIBLE -3 OPTIONS



- En s'intégrant à un support déjà existant
- En satellite
- En bar à smoothies et soupes

UN CONTRAT DE LOCATION « ESPRIT LIBRE »



Qui inclut le suivi et un contrat de maintenance et les fiches recettes

UNE APPROCHE ÉCO RESPONSABLE

Fabrication française, le Mixen30 n'utilise que:

- 200watts soit 5 fois moins qu'un grille pain
- 15 cl pour le rinçage
- 0,4 m2 de surface de comptoir



MIXen30, UNE METHODE SIMPLISSIME



JE METS MES FRUITS
/ LÉGUMES EN GOBELET



fruits



légumes



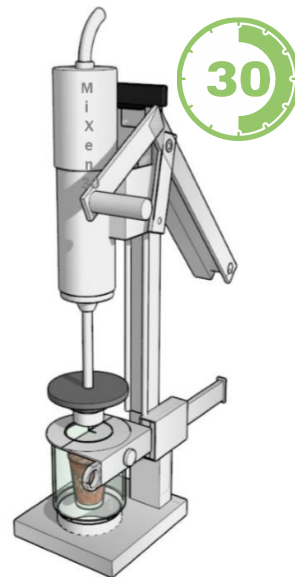
J'AJOUTE LA BASE DE MIXAGE
DU JUS, DU LAIT,
DU BOUILLON....



bouillon



JE MIXGOOD



smoothie



soupe



SIMPLE & RAPIDE
À la portée de tous



ADAPTABLE
À votre concept



FLEXIBLE
Selon votre organisation
et vos volumes de vente

1 MACHINE, X POSSIBILITÉS



UNE GAMME COMPLÈTE

avec des recettes de

- Smoothies
- Milkshakes
- Soupes chaudes
- Soupes froides
- Gaspachos
- Frappés
- ...



mixgood

Information produit:
Antioxydant, anti-inflammatoire, riche en fibres, en vitamines (A, B1-B2, B6, B9, C, E) et en minéraux (cuivre, magnésium, potassium, phosphore, manganèse).
Le smoothie exotique par excellence, idéal pour le petit déjeuner, il apporte les besoins journaliers en fibres, en vitamines et en minéraux.



Fiche étape de la recette :

Mangue Papaye Ananas Orange



+



- Prendre un gobelet vide
- Ajouter 1 pochon d'ananas
- Ajouter 1 pochon de papaye
- Ajouter 1 pochon de mangue (3 morceaux)

Allonger jusqu'à la limite avec le jus d'orange pressé 20cl (5 orange environ)

Mixer

Ajouter un pochon de glaçon selon demande client

Ajouter le couvercle et la paille

MIXGOOD C'EST AUSSI

UNE ÉQUIPE D'EXPERT qui met toutes ses compétences à votre service pour permettre d'opérer sereinement

UNE COMPÉTENCE GLOBALE sur l'ensemble des éléments techniques afin de personnaliser et de s'adapter à vos besoins

UNE OFFRE COMPLÈTE de tous les équipements dédiés au mixage de fruits et légumes à boire



MIXen30

MODULES D'INTEGRATION

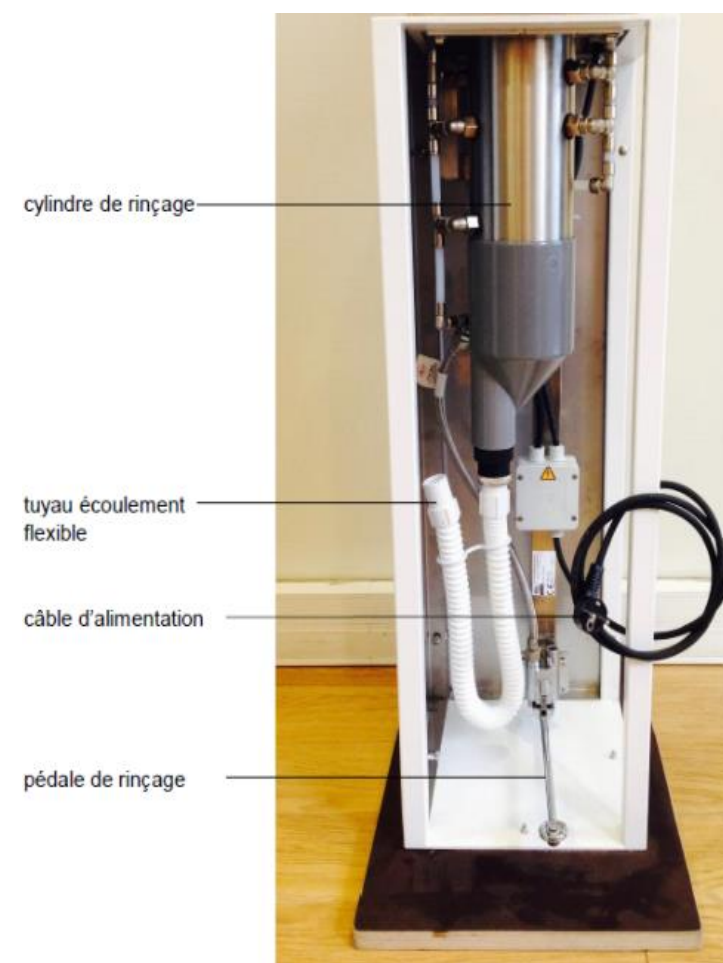
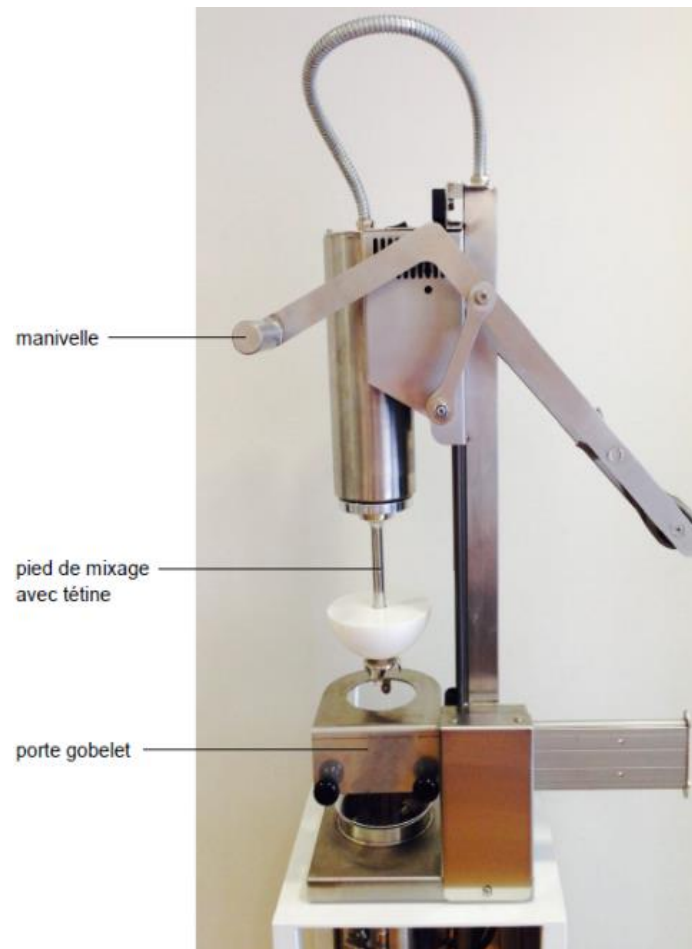
CATALOGUE MATERIEL

ACHAT
LOCATION

SUR MESURE

LE
MATÉRIEL
mixgood
MATÉRIEL

1
LE
MIXen30
mixgood
MATÉRIEL



MODULE D'INTÉGRATION : SUPPORT – PLAN DE TRAVAIL EXISTANT



Plan en inox



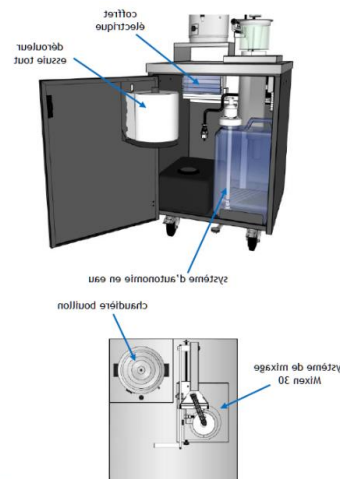
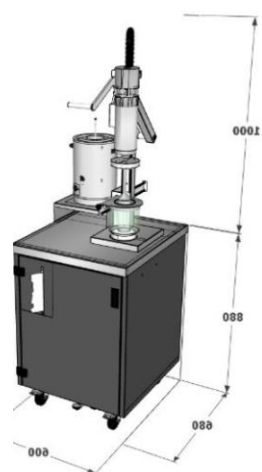
Plan en bois stratifié



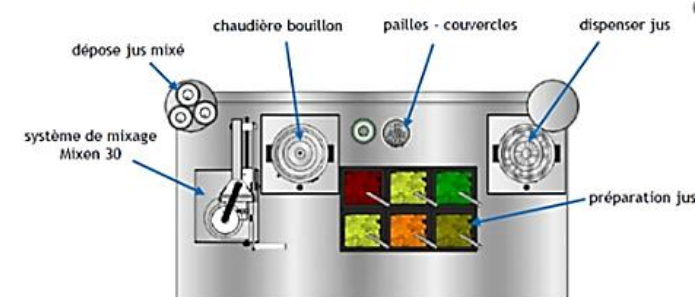
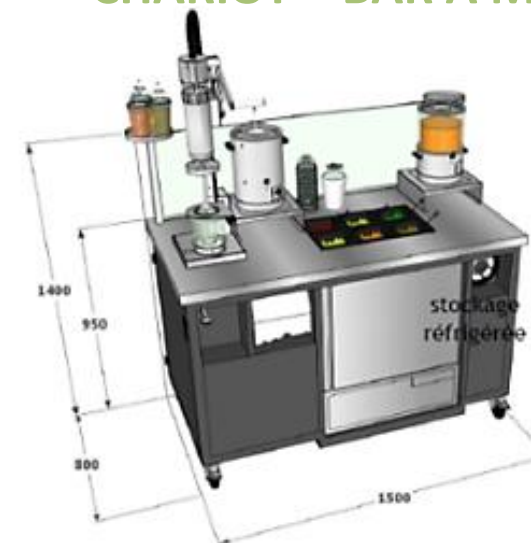
Plan en Corian



MODULE D'INTÉGRATION : SATELLITE



MODULE D'INTÉGRATION : CHARIOT – BAR À MIXAGE



MIXGOOD A MIS EN ŒUVRE DES SOLUTIONS D'INTÉGRATION DIFFÉRENTES (MOBILES ET IMMOBILES), AUTONOMES EN EAU OU ALIMENTÉES PAR UNE ARRIVÉE D'EAU POUR PERMETTRE DE RÉPONDRE EN TOUTE CIRCONSTANCE À LA DEMANDE DU CONSOM'ACTEUR TOUT EN RESPECTANT LES NORMES D'HYGIÈNE ET L'OPÉRATIONNALITÉ



LA MACHINERIE



LES PIÈCES DÉTACHÉES



LES PETIS ÉQUIPEMENTS



LES ACCESSOIRES

LE
CATALOGUE
mixgood
MATÉRIEL



UNE GAMME LARGE
DÉDIÉE À L'UNIVERS
DU FRUIT ET DU LÉGUME À
BOIRE

DU MATÉRIEL FIABLE
CHOISI AVEC SOIN ET
CONFORME AUX NORMES
PROFESSIONNELLES

DES ÉQUIPEMENTS
CONÇUS, RÉALISÉS ET
INSTALLÉS PAR NOS
EXPERTS POUR RÉPONDRE
À VOS BESOINS

MIXGOOD PARTNER



Action Optimisation Concepts
127 rue Blomet
75015 PARIS
TEL : + 33 (0) 1 45 33 67 60

UN BUREAU D'ETUDES qui met toute son expertise, ses connaissances et son réseau à votre service

UNE USINE DE FABRICATION permettant à notre partenaire de répondre précisément à votre besoin

UNE SOCIÉTÉ DE MAINTENANCE compétente, réactive et intervenant partout en France pour vous garantir l'excellence opérationnelle



LE
SUR-MESURE
mixgood
MATÉRIEL

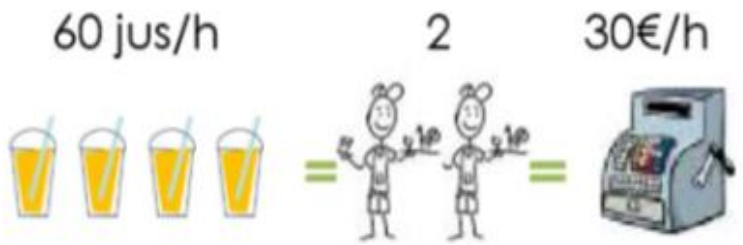
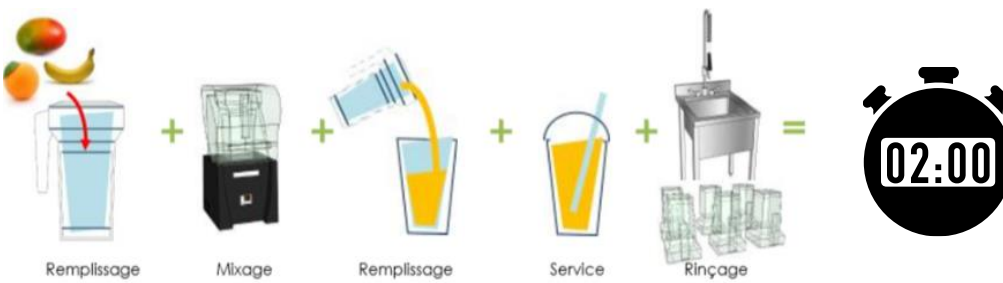
MIXen30 Vs BLENDER

MIXen30



0,25€ le mixage

BLENDER



0,50€ le mixage

CONSOMMATION ENVIRONNEMENT

PUISSANCE	200 W	1500 W	-80%
RINÇAGE	15 cl	30 cl	-50%
SURFACE	0,4 m ²	1,5 m ²	-70%

NOS ENGAGEMENTS



GAIN DE TEMPS
D'ESPACE ET DE PROPRETÉ



GAIN DE CONFORT
POUR LES CONSOMMATEURS ET LES
ÉQUIPES



GAIN DE PRODUCTIVITÉ
ET DE RENTABILITÉ



GAIN DE QUALITÉ
ET D'IMAGE

LES BÉNÉFICES

MOINS DE MANIPULATION



ENTRETIEN SIMPLIFIÉ



**BAISSE DU NIVEAU SONORE DE
FONCTIONNEMENT**



ANTICIPATION DES RUSHS



FORMATION SIMPLIFIÉE



PAS DE PERTE



**RÉDUCTION CONSIDÉRABLE DE LA QUANTITÉ
D'EAU ET D'ÉLECTRICITÉ**



LES
PRODUITS
mixgood
DISTRIBUTION



LES FRUITS & LÉGUMES



LES LIANS



L'ÉPICERIE



LES PETITS +



LE PACKAGING &
CONSOMMABLE



UNE GAMME LARGE
DÉDIÉE À L'UNIVERS
DU FRUIT ET DU LÉGUME À
BOIRE

UNE OFFRE
ATTRACTIVE QUI
RÉPOND AUX
TENDANCES DU
MARCHÉ

UNE QUALITÉ GARANTIE
PAR UN SOURCING
MÉTICULEUX

UNE MISE EN ŒUVRE
SIMPLE & EFFICACE
NÉCESSITANT PEU DE
FORMATION

mixgood

MIXGOOD DISTRIBUTION

LES PARTENAIRES

Des fruits et légumes responsables, plus sains, plus sûrs, pour tous !

À boire



25 ans
de passion du fruit



MIXGOOD A TISSÉ DES LIENS FORTS AVEC DES ACTEURS IMPORTANTS DU MARCHÉ DE L'ALIMENTAIRE DONNANT ACCÈS AU PROFESSIONNELS AUX MEILLEURS DES PRODUITS CHAQUE PARTENAIRE EST ENGAGÉ POUR PRODUIRE, FABRIQUER DES PRODUITS SAINS, BONS ET N'AYANT PAS D'IMPACTS NÉGATIFS SUR LE CONSOMMATEUR. MIXGOOD C'EST LA GARANTIE D'UN PRODUIT DE QUALITÉ



ALPHA.Z

GLOBALG.A.P.



LES RECETTES DE SAISONS



LES SMOOTHIES
FRUITS & LEGUMES



LES SOUPES
FROIDES & CHAUDES



LES
COLLECTIONS



PRÊT À MIXER FRUITS & LEGUMES SMOOTHIES

Concombre
Epinard
Betterave
Pousse épinard

Framboise
Fraise
Myrtille
Mure

Poire
Pêche
Melon
Pastèque



IQF

FRAIS

EN VRAC 10 KG

EN BARQUETTE 5X1
KG

EN SACHET
5X1 KG

EN GOBELET 150GR

EN SACHET
20-30 X 150GR



Mangue
Ananas
Papaye
Banane
avocat
Kiwi
Fruits du dragon

MIXGOOD DISTRIBUTION PERMET AUX PROFESSIONNELS DE
PROPOSER DES FRUITS CUEILLIS À PLEINE MATURITÉ,
RESPECTUEUX DE L'HOMME ET DE L'ENVIRONNEMENT TOUT EN
GARANTISSANT LEUR RENTABILITÉ ET LEUR EXCELLENCE
OPÉRATIONNELLE





IQF

FRAIS

EN SACHET
4X1 KG

EN BARQUETTE
5X1 KG

EN GOBELET
140GR

MIXGOOD DISTRIBUTION MET AU PROFIT DES PROFESSIONNELS SES COMPÉTENCES ET CELLES DE SES PARTENAIRES POUR LEUR PROPOSER UN PRODUIT DE HAUTE QUALITÉ. LES LÉGUMES SONT SOURCÉS AU PLUS PRÈS ET CUIT À BASSE TEMPÉRATURE SANS SEL POUR PRÉSERVER UN MAXIMUM DE LEURS BIENFAITS

PRÊT À MIXER SOUPE

5 légumes
Potiron Patate douce vanille
Épinard chèvre
Lentille corail au curry
Brocolis amandes
Carotte pomme de terre betterave
Courgette à la crème
Champignon et thym
Carotte panais et pomme de terre
Châtaignes céleri carotte aux 4 épices

Carotte céleri gingembre
Courgettes basilic pignon de pin
Aubergine coriandre
Fèves choux romanesco au cumin

Les topping
Bacon grillé
Crouton de pain
Fromage fouetté
Crème de soja
Herbes fraîches



Tomates séchées tandoori et fraise
Gaspacho andalou
Gaspacho vert
Artichaud céleri pomme curcuma



UN ACCOMPAGNEMENT À 360°

PENDANT

Formation des équipes
Aide à la mise en place
Animation de lancement



AVANT

Étude du besoin
Implantation
Adaptabilité à
votre concept
Positionnement
offre



APRÈS

Contrôle de la
mise en place
Suivi
et aide au
développement



L'AC
COMPAGNEMENT
mixgood
SUPPORT





UN RDV TRIMESTRIEL



FAIRE LE POINT

Sur l'aspect opérationnel de la méthode



TRANSMETTRE

Les nouvelles recettes
Pour le trimestre (mercuriale,
fiche technique)



IDENTIFIER

Les leviers business



PARTAGER

Les bonnes pratiques

POSITIONNEMENT & SEGMENTATION DU CONCEPT MIXGOOD

LA GRANDE
DISTRIBUTION & CO



CARREFOUR
CASINO
DELHAIZE
BIOMONDE

LA RESTAURATION
COMMERCIALE



CAFE RICHARD
ALTO CAFE
DAILY SUSHI
AREAS
BAGEL CORNER
PROFUMO
HORETO
PATHE GAUMONT
BUBBLE FEVER
MOOTI

LA RESTAURATION
COLLECTIVE



SODEXO
SODEXO PRESTIGE
SOGERES
ELIOR
GAM
COMPASS
MEDIANCE
EXALT
ADP

LES VENDEURS DE
FRUITS ET LEGUMES



LA MAISON DU FRUIT
LES FRUITS DE
PROVENCE



**NOUVEAUX CONCEPTS POUR LA GRANDE
DISTRIBUTION EN BELGIQUE QUI DEVELOPPE
SON CONCEPT TO GO ET VIENT
CONCURRENCER LES ENSEIGNES DE
RESTAURATION RAPIDE**



<https://bx1.be/bruxelles-ville/premier-fresh-atelier-de-delhaize-sinstalle-galerie-ravenstein/>

<http://www.gondola.be/fr/news/food-retail/delhaize-fresh-atelier-la-grande-offensive-citadine-de-lenseigne-au-lion>





**NOUVEAUX CONCEPTS POUR
LA GRANDE DISTRIBUTION EN
FRANCE PAR CASINO QUI
DEVELOPPE SON CONCEPT
SURFANT SUR LES TENDANCES
ET VEUT CONCURRENCER LES
ENSEIGNES DE RESTAURATION
RAPIDE HAUT DE GAMME**



<https://www.lesechos.fr/industrie-services/conso-distribution/03023470789-44-le-4-casino-nouveau-laboratoire-du-groupe-de-distribution-2210582.php>

<https://www.lsa-conso.fr/photos/en-images-le-4-casino-un-concentre-d-innovations-dans-un-ecrin-de-velours,299086>





NOUVEAUX CONCEPTS POUR LA GRANDE DISTRIBUTION EN FRANCE PAR CARREFOUR. CONCEPT D'ATELIER DE FRESH DÉCOUPE, « LE TRAITEUR DU FRUIT ET DU LÉGUME » PERMETTANT AUSSI DE RÉPONDRE À UNE OFFRE DE RESTAURATION RAPIDE



<https://www.aumagasin.fr/news/market-paris-sevres-le-nouveau-concept-store-de-carrefour.html>





**NOUVEAUX CONCEPTS POUR LA GRANDE
DISTRIBUTION COLLABORATIVE EN FRANCE PAR
BIOMONDE.**

**CONCEPT DE RESTAURATION RAPIDE À
CONSOMMER SUR PLACE OU À EMPORTER , LE
BIO S'ADAPTE AUSSI AUX NOUVELLES
TENDANCES DE CONSOMMATION**

LA RESTAURATION COLLECTIVE EN CAFÉTÉRIA, EN SELF ET POINT DE VENTE TO GO . CETTE BRANCHE DE LA RESTAURATION INTÈGRE DE PLUS EN PLUS LE SNACKING À SON OFFRE ET SURFE SUR LES TENDANCES HEALTHY



**LA RESTAURATION SUR LES RÉSEAUX PÉTROLIERS
RÉNOVE SON PARC ET SON OFFRE DE
RESTAURATION POUR RÉPONDRE AUX NOUVEAUX
BESOINS DES CONSOMMATEURS ET INTÈGRE UNE
GAMME SNACKING HEATLY TO GO.**



- **MACON**
- **ASSEVILLERS**
- **ORLEANS**

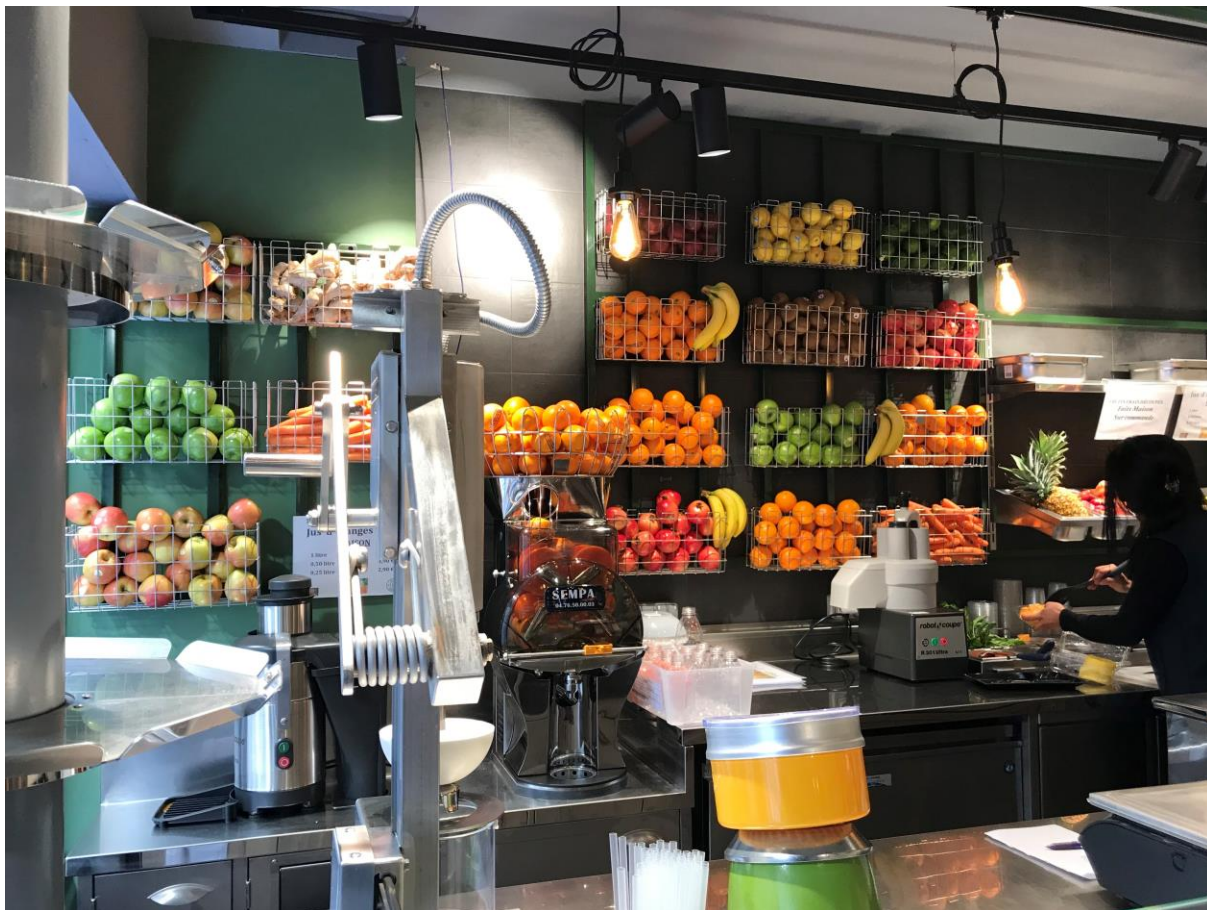
LES « COFFEE SHOP » OUVRENT LEUR PORTES AUX FRUITS ET LÉGUMES POUR ÉLARGIR LEUR OFFRE PRODUITS DE SNACKING . ILS UTILISENT ÉGALEMENT LA MACHINE POUR L'ÉLABORATION DES RECETTES FRAPPÉES



- ALTO CAFE
- CAFE RICHARD



**LES « MARCHANDS DE FRUITS ET LÉGUMES »
DÉVELOPPENT LE TRAITEUR DU FRUITS ET DU
LÉGUMES AFIN DE TRANSFORMER LEUR PRODUIT
ENTIER EN PRODUITS FRAICH' DÉCOUPE, EN
SMOOTHIE ET EN SOUPE.**



- LES FRUITS DE PROVENCE
- LA MAISON DU FRUITS



LE BUBBLE TEA MONTE EN GAMME GRÂCE À BUBBLE FEVER, PIONNIER ET LEADER SUR LA DISTRIBUTION ET LA VENTE DE BUBBLE TEA. INTEGRATION D'UNE OFFRE DE BUBBLE FRUITS TEA



- PARIS GAME WEEK
- PARIS MANGA
- DRUGSTORE
- CHAMPS ELYSÉES
- TEXTWORLD
- ...

Bubble Fever™ FÈÈREMENT PRESENTE LE **PASSION KILL**

SANS ALCOOL

6,50€
Popping compris dans le prix.

ÉDITION LIMITÉE

Ingédients :
Graine de basilic germée
Sirop de fruit de la passion

Supplément :
Perles : +50 ¢
Saveurs : +50 ¢

Retrouvez nous sur www.bubble-fever.com

BUBBLE FEVER SAS - 1 grande allée du 12 février 1904, 77166 NOISEL
SIRET 52227709900028 - contact@bubble-fever.com
Allergènes : Nos Bubble tees peuvent contenir des graines (probablement de lait)

Bubble Fever™ FÈÈREMENT PRESENTE LE **RED MINT**

SANS ALCOOL

6,50€
Popping compris dans le prix.

ÉDITION LIMITÉE

Ingédients :
Menthe fraîche
Véritables morceaux de fraise
Sirop de fraise
Sirop de citron vert
Pointe de gingembre

Supplément :
Perles : +50 ¢
Saveurs : +50 ¢

Retrouvez nous sur www.bubble-fever.com

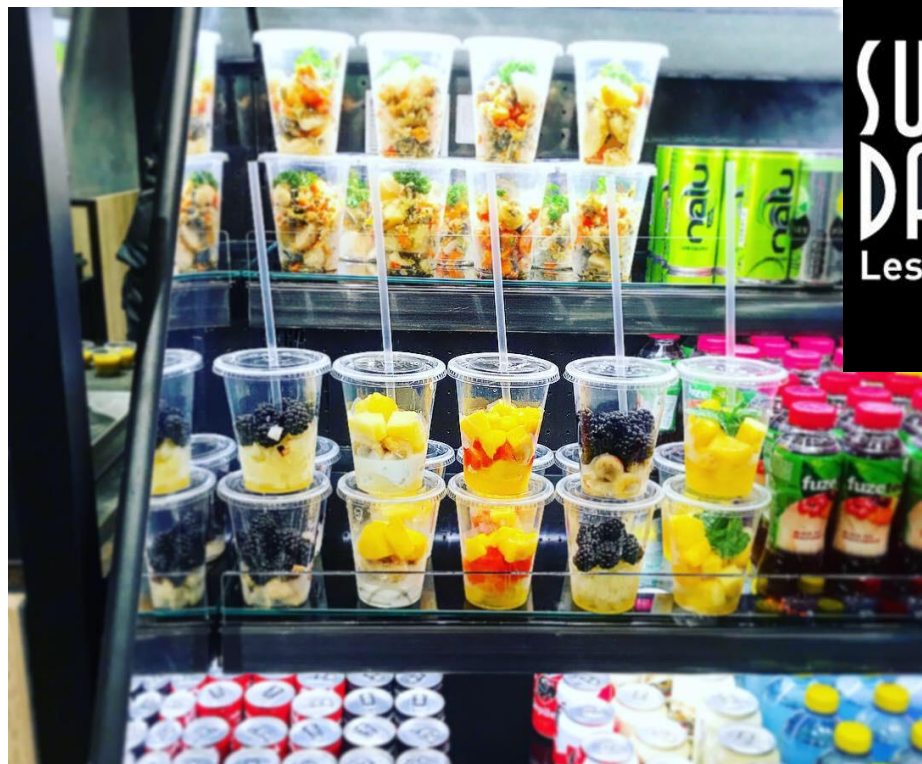
BUBBLE FEVER SAS - 1 grande allée du 12 février 1904, 77166 NOISEL
SIRET 52227709900028 - contact@bubble-fever.com
Allergènes : Nos Bubble tees peuvent contenir des graines (probablement de lait)

LE CINEMA ELARGIT SON OFFRE DE RESTAURATION ET DEVELOPPE UNE OFFRE DE SNACKING SALE SUCRE ET INTEGRE UNE GAMME HEALTHY AVEC LES FRUITS ET LÉGUMES À BOIRE

- BELLE EPINE
- TOULON
- LE MANS



SUSHI DAILY ARRIVE SUR LE RÉSEAU« GARE ET INTERCONNECTION » À BRUXELLES AVEC UNE NOUVELLE OFFRE DE PRODUITS DE FRUITS ET DE LÉGUMES À BOIRE POUR OPTIMISER LES PÉRIODES DE NON VENTE DE SUSHIS & CO (MATIN ET APRÈS MIDI)



- **STATION MONTGOMERY BRUXELLES**



MIXGOOD PRÉSENT AU SIAL AU CÔTÉ DES FRUITS ROUGE & CO, SON PARTENAIRE FOURNISSEURS DES FRUITS IQF



MIXGOOD EST PRÉSENT SUR LES SALONS PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION

EQUIP'HOTEL PARIS
PORTE DE VERSAILLES, FRANCE

PRÉSENT AU SALON EQUIP'HOTEL VIA NOTRE PARTENAIRE FABRICANT SOFINOR

SANDWICH & SNACK

SHOW®



PRÉSENT AU SALON CONVERGENCE CHALLENGE



PRÉSENT AU SALON SANDWICH & SNACK SHOW AVEC NOTRE PARTENAIRE FABRICANT DES PRÊT À MIXER SOUPE SAVEURS CRÉOLE



mixgood



contact@mixgood.fr



01 45 33 67 60



www.mixgood.fr



@mixgoodfruitslegumesaboire



<https://fr.linkedin.com/company/mixgood>



@MIXGOOD.FR