

### Origine de la start up :

Créée en 2020, ip sum tek est un innovateur de premier plan dans les secteurs des robots de service et du développement de l'intelligence artificielle. Le développement de ip sum tek repose notamment sur son fondateur Bernard Froment, ingénieur CentraleSupélec, un serial entrepreneur et un expert en robotique. Sa dernière success story : directeur technique de Blue Frog Robotics, il a développé «Buddy», un robot français multi-récompensé au succès international. Bernard Froment a également élaboré deux produits innovants YGGY® et JACK-SLAM® qui sont les bases de la nouvelle solution en cours de développement : **le robot I-WAM®**

### Fondateurs et principaux responsables :

**Bernard Froment**, CEO

**Thierry Elbar**, COO, ancien ingénieur de Valeo avec 28 ans d'expérience dans l'électronique embarquée.

**Jérémy Thomas**, CTO, spécialiste de l'IA ayant fait ses preuves dans le développement de produits innovants dans le domaine de l'IA.

**Magali Naudeix**, CMO, professionnelle chevronnée avec une expérience et une connaissance du secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

### Taille de l'équipe, taux de croissance prévu :

Actuellement 4, 20 emplois créés d'ici 2025.

### Informations techniques :

ip sum tek a développé I-WAM, **la nouvelle génération de robot de service**, une solution alimentée par l'IA, conçue pour augmenter et soutenir le personnel dans les hôtels et les restaurants. Assurant des tâches sans valeur humaine ajoutée, il **replace le personnel au centre du service**.

La conception modulaire de l'I-WAM permet des **solutions personnalisées** sur le marché des robots de service, avec un protocole d'installation simple qui permet aux clients

de conserver leur équipement existant sans apporter de modifications à leur établissement.

### Originalité par rapport à l'existant (différentiateurs):

**La solution I-WAM : une action en totale autonomie**

- Le robot dispose d'un bras articulé. Il agit en totale autonomie avec très peu d'intervention humaine. Ce service autonome réalise un gain de temps pour les serveurs en les déchargeant des tâches chronophages ;
- il est capable de prendre l'ascenseur pour accéder aux chambres et de frapper à une porte ;
- il effectue lui-même un nettoyage/aseptisation de ses plateaux entre chaque livraison client ;
- un projet évolutif : un matériel unique avec un logiciel modulaire, permettant à la solution d'être rapidement déployée pour diverses autres applications de service ;
- un modèle de revenu basé sur l'abonnement : nos solutions intègrent un flux de revenus récurrents par le biais d'un abonnement logiciel, assurant une stabilité financière à long terme.

### Marchés visés :

Une étude de marché révèle une réelle demande. Un potentiel estimé à 20 % d'établissements intéressés en restauration et 13 % en hôtellerie :

- 17 500 hôtels et 230 000 restaurants en France
- 186,000 hôtels et 1 500 000 restaurants en Europe, avec un total de plus de 18 millions de chambres

Offre en location et offre en achat cash. L'offre est structurée avec différentes formules adaptées à chaque segment.

**Point fort de la stratégie : mise en place d'installations-pilotes dans des restaurants**

Le produit est nouveau et difficile à imaginer sans une constatation de-visu de ses capacités : des restaurants-pilotes seront

répartis sur le territoire national et feront office de show-rooms de démonstration.

**L'avantage de précurseur et l'étendue du marché cible constituent une opportunité de croissance prometteuse.**

### Date de première commercialisation:

Déploiement des premiers sites pilotes prévu au 4<sup>ème</sup> trimestre 2023

### Tours de table effectués et financement :

Nous collectons 2,3 millions d'euros pour une durée de 24 mois, qui serviront à financer :

- Dépenses d'Exploitation & Brevets
- R&D
- Marketing et ventes
- Production



Le robot I-WAM.