

L'entreprise Inpulse aide économiquement les restaurateurs

La start-up française Inpulse, fondée par deux ingénieurs de l'école Centrale Paris, vient d'annoncer une levée de fonds de 7 millions d'euros pour aider les chaînes de restauration à améliorer leur marge grâce à l'intelligence artificielle.



Par **Rédaction** Publié le 9 mai 2023 à 17h25



Optimisation des coûts pour les chaînes de restauration

L'entreprise a développé une plateforme d'intelligence artificielle qui automatise toutes les étapes d'approvisionnement des restaurants pour optimiser leur coût matière. Plus de 1 500 restaurants, parmi lesquels Pitaya, Columbus Café, Côté Sushi, Tutti Pizza et Franks Hot Dog, ont déjà adopté la solution d'Inpulse depuis son lancement en 2018, gagnant ainsi jusqu'à 5 points de marge en quelques semaines.

Comment fonctionne Inpulse ?

La solution repose sur trois piliers :

- L'automatisation des commandes fournisseurs : Inpulse a développé une technologie d'IA propriétaire qui permet de prédire les ventes futures et de générer automatiquement les commandes fournisseurs pour avoir juste ce qu'il faut en stock.
- La simplification des opérations de gestion de stocks : comme les commandes automatisées, la détection automatique des ruptures de

stocks, les inventaires digitalisés, ou l'automatisation de la gestion des avoirs et des factures.

- L'accès en temps réel aux ratios de rentabilité : les opérateurs et les dirigeants des chaînes ont accès en temps réel au coût matière, à la marge brute réelle et aux écarts de consommation pour une analyse approfondie par établissement.

Objectif : aider plus de 7000 restaurants

Le financement de 7 millions d'euros permettra à Inpulse d'accélérer son développement commercial et de soutenir l'innovation pour continuer à optimiser toutes les étapes de la supply chain. La start-up souhaite accompagner plus de 7000 restaurants dans leur transition digitale grâce à l'IA d'Inpulse d'ici 2024.