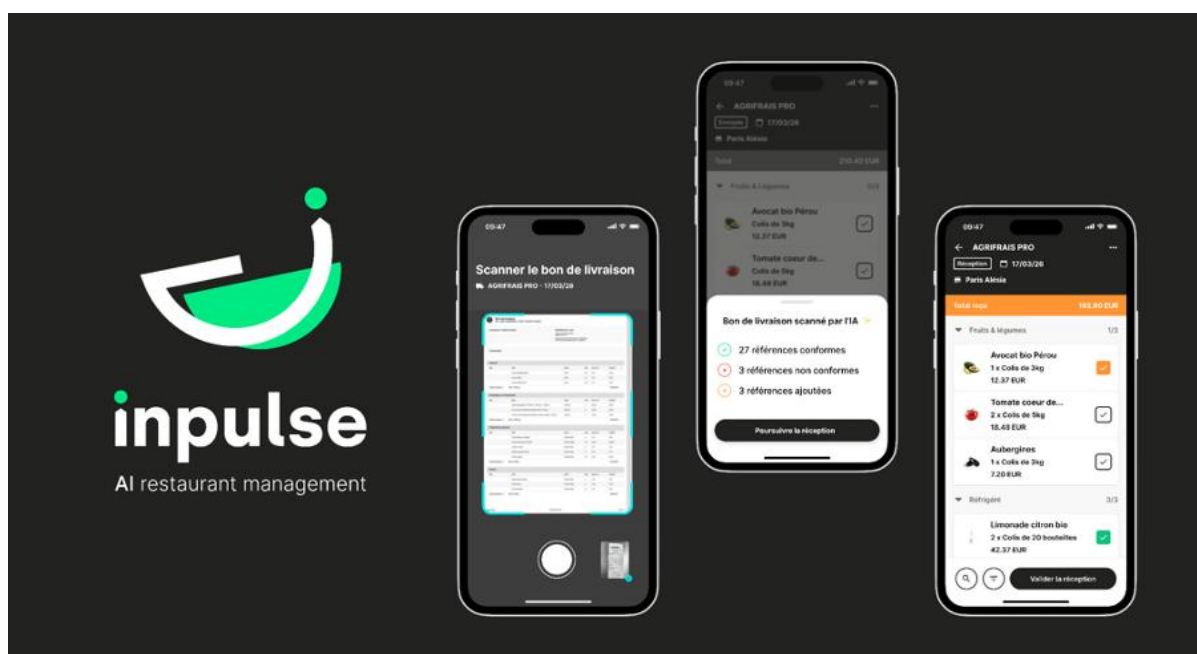




COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Inpulse déploie la réception intelligente des livraisons pour sécuriser les chaînes de restauration.

Un nouveau module de l'application mobile pour réceptionner les livraisons directement sur le terrain.



Paris, le 23 mars 2026,

Inpulse, la plateforme d'intelligence artificielle tout-en-un qui garantit la marge des groupes de restauration, permet désormais aux équipes terrain de réceptionner leurs livraisons fournisseurs directement depuis leur smartphone.

Avec ce nouveau module mobile, Inpulse propose la première solution de réception de commandes avec OCR automatisé dédiée aux chaînes de restaurants et de boulangeries en France.

Cette innovation repose sur une technologie d'intelligence artificielle combinant reconnaissance optique de caractères (OCR) et modèles de langage

(LLM), capable de transformer automatiquement les informations des bons de livraison (produits, quantités et prix) en données numériques immédiatement exploitables. Plus besoin de recopier chaque ligne à la main : il suffit de photographier le bon pour que l'intelligence artificielle identifie instantanément les détails de la commande, détecte les anomalies et mette à jour les données en temps réel.

Aujourd'hui, la réception des commandes peut prendre plusieurs minutes, voire plus, en fonction du nombre de références à contrôler par livraison. Avec ce nouveau module, les équipes peuvent simplement photographier le bon de livraison pour que l'intelligence artificielle reconnaisse et préremplisse automatiquement les produits, quantités et prix. Le processus devient ainsi beaucoup plus rapide et fluide, permettant de gérer les livraisons directement sur le terrain, de sécuriser les opérations et de gagner un temps précieux pour se concentrer sur le service et la qualité.

Concrètement, la solution automatise le traitement des bons de livraison : le texte du document est extrait depuis la photo, structuré automatiquement, puis comparé aux lignes de commande afin de préremplir les quantités et prix réellement reçus. Les équipes n'ont plus qu'à valider les informations directement depuis leur smartphone.

Pensé pour les réalités opérationnelles des cuisines et des réserves, ce module offre une mobilité totale : les équipes peuvent réceptionner les livraisons directement au point de livraison, sans ordinateur, en quelques secondes.

Au-delà de la simple saisie, l'automatisation offre une vision complète des écarts entre commandes et livraisons, permettant de détecter rapidement les anomalies et d'agir avant qu'elles n'impactent la marge. Cette précision contribue également à améliorer le contrôle des factures fournisseurs, en réduisant les écarts entre le reçu et le facturé et à maîtriser les coûts de manière proactive.

« Notre objectif était de permettre aux équipes terrain de réceptionner les livraisons directement depuis le point de livraison, en quelques secondes, simplement avec leur smartphone. », explique Valentin Pignolet, CTO et cofondateur de Inpulse. « Cette évolution reflète notre volonté de rendre les opérations plus rapides et fluides, tout en conservant un suivi précis des commandes et des coûts, pour que les équipes puissent se concentrer sur leur cœur de métier. »

Grâce à cette fonctionnalité, Inpulse renforce sa promesse en standardisant la gestion des achats et des réceptions, en limitant les erreurs humaines, en accélérant les processus opérationnels et en offrant aux équipes un outil simple, mobile et efficace. Les groupes de restauration bénéficient ainsi d'un gain de temps significatif, d'une réduction des erreurs de saisie et d'une meilleure fiabilité des données d'achat, facilitant le contrôle des écarts entre commande, livraison et facturation.

Des données plus fiables permettent également d'affiner l'analyse des coûts matières et des achats, offrant aux chaînes de restauration une vision plus précise de leur performance et un pilotage financier plus efficace.

À propos de Inpulse :

Créée en 2018 par Brice Konda et Valentin Pignolet, Inpulse est la plateforme d'IA tout-en-un qui garantit la marge des groupes de restauration. Automatiser la gestion des stocks, dupliquer le savoir-faire et analyser les données en temps réel - Inpulse standardise les opérations et assure leur efficacité grâce à une adoption rapide des équipes.

Inpulse est leader du marché du snacking avec plus de 4000 restaurants et boulangeries équipés comme Columbus Café, O'Tacos, Brioche Dorée, Krispy Kreme, Côté Sushi ou encore La Boucherie.

Plus d'informations : www.inpulse.ai