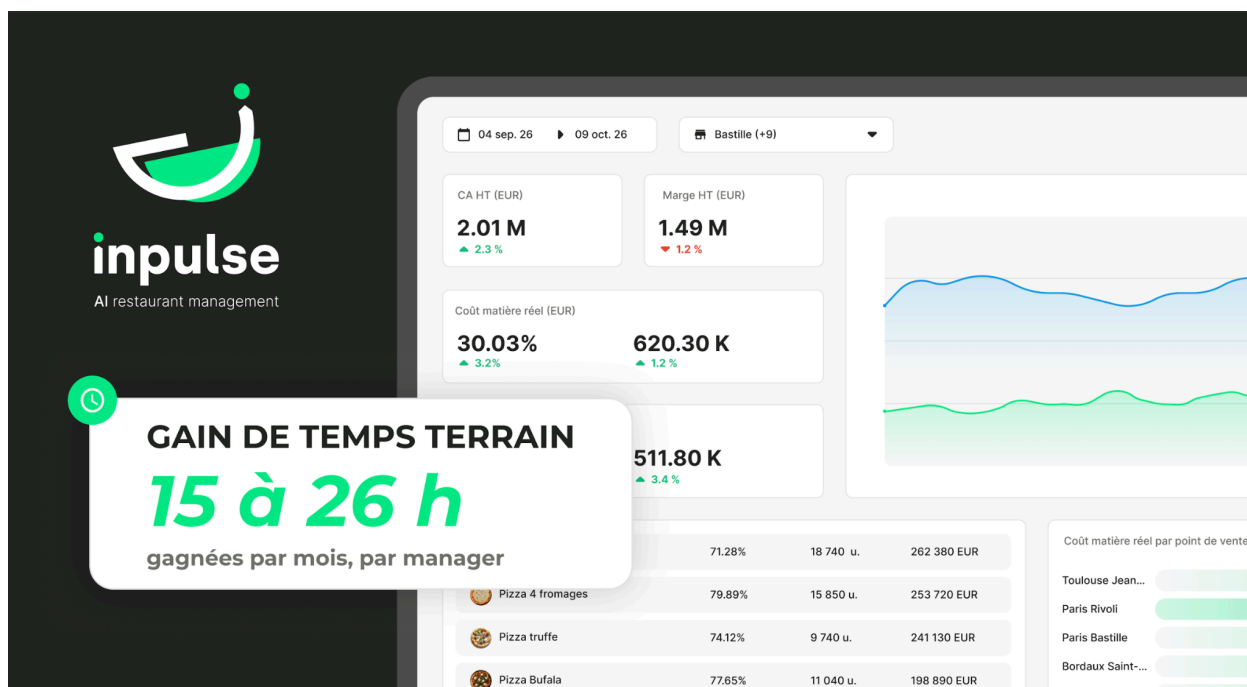




COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Stocks, inventaires : Inpulse fait gagner 20 heures par mois aux restaurateurs grâce à l'IA



Paris, le 11 septembre 2026,

Près de trois jours de travail récupérés chaque mois : en automatisant une partie des tâches liées aux stocks et aux inventaires, la foodtech française Inpulse veut libérer les restaurateurs pour les recentrer sur leur cœur de métier. Commandes fournisseurs, inventaires, suivi des stocks, vérification des écarts, saisie de données... Derrière chaque plat servi se cache une mécanique de gestion particulièrement chronophage. Avec Inpulse, les restaurateurs économisent en moyenne 20 heures par mois sur ce seul volet de leur activité.

Créée en 2018 par Brice Konda et Valentin Pignolet, Inpulse est une plateforme pionnière de l'intelligence artificielle qui accompagne les équipes depuis l'anticipation des ventes jusqu'au suivi de la performance, en passant par les commandes fournisseurs, les stocks, les inventaires ou encore la production. Son objectif : permettre aux restaurateurs de passer moins de temps à compter, saisir et contrôler, et davantage à piloter leur établissement. L'IA analyse également les données de vente afin d'anticiper les besoins futurs et d'aider les établissements à commander au plus proche de leur consommation réelle.

Dans un secteur où le personnel est déjà sous pression et où les managers doivent jongler quotidiennement entre gestion, production, service et management, l'organisation des stocks reste l'une des tâches les plus indispensables mais aussi les moins visibles de la restauration.

À l'échelle d'un restaurant, ces quelques heures dispersées dans la semaine finissent par peser lourd. Chez Foodiz Deli, un manager gagne ainsi 26 heures par mois grâce à l'automatisation, passant d'une journée entière de gestion à seulement 2 heures par semaine, tandis que le reporting passe de 2 heures à une minute. Chez Côté Sushi, ce sont jusqu'à 1h30 gagnées par jour et par restaurant, soit 20 heures récupérées chaque mois. Même constat chez Pitaya où les analyses qui duraient un après-midi sont désormais réalisées en une heure.

Ces gains, multipliés à l'échelle de réseaux de plusieurs dizaines ou centaines de restaurants, représentent des milliers d'heures de travail récupérées chaque année.

“Dans la restauration, on parle énormément de coût matière et de marge, mais beaucoup moins du temps nécessaire pour les maîtriser. Un manager qui passe plusieurs heures chaque semaine à compter des produits, vérifier des écarts ou préparer ses commandes ne les passe ni avec ses équipes, ni avec ses clients, ni à développer son restaurant. Notre rôle est de faire disparaître autant que possible cette gestion invisible grâce à la technologie”, explique Brice Konda, cofondateur de Inpulse.

L'enjeu est d'autant plus important que les restaurateurs doivent aujourd'hui composer avec une équation économique complexe. Prix des matières premières, masse salariale, énergie et gaspillage exercent une pression constante sur leurs marges. Dans ce contexte, demander aux équipes de consacrer toujours plus de temps au contrôle de leurs coûts atteint rapidement ses limites. Plutôt que de choisir entre davantage de contrôle et davantage de temps passé sur le terrain, la technologie d'Inpulse permet de faire les deux.

Le bénéfice va bien au-delà du temps économisé. Inpulse permet également aux restaurateurs de réduire les surstocks, les ruptures et les pertes de matières

premières en affinant les prévisions de ventes et les commandes fournisseurs. Les établissements peuvent ainsi gagner jusqu'à 5 points de marge sur leur coût matière.

Historiquement reconnue pour son expertise dans la gestion intelligente des stocks, la foodtech française veut désormais aller plus loin et devenir le véritable copilote de la rentabilité des groupes de restauration. L'entreprise entend continuer à automatiser les tâches les plus chronophages du quotidien.

À propos 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 4500 restaurants et boulangeries équipés comme Columbus Café, O'Tacos, Feuillette, Krispy Kreme, Côté Sushi ou encore La Boucherie.

Depuis décembre 2025, Inpulse fait partie du groupe international MAPAL

Plus d'informations : www.inpulse.ai