

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Marges, équipes, stocks : Mapal et Inpulse annoncent leur participation au Sirha 2027 pour réinventer le back-office des restaurants

Un an après l'acquisition de Inpulse par Mapal, les deux acteurs partagent pour la première fois un même stand au Sirha Lyon, du 21 au 25 janvier 2027. Leur ambition est de montrer comment la technologie et l'IA peuvent désormais connecter l'ensemble des opérations d'un restaurant, des prévisions de ventes aux commandes fournisseurs, en passant par les stocks, les équipes et la conformité.



Paris, le 7 octobre 2027,

Pendant longtemps, la technologie dans la restauration s'est surtout intéressée au client. Réservation en ligne, livraison, QR codes, bornes de commande, paiement :

une grande partie du parcours consommateur a été digitalisée. En 2027, une autre transformation est en train de s'accélérer, celle des coulisses du restaurant. Face à la pression sur les marges, aux coûts matière, aux difficultés de recrutement et à la multiplication des tâches administratives, les restaurateurs doivent désormais chercher des gains de performance dans chaque étape de leur fonctionnement.

Du 21 au 25 janvier 2027, Mapal et Inpulse partageront pour la première fois un même stand au Sirha Lyon pour présenter aux professionnels de la restauration un écosystème technologique capable de connecter une grande partie des opérations quotidiennes d'un établissement.

Un an après son acquisition, Inpulse devient une brique centrale de l'écosystème Mapal

En décembre 2025, le groupe européen Mapal annonçait l'acquisition de Inpulse, spécialiste français de la gestion des stocks, des commandes et des prévisions basée sur l'intelligence artificielle. Un an plus tard, leur présence commune au Sirha illustre la stratégie engagée depuis ce rapprochement : réunir au sein d'un même écosystème les différents logiciels nécessaires au pilotage d'un établissement.

Mapal accompagne les acteurs de l'hôtellerie, de la restauration commerciale et collective avec une suite de solutions digitales conçues pour simplifier le pilotage des opérations au quotidien. Le groupe aide les organisations à gérer leurs achats, leurs stocks, leur production, leur conformité, leurs collaborateurs et leur formation, tout en donnant aux directions une vision plus claire de la performance de leurs établissements.

Au sein de cet écosystème, Inpulse apporte son expertise de la donnée et de l'IA appliquées aux opérations de restauration. Sa technologie permet notamment d'anticiper les ventes, de recommander les quantités à commander, de suivre les stocks et les inventaires, de planifier la production, de rapprocher les factures et d'identifier les écarts susceptibles de dégrader la marge.

L'objectif est de permettre à ces différentes données et fonctions de ne plus vivre chacune dans leur propre outil, mais de pouvoir progressivement dialoguer au sein d'un même environnement.

Demain, un restaurant sera-t-il capable d'anticiper ses besoins avant même le début du service ?

Si une hausse de fréquentation est attendue samedi soir, la technologie peut aider à anticiper les ventes, adapter les commandes de matières premières, dimensionner la production et mieux organiser les ressources nécessaires au service. À l'inverse, si l'activité prévue diminue, le restaurant peut ajuster ses besoins afin d'éviter surstock,

gaspillage ou ressources inutilement mobilisées. L'enjeu n'est donc plus uniquement de digitaliser des tâches existantes, mais d'utiliser les données générées par le restaurant pour anticiper les décisions suivantes.

“Le restaurateur dispose aujourd'hui d'une quantité considérable de données, mais elles sont encore trop souvent dispersées entre différents outils. Notre vision commune avec Mapal est de connecter ces informations pour que la technologie ne se contente plus de dire au restaurateur ce qui s'est passé hier, mais l'aide à décider ce qu'il doit faire demain.”, expliquent Brice Konda et Valentin Pignolet, cofondateurs de Inpulse.

Derrière cette approche se dessine également une évolution de la place de la technologie dans la restauration. Après des années marquées par l'apparition de nouveaux outils et interfaces, la prochaine étape pourrait paradoxalement consister à faire disparaître une partie de la technologie du quotidien des managers.

En connectant progressivement différentes fonctions, Mapal et Inpulse veulent réduire le nombre d'actions nécessaires et permettre aux équipes de se concentrer sur les tâches où l'humain reste indispensable : manager, cuisiner, accueillir et servir.

« Cette première présence commune de Mapal et Inpulse au Sirha marque une étape importante. En réunissant l'expertise de Inpulse auprès de la restauration rapide et traditionnelle et celle de Mapal auprès de la restauration collective et de l'hôtellerie, nous affirmons une ambition commune : accompagner les professionnels du secteur avec des solutions adaptées à leurs réalités opérationnelles. », explique Jérémie Trouillet, Chief Sales Officer chez Mapal

Avec 4 700 exposants et marques et 257 000 professionnels qualifiés annoncés, le Sirha Lyon constitue l'un des principaux rendez-vous mondiaux du food service. Pour Mapal et Inpulse, cette édition 2027 sera surtout l'occasion de matérialiser, sur un même stand, le rapprochement engagé un an auparavant. Les visiteurs pourront découvrir comment les différentes briques de l'écosystème peuvent intervenir tout au long d'une journée d'exploitation. Dans un secteur où chaque point de marge et chaque heure de travail comptent, la prochaine révolution technologique de la restauration ne se jouera peut-être pas en salle, mais dans son back-office.

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

À propos Mapal OS :

Mapal accompagne les professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et de la restauration collective dans le pilotage de leurs opérations. Ses solutions métiers couvrent les achats, les stocks, la production, la gestion des équipes, la formation et la conformité, afin de simplifier le quotidien des équipes et d'améliorer la performance sur chaque site. Avec Easylis, Inpulse, Flow Learning, Workforce et Compliance, Mapal aide les organisations à gagner en efficacité, en cohérence et en visibilité, tout en offrant un service de qualité à grande échelle.

Plus d'informations : <https://mapal-os.com/fr/>

Informations pratiques

Sirha Lyon 2027

Du 21 au 25 janvier 2027

Eurexpo Lyon

Mapal & Inpulse : Hall 4 - Stand 4E21