



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Lyon, le 18 novembre 2025

(Diffusion le mardi 25 novembre 2025)

Komia lève 1,2 M€ pour simplifier la gestion des restaurants

La startup lyonnaise Komia, fondée par Micael MANUEL JOAO et Bastien RENART, annonce une levée de fonds de 1,2 million d'euros.

Objectif : accélérer la transformation numérique du secteur en rendant la gestion RH, HACCP et des stocks enfin interconnectée, simple et prédictive.

La restauration face à un défi : connecter enfin les outils du quotidien

Plannings, hygiène, traçabilité, marges, stocks : la plupart des restaurateurs jonglent encore entre plusieurs logiciels qui ne communiquent pas entre eux.

Résultat : perte de temps, erreurs de saisie, absence de vision globale.

Komia a fait de ce constat son point de départ.

Fondée en 2023 par **Micael MANUEL JOAO** et **Bastien RENART**, la startup s'est entourée de restaurateurs expérimentés, notamment **Antoine FREMANTEAU** et **Vadim KOSTEREV**, pour concevoir une solution **pensée avec et pour le terrain**.

« Nous voulons démocratiser des outils autrefois réservés aux grandes chaînes comme McDonald's, et les rendre accessibles à tous les restaurateurs : des solutions simples, puissantes et unifiées », explique **Micael MANUEL JOAO, CEO et cofondateur de Komia**.

Une solution unique pour piloter la performance opérationnelle

Komia centralise en une seule application :

- la **planification des équipes et le suivi RH**,
- la **traçabilité et la conformité HACCP**,
- la **gestion des stocks et des marges**,
- et des **tableaux de bord consolidés**.



Accessible depuis tablette ou mobile, Komia transforme les saisies manuelles en données exploitables.

Chaque relevé de température, réception de marchandise ou fiche de traçabilité est enregistré automatiquement et synchronisé dans le tableau de bord dirigeant.

Les utilisateurs mesurent rapidement les bénéfices :

- **60 % de temps de saisie en moins,**
- **une conformité HACCP renforcée,**
- **et une vision instantanée sur la rentabilité.**

Une adoption forte dans l'écosystème food

Aujourd'hui, plus de **400 établissements** utilisent Komia, de la restauration rapide à la boulangerie artisanale.

Parmi eux : **Chikin Bang, Kajiro Sushi, Bangkok Factory, Le Kiosque à Pizzas, Chez l'Ancien, Crousty Game** mais aussi des indépendants, boulangeries et coffee shops.

Cette diversité illustre une tendance de fond : la convergence entre performance opérationnelle, conformité et pilotage économique.

« Les restaurateurs cherchent des outils concrets, pas des usines à gaz. Komia a réussi à parler leur langage », note **Micael MANUEL JOAO, CEO et cofondateur de Komia.**

Une levée structurante pour accélérer sur trois fronts

Finalisée à l'été 2025, cette première levée de fonds réunit notamment Pimp My Snack, DMG PROMOTION (family office du joueur de l'équipe de France de football et du Real Madrid Aurélien TCHOUAMENI, représenté par Fernand TCHOUAMENI), Malick Diouf, JK Invest (Jules Koundé, joueur de l'équipe de France et du FC Barcelone), Vanessa Shi (co-founder de Chikin Bang, Yatai Ramen et du groupe Dayoshi), Bpifrance, le Réseau Entreprendre Rhône, et plusieurs business angels issus du secteur CHR, choisis pour leur connaissance approfondie du marché.

Cette opération permet à Komia de :

1. **Renforcer sa marque et sa notoriété** à l'échelle nationale,
2. **Accélérer le développement produit**, notamment via des briques d'**intelligence artificielle prédictive** (anticipation des ventes, optimisation des achats, planification automatique),
3. **Structurer ses équipes tech et commerciales** avec de nouveaux recrutements à Lyon.



« Cette levée de fonds nous donne les moyens de bâtir une structure solide et pérenne », explique **Bastien RENART**, COO et cofondateur. « Notre ambition est de faire de Komia le copilote intelligent du restaurateur, un assistant de gestion qui anticipe et simplifie son quotidien. »

Chiffres clés

- **1,2 M€** levés (été 2025)
- **+ de 400** établissements équipés
- **+ de 3 000** utilisateurs quotidiens
- **+25 %** de croissance mensuelle moyenne
- Jusqu'à **-60 %** de temps de saisie pour les restaurateurs

À propos de Komia

Fondée en 2023 à Lyon, **Komia** est une solution SaaS dédiée aux restaurateurs.

Née de l'expérience de deux restaurateurs associés, **Komia centralise l'ensemble des opérations clés : conformité HACCP, gestion RH et paie, stocks et inventaires, suivi des marges et du food cost.**

Adoptée par plus de 400 établissements, Komia rend la gestion plus **simple, prédictive et humaine**, avec l'ambition de devenir le **réflexe numérique des professionnels de la restauration.**

 www.komia.io

Contacts