

## CHOCO LANCE “CHOCO IA” POUR DIGITALISER 100% DES COMMANDES DES DISTRIBUTEURS DE LA RESTAURATION

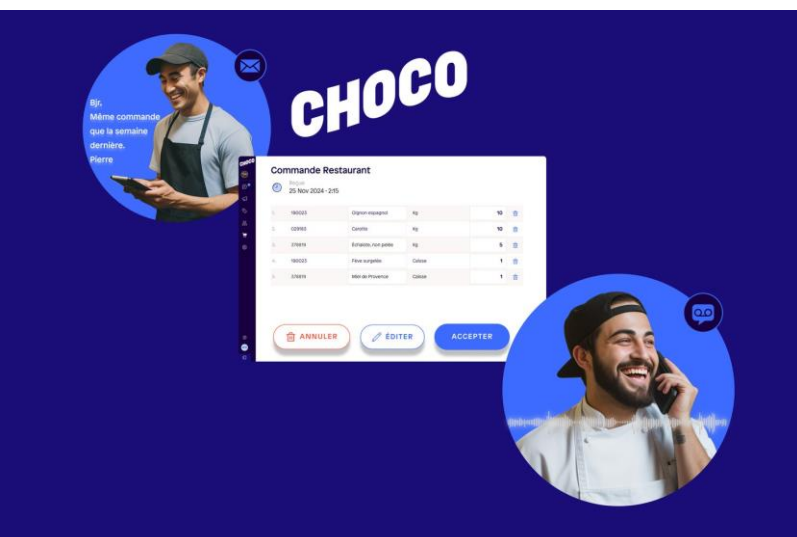
**CE NOUVEAU DISPOSITIF INNOVANT FONCTIONNE 7J/7 ET 24H/24, PERMETTANT DE MULTIPLIER PAR 100 LE NOMBRE DE COMMANDES CLIENTS TRAITÉES PAR UN DISTRIBUTEUR SUR UN MÊME LAPSE DE TEMPS**

**Faciliter le traitement des commandes des restaurateurs : c’est le pari de la foodtech Choco depuis plus de 5 ans grâce à son application gratuite, simple et intuitive. Aujourd’hui, l’entreprise va encore plus loin et lance “Choco IA” pour les distributeurs, un outil utilisant l’intelligence artificielle pour automatiser la saisie de toutes leurs commandes, quel que soit le canal de commande choisi par leurs clients (email, SMS, message vocal, etc.).**

### UNE INNOVATION POUR GAGNER EN EFFICACITÉ AU QUOTIDIEN

A l’heure actuelle, pour les distributeurs, la saisie des commandes des restaurateurs est un procédé très manuel, sujet aux erreurs et nécessitant une intervention humaine constante de jour comme de nuit. De plus, les équipes en cuisine sont souvent très cosmopolites, et le français n’est pas toujours la langue la plus utilisée. Conséquence : cela peut vite devenir un goulot d’étranglement avec une répercussion directe sur le chiffre d’affaires en raison d’erreurs coûteuses ou de clients insatisfaits.

Choco IA répond à cette problématique en orchestrant rapidement et automatiquement la saisie de la commande. **Quel que soit le canal et le langage choisis par le client restaurateur,** Choco IA traduit la commande dans un format standardisé et l’intègre directement dans le logiciel du fournisseur pour générer automatiquement un bon de commande puis une facture.



Sans modifier les habitudes des clients restaurateurs, Choco IA numérise et intègre ainsi au système ERP les commandes vocales ou e-mail de manière instantanée et facilite le travail des équipes de télévente ou commerciaux terrain. Pour accompagner cette nouvelle opportunité, Choco va lancer une **formation en IA** avec un certificat à la clé pour les équipes des distributeurs qui utilisent cette nouvelle technologie, attestant de la maîtrise de la compétence et de l’outil.

## ÉTABLIR UNE NOUVELLE NORME DANS LE TRAITEMENT DES COMMANDES

*"Choco IA est une véritable révolution, non seulement pour les distributeurs, mais aussi pour l'ensemble de l'industrie. Nous ouvrons ainsi un nouveau chapitre sur l'optimisation des opérations et l'augmentation de la rentabilité des distributeurs. En seulement 2 semaines, les distributeurs peuvent passer au 100 % digital, gérant sans effort les e-mails, les messages vocaux et plus encore. Pour la première fois, les distributeurs peuvent centraliser la totalité de leurs commandes clients, et ainsi faire face aux pénuries de personnel tout en réduisant considérablement les erreurs de traitement et le gaspillage généré.*



*Ce n'est que le début d'une série d'innovations en matière d'IA que nous développons activement pour améliorer davantage les opérations des distributeurs et des restaurants. Nous avons veillé à ce que notre technologie d'IA soit facile à mettre en place, en guidant les distributeurs à chaque étape du processus",* **déclare Grégoire Ambroselli, cofondateur de Choco.**

**Joseph Longo, Directeur Commercial de Krystal Produce, distributeur de fruits et légumes, indique :** *"Nous avons saisi l'opportunité offerte par Choco IA car cela change la donne au quotidien, surtout pour les grosses commandes. Le traitement est à la fois plus rapide et plus facile. Dans un contexte où il est difficile de trouver de la main d'œuvre pour effectuer ce type de tâches fastidieuses, Choco IA permet de poursuivre notre développement en optimisant le travail de nos équipes de télévente en place."*

### A PROPOS DE CHOCO

Choco est une application intuitive destinée aux restaurateurs et fournisseurs. Elle permet de rassembler en une unique plateforme l'ensemble des commandes entre les différents acteurs. Avec Choco, passer ses commandes devient aussi simple que d'envoyer un message Whatsapp. En optimisant la gestion des commandes, les clients de Choco économisent du temps, réduisent leurs déchets et améliorent leur rentabilité. Lutter contre le gaspillage alimentaire est la mission première de Choco.

Choco a été fondée en 2018 par Daniel Khachab, Julian Hammer et Grégoire Ambroselli. Depuis sa création, l'entreprise a connu une croissance extrêmement rapide en se développant notamment en France, en Allemagne, en Belgique, aux États-Unis, en Espagne et en Autriche. Choco accompagne aujourd'hui 15 000 restaurateurs et plus de 10 000 fournisseurs dans le monde. L'entreprise traite aujourd'hui 500 000 commandes par mois.

Parmi les utilisateurs restaurateurs en France : Bistrots Pas Parisiens, Cafés Joyeux, Pâtisserie de Cédric Grolet, Anne-Sophie Pic, Le Bristol, Le Plomb du Cantal, Maison Sauvage, etc.

Parmi les clients fournisseurs en France : Halles Paris Sud, Primeurs d'Issy, ABC Peyraud, Dispro Groupe, Demarne, etc.

# CHOCO