



ogmah révolutionne la restauration  
avec la première intelligence artificielle  
qui transforme chaque recette  
en levier de rentabilité

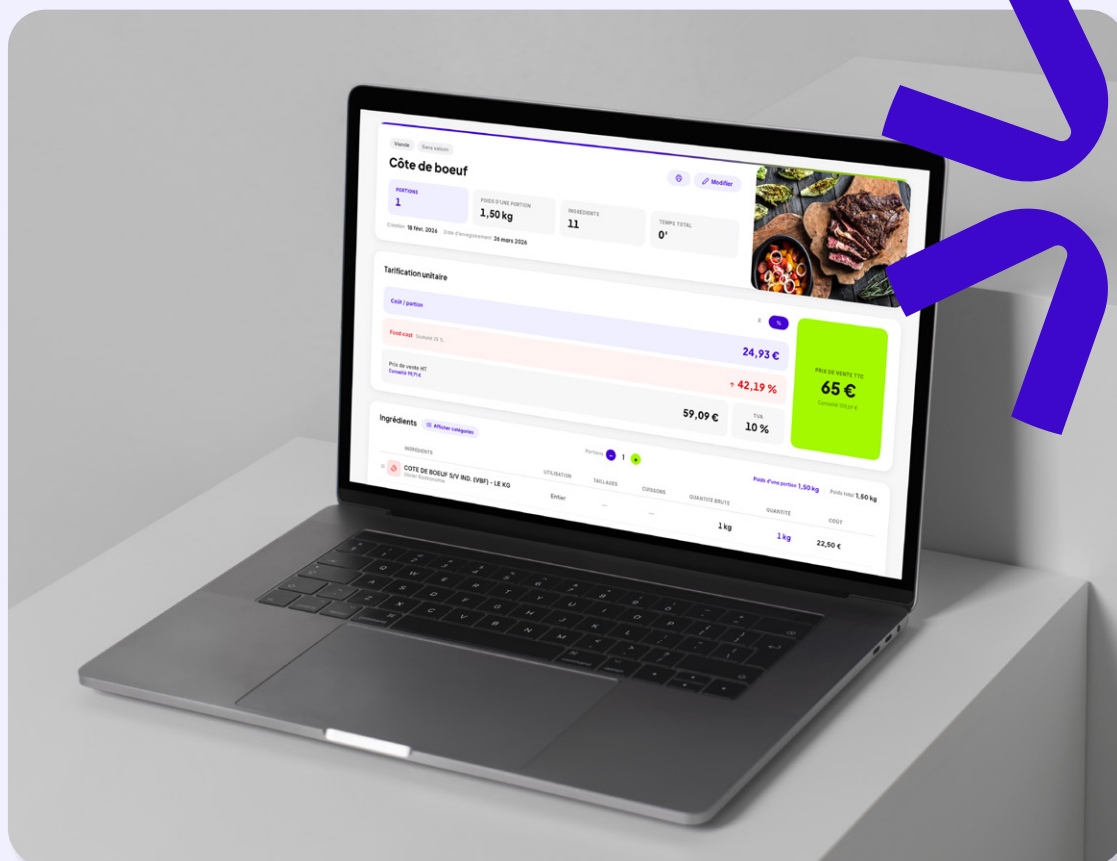


*David Coulomb a passé quinze ans dans les plus grandes brigades. Il a créé l'outil qu'il aurait voulu avoir le premier jour. Quand l'excellence de la haute gastronomie rencontre la puissance de l'intelligence artificielle.*

Pendant plus de quinze ans, David Coulomb a évolué au plus haut niveau de la gastronomie française. Formé auprès d'Alain Ducasse et de Yannick Alléno, il a dirigé des brigades dans certains des établissements les plus prestigieux de France, de l'Hôtel du Palais au Pavillon Ledoyen, jusqu'au Cheval Blanc Courchevel.

Élevé dans la culture du bio et du « *simple, bon et bon pour la santé* », David Coulomb a appris très tôt que la réussite d'un restaurant repose autant sur la précision du geste que sur la maîtrise des coûts, des approvisionnements et de la transmission du savoir-faire.

Après avoir créé plusieurs concepts de restauration puis accompagné de nombreux professionnels du secteur, un constat s'impose : *les restaurateurs, boulangers, pâtisseries, traiteurs et mixologues gèrent encore trop souvent leur activité à l'aveugle, avec des outils fragmentés, chronophages et peu adaptés à la réalité du terrain.*



**C'est de cette expérience qu'est née ogmah.**

Une technologie conçue par un chef, pour permettre aux chefs, restaurateurs et groupes de restauration de reprendre le contrôle total de leur rentabilité, de protéger leur patrimoine culinaire et de moderniser leurs opérations grâce à une intelligence artificielle métier sans équivalent sur le marché.

*“ On ne veut pas juste équiper les restaurants.  
On veut protéger un savoir-faire qui se perd à chaque génération. ”*

*David Coulomb, fondateur d'ogmah*

## Une rupture technologique unique sur un marché saturé

*Pendant que les autres solutions digitalisent des tableurs, ogmah a réinventé chaque geste du quotidien.* Dans un secteur encore largement sous-équipé, ogmah est aujourd'hui la seule solution du marché à réunir simultanément :

- ✓ Le chef pose les ingrédients, ogmah s'occupe du reste : coût exact à la portion, allergènes détectés, étapes structurées. Et toutes les recettes se réajustent dès qu'un tarif fournisseur évolue.
- ✓ Une base de données alimentaires propriétaire qui enrichit automatiquement les catalogues fournisseurs.
- ✓ Derrière son piano et les mains dans la farine, un chef peut dicter sa fiche technique, ses commandes fournisseurs ou ses inventaires ogmah structure et l'alerte en temps réel. Une commande vocale qui transforme la cuisine.
- ✓ Le sous-chef signale une rupture, la cheffe valide la commande, le manager affiche le plat du jour. Tout se croise en temps réel, rien ne se perd du panier de commande collaboratif à la gestion des stocks, des suppléments et de la production.

Là où la plupart des solutions se limitent à digitaliser l'existant, ogmah repense en profondeur la manière dont les professionnels des métiers de bouche restaurateurs, boulangers, pâtisseries, traiteurs, mixologues créent, produisent, commandent, vendent et travaillent ensemble.

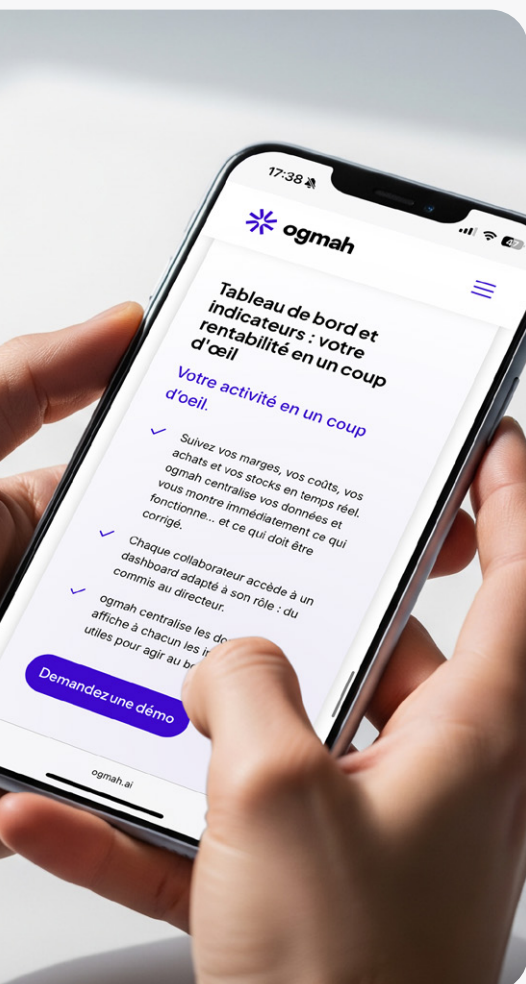
## Un secteur sous pression, encore géré à l'aveugle

Pénurie de personnel, inflation des matières premières, hausse des coûts énergétiques, baisse de fréquentation et pression accrue sur les marges : la restauration traverse une crise structurelle.

Pourtant, la majorité des établissements ne dispose toujours pas d'une vision en temps réel de leur rentabilité.

Sans données fiables, les décisions restent approximatives et les marges s'érodent silencieusement.

**ogmah apporte une réponse immédiate, concrète et opérationnelle à cette problématique majeure.**



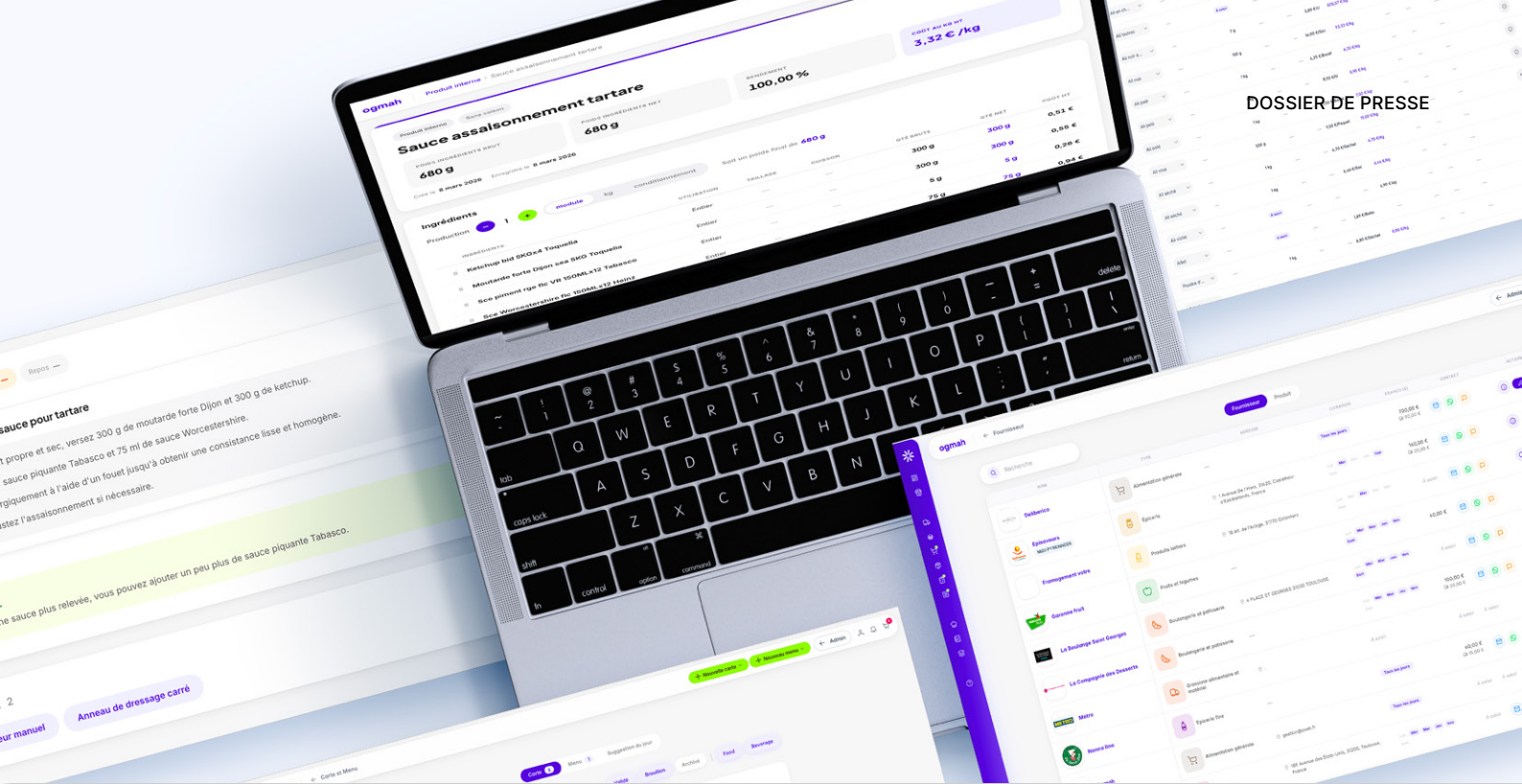
## Transformer chaque recette en décision économique

ogmah introduit un changement de paradigme : gérer la performance directement depuis la recette.

**Chaque fiche technique devient un centre de commande stratégique capable de :**

- ✓ Calculer automatiquement les coûts de revient
- ✓ Suivre les marges en temps réel
- ✓ Mettre à jour les prix fournisseurs
- ✓ Optimiser les quantités et les achats
- ✓ Générer les productions
- ✓ Passer les commandes
- ✓ Orchestrer les ventes

La recette n'est plus seulement un outil culinaire : elle devient l'actif central de la performance économique.



## Une IA métier conçue pour la restauration

Au coeur de la plateforme, un moteur d'intelligence artificielle propriétaire, entraîné sur une base de données sectorielle exclusive, délivre une puissance d'analyse unique.

L'IA permet notamment :

- ✓ D'optimiser les marges en continu
- ✓ D'anticiper les ventes, les stocks et le chiffre d'affaires
- ✓ De simplifier l'usage grâce à la commande vocale
- ✓ D'automatiser les tâches répétitives
- ✓ D'accélérer la création et la structuration des recettes

**Résultat** : un véritable copilote stratégique, pensé aussi bien pour les restaurants indépendants que pour les groupes multi-sites.

## Le coffre-fort numérique du savoir-faire culinaire

ogmah protège les recettes comme un patrimoine stratégique.

Hébergées exclusivement en France, les données bénéficient d'une souveraineté totale et d'une sécurité maximale.

Grâce à une norme rédactionnelle exigeante, les recettes sont structurées, fiabilisées et transmises sans altération.

Le savoir-faire des chefs devient un capital durable, sécurisé et valorisé.

## Des résultats mesurables dès les premières semaines

Les premiers utilisateurs constatent rapidement des gains significatifs :

**-25 %  
de temps  
administratif**

**-15 %  
de gaspillage  
alimentaire**

**jusqu'à +5 points  
de marge brute**

*Ces performances reposent sur des données actualisées en temps réel et sur des décisions mieux informées.*

---

## Une plateforme complète, du terrain au siège

Les premiers utilisateurs constatent rapidement des gains significatifs :

### En cuisine :

Les équipes produisent, gèrent leurs stocks, passent leurs commandes et animent leurs ventes avec une précision inédite.

### Au siège :

Les directions centralisent et analysent les données par établissement, période ou carte afin de :

- ✓ Comparer les performances multi-sites
- ✓ Identifier les écarts
- ✓ Arbitrer rapidement
- ✓ Standardiser les meilleures pratiques

## Un marché considérable encore peu digitalisé

Alors que **92 %** des établissements restent sous-équipés,  
**76 %** des professionnels considèrent le digital comme  
un avantage concurrentiel majeur.

ogmah s'inscrit sur  
un marché estimé à :

**260 M€ en France**  
**2 Md€ en Europe**

L'ambition de  
l'entreprise est claire :  
devenir la référence  
européenne des ERP  
intelligents dédiés aux  
métiers de bouche.

## Un modèle SaaS accessible et hautement scalable

ogmah est proposée sous forme d'abonnement mensuel :

### Essentiel :

à partir de 79 €  
/mois/site

### Performance :

à partir de 149 €  
/mois/site

### Expert :

offre sur mesure avec fonctionnalités  
prédictives avancées

Le déploiement est rapide : un établissement  
peut être opérationnel en quelques jours seulement.



## Une vision engagée pour transformer durablement la restauration

Au-delà de la rentabilité, ogmah porte une ambition plus large : réconcilier performance économique, transmission des savoir-faire et impact positif.

### La solution agit concrètement sur :

- ✓ La réduction du gaspillage alimentaire
- ✓ La mesure de l'empreinte carbone
- ✓ La modernisation de la formation en partenariat avec les écoles hôtelières

ogmah contribue ainsi à bâtir une restauration plus durable, plus attractive et mieux armée pour relever les défis de demain.

## Une ambition européenne affirmée

Avec une levée de fonds en cours et un objectif de plusieurs centaines de clients à court terme, ogmah accélère son développement en France et prépare son expansion européenne.

### Sa feuille de route prévoit notamment :

- ✓ Le lancement d'une application mobile
- ✓ L'intégration de nouveaux modules (*CRM, HACCP, stocks*)
- ✓ Le développement de partenariats stratégiques



## À propos de ogmah

Fondée par un ancien chef étoilé David Coulomb, ogmah est une startup foodtech française qui développe une solution SaaS innovante permettant de piloter la rentabilité des restaurants en temps réel grâce à l'intelligence artificielle.

*Sa mission : redonner aux professionnels de la restauration le contrôle de leur performance, sans compromis sur leur créativité ni leur savoir-faire.*