

Inflation & Restauration rapide : Cala mise sur la technologie

En effet, face à la hausse constante du coût des matières premières, petits commerçants et géants du fast-food sont contraints d'augmenter sensiblement leurs tarifs.

Pour autant, de nouveaux acteurs se démarquent en réussissent à ne pas répercuter l'inflation sur la facture des consommateurs finaux.

C'est le cas de Cala, le premier restaurant de pâtes français entièrement robotisé. Ylan Richard, le CEO et co-fondateur, et son équipe misent, plus que jamais, sur la technologie pour gérer la hausse des coûts irrépessibles ; ainsi, l'enseigne tire son épingle du jeu dans l'univers florissant de la FoodTech.

Dans chacun de ses deux restaurants entièrement robotisés, installés au centre de Paris, Cala est en mesure de proposer jusqu'à 400 plats par heure dans une cuisine de 4m². En optimisant les coûts sur des tâches qui sont robotisées, la jeune start-up peut continuer à proposer des plats savoureux, généreux, à base de produits sourcés et responsables, sains, tout en restant plus abordables que ses concurrents (à partir de 6€ le plat).

« Nous avons fondé Cala quand nous étions étudiants car aucune offre alimentaire n'était vraiment adaptée à nos budgets. Aujourd'hui, et d'autant plus avec l'inflation actuelle, les étudiants peuvent vite se retrouver dans des situations critiques, notamment lorsque l'on sait qu'ils ne disposent que de 590€ environ de budget mensuel global.

En tant qu'acteur de la FoodTech, il est important pour Cala de mettre notre solution innovante au service du pouvoir d'achat et du « bien-manger » des jeunes. En robotisant la préparation des plats, nos restaurants économisent sur les tâches sans grande valeur ajoutée. Nous replaçons l'humain au cœur de sa fonction sociale et nous ne minimisons pas sur la qualité de nos produits, » commente Ylan Richard, CEO et co-fondateur de Cala.