



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Inpulse lève 7 millions pour améliorer la marge des chaînes de restauration grâce à l'intelligence artificielle



- Inpulse lève **7M€** auprès de ses investisseurs historiques High Flyers Capital et accueille un nouveau fond TheClubDeal pour accélérer son développement et ainsi permettre à des milliers de restaurateurs d'améliorer leur marge grâce à l'IA.
- Cette plateforme SaaS de gestion automatisée des approvisionnements permet aux chaînes de restauration de **gagner jusqu'à 5 points de marge** en quelques semaines.
- Plus de **1500** restaurants ont adopté Inpulse depuis son lancement en 2018, parmi lesquels Pitaya, Columbus Café, Côté Sushi, Tutti Pizza et Franks Hot Dog.
- Inpulse va recruter **40 talents** en 2023.

Paris, le 19 avril 2023, Fondée par deux ingénieurs Centraliens, Inpulse est la **première solution d'intelligence artificielle qui aide les chaînes de restauration à optimiser leur coût matière**. Les enseignes Pitaya, Columbus Café ou encore Tutti Pizza ont été séduites par les résultats concrets que la startup permet d'obtenir : **jusqu'à 5 points de marge gagnés** sur les coûts liés aux matières premières. Inpulse vient de boucler sa série A et **lève 7 millions d'euros** pour investir dans sa technologie et accélérer le développement de sa plateforme d'intelligence artificielle. Objectif : **aider plus de 7000 restaurants** à maintenir leur rentabilité en automatisant leur supply chain à horizon 2024.

Avec Inpulse, les chaînes de restaurants optimisent leur marge grâce à l'IA. Brice Konda et Valentin Pignolet à la tête de la start-up se sont rencontrés à Centrale Paris. C'est en déjeunant chez Blend en 2018 qu'ils échangent avec le fondateur de cette chaîne emblématique de burgers et se rendent compte des problèmes des restaurateurs : **l'ampleur des pertes, ruptures de stock, commandes par téléphone, vision approximative de la marge...** Ils décident alors de réunir deux mondes : celui de la data science qu'ils maîtrisent parfaitement et celui des restaurateurs qu'ils interviewent pendant des mois pour **concevoir une solution qui automatise toutes les étapes d'approvisionnement des restaurants.**

La première plateforme d'intelligence artificielle qui aide les chaînes de restauration à optimiser leur coût matière est lancée. Inpulse repose sur 3 piliers :

- **L'automatisation des commandes fournisseurs** : Inpulse a développé une technologie d'IA propriétaire qui permet de prédire les ventes futures et de générer automatiquement les commandes fournisseurs pour avoir juste ce qu'il faut en stock. En prenant en compte différents facteurs qui impactent l'activité comme la météo, les vacances, les événements sportifs ou les jours fériés, Inpulse permet aux restaurateurs de commander ce dont ils ont besoin au bon moment.

- **La simplification des opérations de gestion de stocks** : comme les commandes automatisées, la détection automatique des ruptures de stocks, les inventaires digitalisés, ou l'automatisation de la gestion des avoirs et des factures.

- **L'accès en temps réel aux ratios de rentabilité** : Pour la première fois, les opérateurs et le dirigeants des chaînes ont accès en temps réel au coût matière, à la marge brute réelle et aux écarts de consommation pour une analyse approfondie par établissement. Plus besoin d'attendre la fin du mois pour repérer des hausses de prix des matières premières ou des pertes inhabituelles, ils peuvent réagir vite et prendre de meilleures décisions grâce à l'IA.

“Nous proposons, d'une part, **une solution opérationnelle simple et intuitive** qui sécurise la marge du point de vente grâce à l'IA et, d'autre part, **une solution de pilotage de la performance opérationnelle et financière** possible grâce à l'accès aux données clés **en temps réel**. Nous avons franchi la barre des 1500 clients avec de très belles enseignes de restauration qui gagnent jusqu'à 5 points sur leur coût matière. Nous sommes ravis des retours terrain sur la rapidité d'adoption de la plateforme. Nous avons créé **un outil complet, intelligent et adapté à tous types de profils**. “ Brice Konda, CEO et co-fondateur Inpulse

Inpulse séduit plus de 1 500 restaurants
Inpulse séduit majoritairement les chaînes de restauration parmi lesquelles les chaînes Pitaya, Columbus Café ou Tutti Pizza. Avec l'inflation et la pénurie du personnel, les problèmes des acteurs de la restauration s'intensifient. **Les pertes de matière première représentent un manque à gagner de plus en plus coûteux** et les managers sont moins expérimentés. Les enseignes se démarquent en choisissant une solution innovante qui aide leurs franchisés ou directeurs **à atteindre rapidement leurs objectifs de rentabilité**. Assistés par l'IA, les directeurs de restaurants gagnent jusqu'à 5 points de marge sur leur coût matière **en limitant le gaspillage alimentaire, les ruptures et les immobilisations financières inutiles**, comme Côté Sushi qui a gagné 800 000 euros de marge brute en un an. Les dirigeants au siège, eux, accélèrent le déploiement de leur réseau en accédant en temps réel à tous les indicateurs clés de rentabilité. Ils gagnent un temps précieux et pilotent leur réseau avec **des données fiables et précises**, comme les co-fondateurs de Franks Hot Dog qui gagnent l'équivalent de 15 heures par mois.

« C'est dans ce contexte d'incertitude que nous avons décidé de proposer à tous nos franchisés une solution de gestion de stock qui est simple d'utilisation et qui nous permet de gérer notre marge avec précision face à la hausse des prix des matières premières. Grâce à Inpulse, **on a réduit les pertes en quelques semaines, on achète mieux, les franchisés équipés ont gagné entre 2 et 4 points de marge en 2 mois.** » Sébastien et Julien Bori, directeurs de l'enseigne Tutti Pizza.

Accélérer son développement et soutenir l'innovation
En moins d'un an, le nombre de collaborateurs de la start-up a été multiplié par deux. Cette

levée de fonds permettra à Inpulse **d'accélérer son développement commercial et de soutenir fortement l'innovation** pour continuer à optimiser toutes les étapes de la supply chain : des achats à la facturation en passant par la gestion de la production. Objectif : accompagner plus de 7000 restaurants dans leur transition digitale grâce à l'IA d'Inpulse à horizon 2024.

"Inpulse répond clairement aux enjeux de la nouvelle génération de restaurateurs, qui souhaitent scaler leur business rapidement en **optimisant grâce au digital tous les process, de la vente à la supply**. Les briques d'Inpulse permettent clairement de répondre à ces enjeux, et toute l'équipe de HFC, fonds venture sectoriel dédié à l'univers food&footech, est fière de participer à ce beau tour de table." Jérôme Rayet, High Flyers Capital.

"L'équipe, motivée et impressionnante, la technologie ultra puissante, les gains en marge et environnementaux pour un secteur en demande, les solides références, le succès commercial, sont quelques-uns des éléments qui nous ont convaincus d'investir dans Inpulse. Nous sommes ravis de rentrer dans **une alliance forte et motivante**." Jean-Marc Legrand, Fondateur & Directeur Général, TheClubDeal.

À propos d'Inpulse
Créée en 2018 par Brice Konda et Valentin Pignolet, Inpulse est la première plateforme d'intelligence artificielle qui aide les chaînes de restauration à optimiser leur coût matière et à réduire le gaspillage alimentaire. L'IA d'Inpulse révolutionne la gestion de stocks et des commandes fournisseurs des restaurants qui gagnent jusqu'à 5 points de marge en quelques semaines. Cette solution Saas est adoptée par plus de 1500 clients comme Columbus, Pitaya, Côté Sushi, Blend, GOMU, Tutti Pizza ou Franks Hot Dog Plus d'informations : www.inpulse.ai

À propos de TheClubDeal
TheClubDeal est un fonds de capitaux privés qui investit localement dans des entreprises de croissance. Ses secteurs de prédilection sont la Technologie, les Sciences de la Vie et le Smart Living. TheClubDeal porte une attention particulière à la bonne gouvernance et aux co-investissements.

À propos de High Flyers Capital
High Flyers Capital est un fonds d'investissement early-stage dans l'univers du food qui anticipe et accompagne les grandes tendances en termes de nouveaux modes de consommation (santé & bien être / local / delivery & e-Commerce), d'innovation & impact (gaspillage alimentaire / packaging / protéines alternatives) et d'efficacité et productivité (digitalisation / automatisation / nouveaux concepts retail).