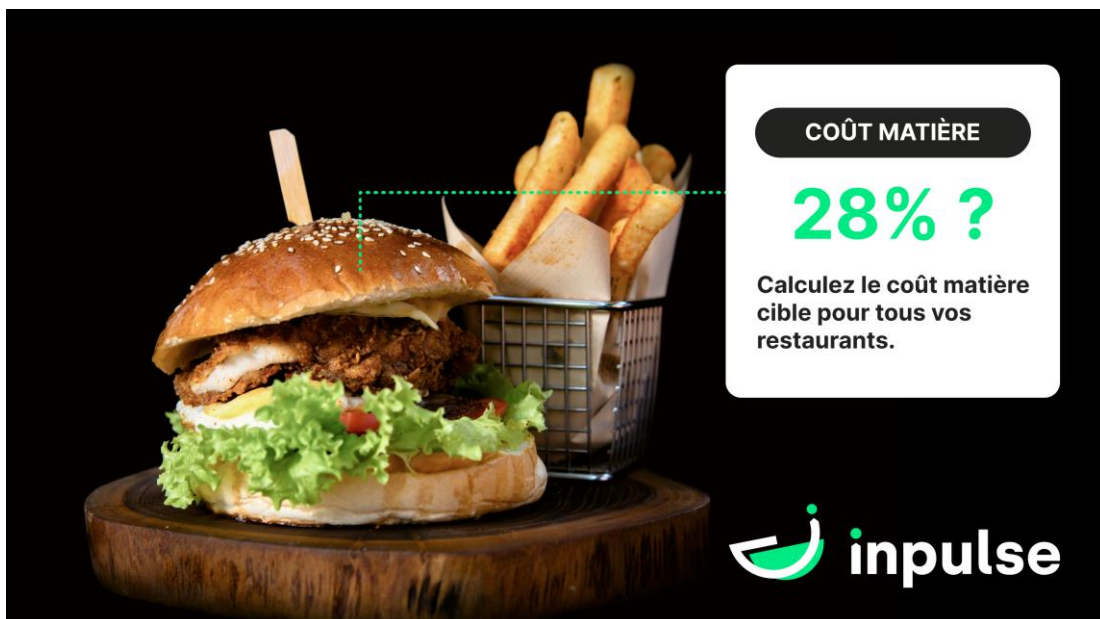


[Voir la version en ligne](#)



Communiqué de presse
Inpulse, la start up qui met l'IA au service des
restaurateurs face à l'inflation, lance son calculateur.



Paris, le 23 février 2023,

Inpulse, c'est l'idée de Brice Konda et Valentin Pignolet qui, à travers cette solution révolutionnaire, aide les restaurants à maîtriser leur coût matière **face à l'inflation**. Inpulse est la première **plateforme d'intelligence artificielle** qui permet aux restaurateurs d'automatiser leurs approvisionnements et de gagner jusqu'à 5 points de marge. Aujourd'hui la start up lance son **nouveau calculateur** pour que les restaurateurs puissent vérifier le coût matière cible qu'ils pourraient atteindre : inpulse.ai/calculateur-roi

Quel coût matière cible pour ses restaurants ?

Le **coût matière** d'un restaurant se situe entre **20 et 35% de son chiffre d'affaires**, les disparités sont fortes car il dépend du type de cuisine, du sourcing des produits mais aussi de la performance opérationnelle, autrement dit du bon usage des matières premières. La gestion de stocks impacte énormément le coût matière, les pertes de marge sont nombreuses et se glissent à toutes les étapes de l'approvisionnement : de la commande à l'utilisation des matières premières en cuisine. En automatisant la gestion des stocks des restaurants, Inpulse permet d'éviter des erreurs qui peuvent coûter très cher en cette période d'inflation.

Alors quel coût matière un restaurateur peut-il cibler ? C'est à cette question que répond le calculateur. Faire le test.

Ils ont gagné jusqu'à 5 points de marge grâce à l'intelligence artificielle d'Inpulse

Inpulse c'est plus de 25 000 commandes fournisseurs passées chaque mois, des algorithmes d'intelligence artificielle entraînés depuis plus de 4 ans pour prévoir avec précision les besoins en matière première de plus de 1200 points de vente. Mieux qu'un long discours, du concret, c'est dans cette démarche qu'Inpulse a demandé à quelques clients fidèles les points de marge qu'ils ont gagnés. Voici les résultats concrets qui montrent la puissance de l'outil : **Tacos Avenue** : 3 points, **Côté Sushi** : 2 points, **Luks Kebab** : 6 points, **Devor** : 3 points, **Blend** : 2 points, **Mersea** : 3 points...

Pour calculer dès maintenant son coût matière cible et le nombre de points de marge à gagner avec Inpulse.

À

propos

Inpulse révolutionne la gestion de stocks et les commandes fournisseurs des chaînes de restauration. Assistés par l'intelligence artificielle, vos points de vente gagnent jusqu'à 5 points de marge sur le coût matière. Vous pilotez les performances de votre réseau en temps réel pour agir vite. Créée en 2018 par Brice Konda et Valentin Pignolet, Inpulse est la première plateforme d'intelligence artificielle qui aide les restaurateurs à optimiser leur gestion de stock et faire face à l'inflation. Cette solution Saas est adoptée par plus de 1200 restaurants, corners et boulangeries en France comme Columbus Café, Pitaya, Côté Sushi, Blend, GOMU, Franks Hot Dog, Wasabi Corner ou Pétrin Ribeïrou.

Plus d'informations : www.inpulse.ai