

[Voir la version en ligne](#)



Communiqué de presse

D'un déclic autour d'un burger à une startup leader de l'IA au service des chaînes de snacking !

Portrait de deux entrepreneurs Brice Konda et Valentin Pignolet, les précurseurs derrière la FoodTech Inpulse



- Depuis 2018, Inpulse révolutionne la gestion des stocks du secteur de la restauration rapide et des boulangeries.
- Pionnier de l'IA dans la FoodTech, vainqueur des Trophées de l'innovation BIG DATA & AI PARIS 2023, Mapping France Digitale Startup IA française.
- Leader de l'IA au service des chaînes de snacking avec plus de 2000 clients en France.
- 7 millions levés en avril 2023.

Paris, le mercredi 8 novembre,

Le déclic autour d'un burger

La start-up a été pensée et créée par deux ingénieurs, Brice Konda et Valentin Pignolet, tous deux étudiants de Centrale Paris. L'histoire d'Inpulse débute lors d'une conversation avec le fondateur de la célèbre franchise de burgers Blend, Victor Garnier. Il leur explique alors qu'il gère ses stocks manuellement à l'aide d'un tableur excel et les problématiques qu'il rencontre : gaspillage alimentaire, ruptures de stocks, limites de la gestion des stocks faite "à l'intuition". C'est à ce moment que l'idée émerge pour Brice Konda et Valentin Pignolet : en prévoyant les ventes grâce à l'IA prédictive, les restaurateurs pourront commander juste ce qu'il faut et gérer leurs approvisionnements en flux tendu. Inpulse développe un outil novateur qui voit le jour en 2018. 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.

C'est le temps de l'évangélisation d'un secteur encore peu digitalisé, plusieurs enseignes y croient et leur font confiance. Ils construisent une équipe tech solide avec des data scientists, développeurs, spécialistes produit. Ils sont les pionniers de l'IA dans la FoodTech en France.

Les marges des restaurateurs s'amoindrissent sous le poids de l'inflation

Inflation des matières premières, des tarifs de gaz et d'électricité jamais vus, les restaurateurs font face à un challenge de taille : maîtriser leur marge pour survivre dans cette période d'instabilité. Alors que les restaurateurs ont l'habitude de piloter leur business au chiffre d'affaires, attendant parfois plusieurs mois pour connaître la réalité de leur rentabilité, Inpulse apporte une visibilité en temps réel sur les ratios clés. Dans des périodes d'incertitude où les marges sont faibles, il est plus que nécessaire de connaître son coût matière pour contrôler sa marge brute réelle.

Les résultats sont là, les clients d'Inpulse gagnent entre 2 et 5 points de marge même en période d'inflation. Les directeurs de restaurants limitent le gaspillage alimentaire, les ruptures et les immobilisations financières inutiles :

- Côté Sushi : 2 points de marge gagnés, soit 800 000 euros de marge brute.
- Street Bangkok : 3 points de marge gagnés.
- C'est Mon Donuts : 5 points de marge gagnés.

"Quelle que soit l'expérience des managers sur le terrain, Inpulse assure une gestion des stocks optimale, nos clients gagnent jusqu'à 5 points de marge sur le coût matière. L'automatisation des commandes permet l'approvisionnement des restaurants en flux tendu en limitant les pertes et en améliorant la gestion de leur trésorerie." assure Brice Konda, CEO et cofondateur d'Inpulse.

L'IA au service de la rentabilité et de la lutte contre le gaspillage

Inpulse évolue constamment pour répondre aux besoins changeants du secteur de la restauration. C'est le cas avec les chaînes de boulangeries qui développent fortement leur offre snacking et qui peut représenter aujourd'hui jusqu'à 40% de leur chiffre d'affaires. Les nouvelles fonctionnalités développées par Inpulse permettent aux boulangers de prévoir les ventes et d'optimiser à la fois leurs stocks et la production grâce à l'intelligence artificielle.

"Grâce à Inpulse, les boulangers savent ce qu'ils doivent produire chaque jour pour ne pas gaspiller. On peut se fier aux prévisions d'Inpulse pour commander au plus juste, sur un chiffre d'affaires moyen journalier de 2500 à 3000 euros, on constate un écart maximum de 150 euros entre ce qu'Inpulse avait prévu et la réalité. Cela nous a permis de limiter drastiquement le nombre d'invendus sur l'année écoulée, mais également d'immobiliser le moins de trésorerie possible. Nous avons gagné 3 points de marge." Guillaume Lopez-Marcoux, Président - fondateur de L'Atelier Papilles

“Avec Inpulse, les enseignes s’engagent concrètement contre le gaspillage alimentaire en embarquant aussi leurs équipes avec un argument de rentabilité fort. Produire moins de biodéchets permet de réaliser des économies sur toute la chaîne : depuis l’achat des matières premières jusqu’à la préparation des produits.” Brice Konda, CEO et cofondateur d’Inpulse.

- Gruppomimo a réduit de 50% ses pertes alimentaires sur ses restaurants.
- Mersea a atteint un taux de pertes inférieur à 1% sur tous ses poissons.
- Les pertes de saumon de Côté Sushi ont été réduites de 45% en 1 an.

Leader de l’IA au service des enseignes de restauration rapide et boulangeries, Inpulse compte actuellement 2000 clients tels que Columbus Café, Pitaya, Basilic & Co, Franks Hot Dog ou L’Atelier Papilles... En cette période inflationniste, l’IA d’Inpulse, alliant expertise métier et technologique, agit comme un accélérateur de développement pour les enseignes qui voient rapidement les résultats concrets sur leur rentabilité.

À propos

Inpulse est une startup française créée en 2018 par Brice Konda et Valentin Pignolet. Depuis 5 ans, les fondateurs d’Inpulse développent une solution d’intelligence artificielle qui aide les chaînes de restauration à optimiser leur coût matière et à réduire le gaspillage alimentaire. Expert multi-sites, plus de 2000 restaurants et boulangeries utilisent Inpulse et gagnent jusqu’à 5 points de marge en optimisant leur gestion des stocks grâce à l’IA.

Plus d’informations : <https://www.inpulse.ai/>