

[Voir la version en ligne](#)



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**Afflux clients et défi logistique : Inpulse aide les restaurateurs à anticiper l'impact des JO de Paris grâce à l'IA**



Paris,

le

15

janvier

2024

À l'approche des Jeux Olympiques de Paris, la ville s'apprête à accueillir un flux massif de visiteurs, avec une prévision de plus de 15 millions de personnes attendues pendant la période estivale. Ce contexte entraîne un défi de taille pour les restaurateurs, confrontés à un pic d'activité et à une gestion logistique sans précédent. Selon les récentes données divulguées par l'Office de tourisme de Paris, on estime entre 2,6 et 3,2 milliards d'euros les retombées économiques prévues, hors billetterie, liées aux Jeux Olympiques. Il est crucial pour les acteurs du secteur de la restauration de saisir cette opportunité.

Les autorités imposent une organisation complètement différente dans Paris avec une réglementation de la circulation des véhicules motorisés et des restrictions autour de Paris centre. Les professionnels de la restauration doivent dès à présent se préparer à des défis logistiques et opérationnels de taille.

### **Anticiper dès maintenant les impacts de cet événement majeur**

L'un des enjeux majeurs lors de cette période sera lié aux livraisons des matières premières jusqu'aux restaurants. Il sera impératif de planifier avec précision les commandes auprès des fournisseurs pour répondre de manière optimale à la demande. Les restaurants devront anticiper au plus juste les pics de fréquentation pour ne pas faire face aux ruptures de stock. Inpulse va intégrer les différentes épreuves sportives à son algorithme pour que les restaurants concernés augmentent leurs commandes sur ces jours clés. Ils devront également anticiper la production des préparations intermédiaires pour garantir une rapidité de service lors des commandes sur place ou en livraison, assurant ainsi une efficacité opérationnelle optimale.

### **Inpulse, la solution IA pionnière dans l'automatisation des commandes**

Inpulse est un véritable allié pour les restaurateurs. Grâce au logiciel, ils ont tous les outils pour commander au plus juste. La solution d'intelligence artificielle avancée prédit les ventes futures, automatise la gestion des stocks et limite le gaspillage alimentaire. Précurseur, la startup développe depuis 6 ans des algorithmes qui prennent en compte tous les facteurs extérieurs qui impactent l'activité d'un restaurant :

« Cela fait 6 ans que nous développons l'intelligence artificielle d'Inpulse pour prévoir avec précision les ventes des restaurateurs, en tenant compte des facteurs externes qui influent sur leur chiffre d'affaires. Pour les JO de Paris, notre IA se basera sur les dates des épreuves sportives et sur l'impact des grands événements passés ayant eu lieu en France comme la Coupe du Monde de Rugby, ainsi que les autres grandes compétitions sportives : Euro 2020, Coupe du Monde 2018 et 2022. » explique **Brice Konda, co-fondateur et CEO d'Inpulse**.

Inpulse offre ainsi la possibilité de gérer au mieux les pics d'activité en optimisant le facteur rentabilité et en permettant aux restaurateurs d'aborder cette période exceptionnelle avec plus de sérénité.

« En cette période de préparatifs, Inpulse est une solution complète pour relever les défis que vont rencontrer les restaurateurs. Nous les aidons à optimiser leurs stocks et d'anticiper efficacement leurs besoins en personnel, afin de faire face aux Jeux Olympiques de Paris avec succès. », ajoute **Brice Konda**.

À l'aube des Jeux Olympiques, Inpulse se positionne comme le moteur de l'excellence opérationnelle, en permettant aux restaurateurs de transformer les défis d'un contexte dynamique et exigeant en opportunités. Plus qu'un partenaire de rentabilité, Inpulse permet aussi de lutter contre le gaspillage alimentaire dans une période où les restaurateurs auraient tendance à sur-commander pour éviter les ruptures de stocks.

### **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 2000 clients comme Columbus, Pitaya, Côté Sushi, Basilic&Co, GOMU, Franks Hot Dog ou L'atelier Papilles.

Plus d'informations : [www.inpulse.ai](http://www.inpulse.ai)