

[Voir la version en ligne](#)



**Lancement du livre blanc d'Inpulse :
11 stratégies pour optimiser son coût matière face à
l'inflation.**



Paris, le 3 mai 2023,

Face aux tensions inflationnistes et à la flambée des prix de l'énergie, les restaurants et boulangeries doivent plus que jamais s'armer pour maîtriser leur marge. Inpulse, la start-up spécialisée dans **l'optimisation du coût matière des chaînes de restauration** grâce à l'IA, propose des solutions concrètes et applicables rapidement à travers **son premier livre**

blanc pour aider les entreprises à **maintenir la rentabilité de leurs établissements et accélérer la croissance de leur réseau.**

Aujourd'hui, Inpulse répond à la problématique à travers son livre blanc : **comment maîtriser son coût matière face à l'inflation ?**

Un véritable tour d'horizon des meilleures pratiques du secteur inspirées d'une dizaine de témoignages des leaders du secteur comme Nicolas Riché, CEO de Columbus Café, Inès Gauthé, Responsable des opérations chez Pitaya, Benjamin Attal, cofondateur de Franks Hot Dog ou Mohamed Souahli, fondateur de Tacos Avenue. Vous trouverez dans ce livre blanc de 22 pages :

- Des stratégies pour mieux identifier ses écarts de rendement et les réduire
- Les process à transmettre à ses équipes pour améliorer la gestion de son food cost
- Le menu engineering en réponse aux fluctuations de prix

C'est un véritable manuel de survie à destination des directeurs des opérations, des achats ou du développement des chaînes de restaurants en temps de crise. Il fournit **11 stratégies** pour contrôler ses coûts à toutes les étapes de la supply chain et faire face aux défis économiques actuels.

Le livre est téléchargeable gratuitement ici : <https://link.inpulse.ai/livreblanc>

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, Franks Hot Dog ou Pétrin Ribeïrou.

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