

Inpulse lève 7 millions d'euros pour optimiser la marge des restaurants

Créée en 2018, la solution automatisée Inpulse aide les restaurateurs à gérer leurs stocks et leurs commandes, afin d'améliorer leur marge. Elle annonce ce mercredi une levée de fonds de 7 millions d'euros qui va lui permettre de recruter et d'accélérer son développement commercial.

Temps de lecture : minute

19 avril 2023

C'est en échangeant avec le patron de la chaîne de restaurants Blend que Brice Konda et Valentin Pignolet, deux ingénieurs centraliens, ont eu l'idée d'Inpulse : " *Il nous a parlé des outils qu'il utilisait pour gérer les stocks, faire des prévisions, des outils peu fiables et assez lourds, qui ne remportaient pas vraiment l'adhésion du terrain, raconte Brice Konda, CEO d'Inpulse. On s'est dit qu'il fallait changer de paradigme. Nous avons travaillé sur un outil simple, intuitif et puissant qui permet d'automatiser la gestion quotidienne de ces chaînes de restaurants.* "

Inpulse est la première plateforme d'intelligence artificielle qui automatise toutes les étapes d'approvisionnement des chaînes de restaurants, détecte les ruptures de stocks, digitalise les inventaires et la gestion des avoirs et des factures. " *L'intelligence artificielle collecte l'ensemble de l'historique de ventes, les données extérieures (comme les matchs de football, les retransmissions sportives, les vacances scolaires, la météo...) pour prévoir le chiffre d'affaires futur et la consommation de matière première* ", explique Brice Konda.

Ainsi, la plateforme Saas est utile aussi bien au siège qu'en points de vente. Au siège, elle va permettre au contrôleur de gestion ou au directeur de la restauration d'analyser les marges brutes en temps réel, tandis que sur le terrain, les cuisiniers et managers vont pouvoir passer des commandes au plus juste auprès des fournisseurs, éviter le gaspillage alimentaire et améliorer leur marge.

Plus de 1.500 points de vente déjà conquis

Plus de 1.500 points de vente se sont laissés séduire par cette solution, avec des résultats probants. Assistés par l'intelligence artificielle, les directeurs de restaurants gagnent jusqu'à cinq points de marge sur leur coût matière, à l'instar de Côté Sushi qui a gagné 800.000 euros de marge brute en un an. Une économie précieuse en ces temps d'inflation. Au siège, les dirigeants ont accès à tous les indicateurs clés de rentabilité et peuvent piloter leur réseau de franchise avec des données fiables et précises, comme les cofondateurs de Franks Hot Dog qui gagnent l'équivalent de 15 heures par mois.

Grâce à la levée de fonds de 7 millions d'euros effectuée auprès de leurs investisseurs historiques High Flyers Capital et du nouveau fonds TheClubDeal, Valentin et Brice vont accélérer le développement d'Inpulse en sortant de nouveaux modules, dans le but de toucher 7.000 points de vente à horizon fin 2024. Pour ce faire, ils vont doubler leurs effectifs en recrutant une quarantaine de collaborateurs dans l'année, sur les parties R&D, commerciales et business et développement.



À lire aussi

"Reverse Merger" : comment Wedoogift et Sodexo ont donné naissance à Glady

Article écrit par Rozenn Gourvennec