



Notre mission

**Notre mission:
décarboner la restauration.**



Notre mission

Comme Too good to go
**Bon pour le business encore
meilleur pour la planète**



Coût des matières premières et stratégie d'achat sont les priorités des restaurateurs

KPMG 2023

Le problème

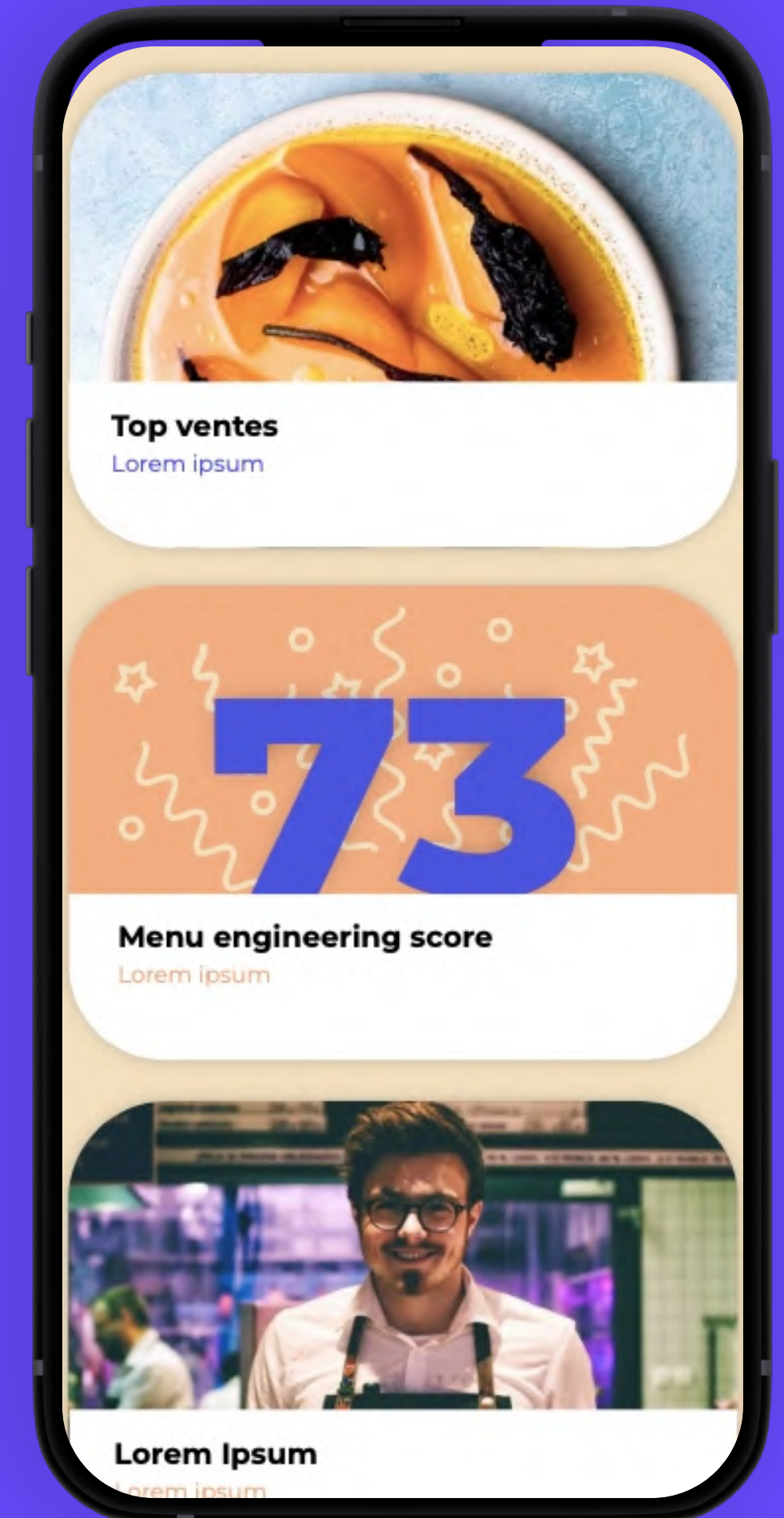
Selon l'ONU dans 25 ans le système actuel sera en rupture

En 2050, Il faudra 3 terres pour nourrir la population.



Notre solution

Notre IA aide les restaurants à
optimiser leur impact
environnemental et leur marge.





Notre SaaS offre aux restos une agilité inédite.

- ✓ **IA:** analyse en temps réel des approvisionnements
- ✓ Un **système de recommandation** ultra-performant
- ✓ **Popularité + marge + impact**



IMPACT

Nos recommandations au service du restaurateur et de la planète.





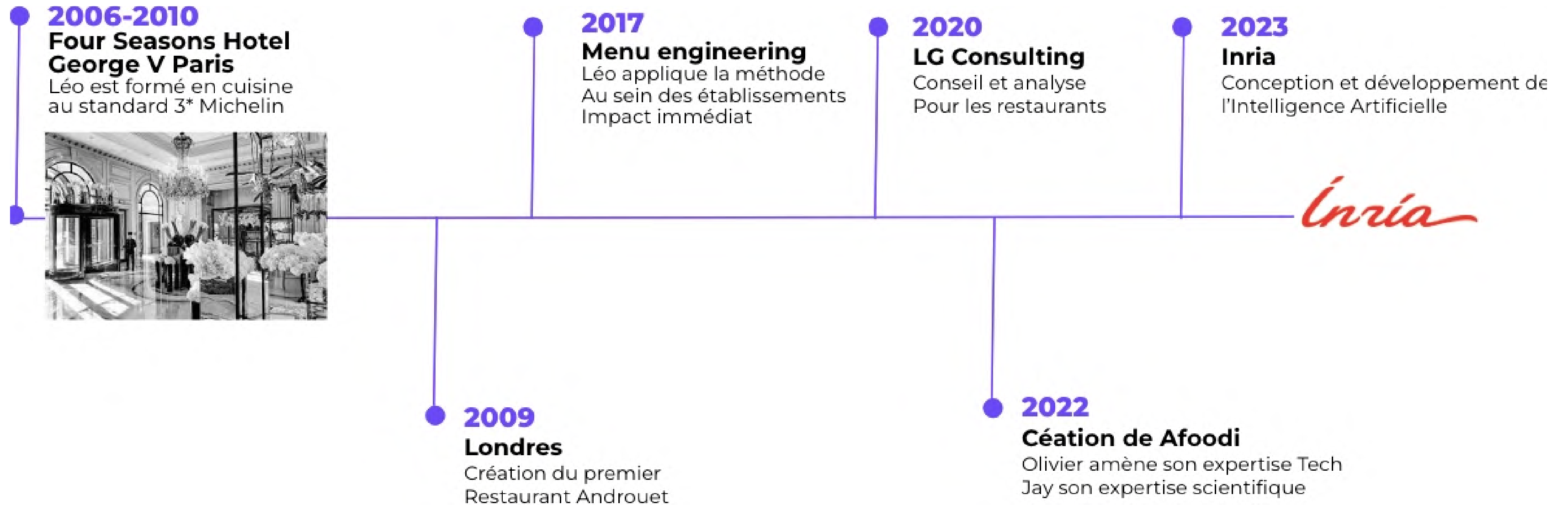
Le résultat

"Une progression du CA de 15%"

– Greg Rapp | Expert menu engineering

"L'impact CO2e peut être réduit d'au moins 8%"

– Léo Guarneri | CEO Afoodi



Une synergie de spécialistes
de l'industrie de la tech et de la restauration.



Léo Guarneri

Fondateur | CEO

Formé au George V à Paris,
restaurateur à
l'international.
Léo a réuni une équipe
d'experts en technologie
pour créer Afoodi.



Olivier Penin

Co-fondateur | CTO



James Deslauriers

Co-fondateur | R&D



Jonathan Kron

Co-fondateur | Finances

**Une synergie de spécialistes
de l'industrie de la tech et de la restauration.**



Léo Guarneri

Fondateur | CEO



Olivier Penin

Co-fondateur | CTO

20 ans dans la tech,
ex Maison du Monde et
Bouygues Télécom.
Spécialistes e-commerce
et systèmes de
recommandation



James Deslauriers

Co-fondateur | R&D



Jonathan Kron

Co-fondateur | Finances

Une synergie de spécialistes
de l'industrie de la tech et de la restauration.



Léo Guarneri

Fondateur | CEO



Olivier Penin

Co-fondateur | CTO



James Deslauriers

Co-fondateur | R&D

Chercheur et maître de conférences à l'Université de Westminster, spécialisé Cloud et langages. J'ai aussi un Master en Hotel management.



Jonathan Kron

Co-fondateur | Finances

Une synergie de spécialistes
de l'industrie de la tech et de la restauration.



Léo Guarneri

Fondateur | CEO



Olivier Penin

Co-fondateur | CTO



James Deslauriers

Co-fondateur | R&D



Jonathan Kron

Co-fondateur | Finances

Entrepreneur, diplômé
Cornell University en hotel
management, avec une
expertise en finance. Il a
contribué au succès d'une
brasserie artisanale en tant
qu'associé et directeur.

Notre stratégie



Définition du besoin

Partenariats restaurants

2023

2

Proposition de valeur

MVP

Janvier 2024

3

Implémentation

Business modelings

Spring 2024

Notre stratégie

1

Définition du besoin

Partenariats restaurants

2023



Proposition de valeur

MVP

Janvier 2024

3

Implémentation

Business modelings

Spring 2024

Notre stratégie

1

Définition du besoin

Partenariats restaurants

2023

2

Proposition de valeur

MVP

Janvier 2024



Implémentation

Business modelings

Spring 2024



Le problème

Les restaurants en danger

**“Face aux hausses des coûts
le résultat est souvent
très faible.
Cela inquiète la profession.”**

Thierry Marx – Chef et président de l' UMHI

Une problématique commune

25%

Des émissions de GES proviennent de l'alimentation

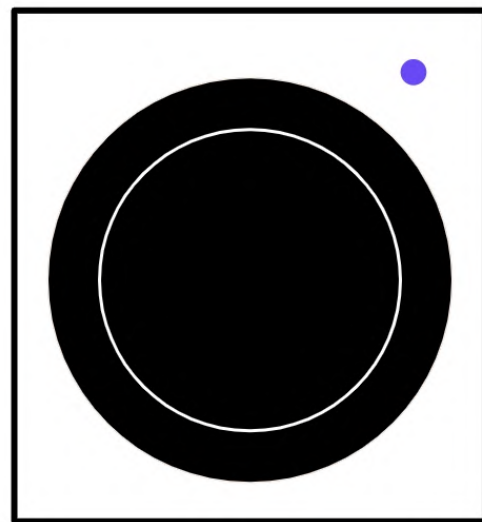
78%

Des consommateurs veulent plus d'informations sur l'impact de leur alimentation

87%

Des restaurateurs confrontés à l'impact de l'inflation sur leurs coûts de structure





Afoodi.io

"L'IA qui booste la marge et la transition écologique des restaurants."

Afoodi

Bordeaux, France

Léo Guarneri
leo@afoodi.io
+33624401711