



Zenchef vient de lancer son programme ambassadeur. Parmi ses membres, 4 restauratrices sont mises à l'honneur et partagent leurs succès avec Zenchef.

Un service facile et réactif

Chez les Lafon, au sein du restaurant L'Oiseau Bleu, où brille la plaque Maître Restaurateur à Bordeaux, monsieur cuisine quand madame s'occupe de la salle et de la communication. Mais c'est à deux qu'ils ont choisi de s'abonner à Zenchef en août 2015 pour simplifier leur vie de restaurateurs. Sophie, l'épouse, apprécie en particulier la réactivité que lui permet Zenchef. "Il n'y a pas de rupture. Quand je suis à la maison et que la ligne du restaurant sonne, le répondeur se met en route pour dire que l'établissement est fermé mais incite le client à aller sur le site pour réserver. Deux minutes après, je reçois une réservation par email."

GESTION CENTRALISÉE DES RÉSERVATIONS



- Logiciel de réservation
- Plan de salle

PRÉSENCE EN LIGNE ET AVIS



- Création de site web
- Module de réservation
- Avis clients vérifiés et E-réputation

FIDÉLISATION CLIENTS



- Fichier clients
- Newsletters
- Réseaux sociaux

-20%
SUR TOUS LES ABONNEMENTS

OFFRE SPÉCIALE MAÎTRES RESTAURATEURS*

POUR EN BÉNÉFICIER, APPELEZ AU

01.40.41.19.41

OU RENDEZ-VOUS SUR
get.zenchef.com/terresdechefs

*Offre valable pour tout abonnement souscrit avant le 25/02/2017

SIMPLIFIER LA VIE DES RESTAURATEURS



Un gain de temps qui simplifie la vie des restaurateurs

Toujours dans la capitale de Gironde, Myriam Cruège gère avec son époux Julien, le restaurant gastronomique Julien Cruège depuis 14 ans à Bordeaux. L'établissement affiche même fièrement un Bib Gourmand Michelin depuis 2009. "Nous avons déjà un site internet mais Zenchef nous a simplifié la réservation", confie la restauratrice. La plateforme lui permet également de recueillir des avis vérifiés et d'y répondre. "J'ai pu faire une réponse-type enregistrée, c'est très pratique et un vrai gain de temps."

"Zenchef nous a permis de développer notre chiffre d'affaires"

À Paris, Sophie Journo et Sephora Nahon ont ouvert en 2013 Privé de Dessert, leur restaurant concept où tous les plats ressemblent à des desserts, avec Zenchef. "Honnêtement, c'est l'outil que l'on utilise le plus au quotidien", confie le duo. "Cela nous a permis de créer du chiffre d'affaires, car sans ce logiciel nous aurions pas pu optimiser la gestion de nos réservations. 95% de notre clientèle provient du bouche à oreille et de la visibilité que nous avons pu avoir avec Zenchef, des newsletters que nous envoyons grâce au fichier clients mais aussi des avis vérifiés qui sont publiés sur le site du PDD."