




zenchef

DOSSIER DE PRESSE

2017

Zenchef (anciennement 1001 Menus) est une start-up française, créée en 2011 par Xavier Zeitoun, Thomas Zeitoun et Julien Balmont. Véritable incarnation de la French Tech, elle s'est donnée comme principale mission **d'aider les restaurateurs indépendants à gagner et fidéliser de nouveaux clients** en prenant en main leur communication digitale, évitant ainsi l'intermédiation et les commissions.

Le service Zenchef, c'est quoi ?

Réservations en ligne, gestion de son e-réputation, fidélisation clients grâce à des newsletters, communication sur les réseaux sociaux : **le digital est partout dans la restauration.**

Avec près de **8 personnes sur 10 qui consultent des avis clients, les photos et la carte avant de choisir un restaurant** ou encore **77% des Français qui aimeraient pouvoir réserver leur table par Internet**, la maîtrise des outils numériques devient une condition sinéquanone à la réussite d'un établissement.

Afin d'aider les restaurateurs à maîtriser et bénéficier du web pour leur affaire, Zenchef développe depuis six ans **un outil tout-en-un leur permettant de gérer leur site internet, leurs réservations, leurs avis et la relation avec leurs clients en toute simplicité et sans avoir de compétences particulières en informatique !**

LOGICIEL DE RÉSERVATION



Un bouton de réservation est intégré au site internet des restaurants. Fini le papier, le nombre de couverts et les coordonnées des clients sont enregistrés dans un cahier de réservation digital relié à un plan de salle. Aucune commission n'est prélevée sur le nombre de réservations générées : le restaurant paie un abonnement mensuel, sans engagement, ou annuel.

SITE WEB ET MOBILE

Zenchef propose aux restaurateurs de créer un site internet design et responsive, consultable sur tous les supports de lecture mobiles. Objectif : améliorer la navigation sur le site web de son restaurant mais aussi toucher les membres de la Génération Y, les fameux millenials, qui font tout depuis leur smartphone. En moyenne sur l'année, 12% des internautes qui visitent un site web de restaurant réalisé par Zenchef réservent une table.



AVIS CLIENTS ET E-RÉPUTATION



Après leur réservation, les clients sont invités à laisser un avis sur le site internet du restaurant. Le restaurateur peut choisir de publier l'intégralité de ces derniers pour séduire de futurs clients mais aussi améliorer son référencement. Par ailleurs, pour contrôler l'e-réputation de leur établissement, les professionnels n'ont plus à multiplier les clics : Zenchef agrège pour eux tous les avis présents sur les sites de recommandations (TripAdvisor, Instagram, FourSquare, ou encore Yelp) sur une seule et même plateforme depuis laquelle ils peuvent également répondre.

FIDÉLISATION CLIENTS

Les réservations réalisées sur le site internet du restaurant viennent automatiquement compléter un fichier clients numérique, qui appartient seulement au restaurateur. Cette liste permet de segmenter ses clients (VIP, fidèles, blacklistés) et d'envoyer des newsletters pour les prévenir des nouveautés afin de garder une relation privilégiée avec ces derniers. Via la même plateforme, les restaurateurs publient aussi des photos sur leurs réseaux sociaux comme Facebook et Twitter pour animer leur communauté. Les clients de Zenchef peuvent enfin consulter les photos qui ont été prises dans leur établissement sur Instagram et les republier sur leurs propres réseaux sociaux s'ils manquent d'inspiration.



BORNE WIFI SÉCURISÉE



Zenchef est associée à Clicspot, un outil permettant aux restaurateurs de proposer un WiFi gratuit et sécurisé à leurs clients. Ce nouveau service aide à la collecte des données des utilisateurs, les restaurateurs peuvent utiliser ce service comme un vrai outil marketing pour faire revenir les clients.

Le petit +



“Chez Zenchef, nous sommes l'équipe marketing externalisée du restaurant”

Xavier Zeitoun,
PDG et co-fondateur de Zenchef

Zenchef, ce n'est pas simplement un logiciel mais des humains qui, derrière l'outil numérique, ont **une vraie volonté d'accompagner le restaurateur indépendant** et de le soutenir dans son quotidien. À travers son service succès client, l'équipe reste aux côtés du restaurateur, du lundi au vendredi, de 9 à 19 heures, pour lui suggérer, de manière intelligente, des façons de développer son activité.

Voir la vidéo de présentation Zenchef



<https://youtu.be/cXbtsC70F40>



Zenchef équipe plus de 3 000 clients en France et à l'étranger

Aujourd'hui, plus de 3 000 restaurateurs en France et en Europe font confiance à Zenchef. Pourquoi ? Ils partagent leur expérience :



Ambassadeur

STEVEN RAMON

Rouge Barre à Lille

Ancien candidat de Top Chef

J'ai choisi Zenchef car cela me permet de tout regrouper sur une seule et même plateforme. L'interface évolue tout le temps. Ce qui m'a beaucoup intéressé chez Zenchef, c'est le fichier clients qui s'enrichit automatiquement au fil des réservations. Je fais 12 000 clients à l'année, et plus de 50% proviennent du site de Zenchef.



Ambassadeur

FRANÇOIS PASTEAU

L'Épi Dupin à Paris

Président de Ferrandi Alumni

Le fait de rassembler tous les avis en un seul et même endroit est aussi très pratique. Avant, je n'allais pas les chercher. Aujourd'hui, je peux les consulter et réagir ; cela m'aide notamment à améliorer le service. C'est vraiment un bel outil !



JACQUES CHOMENTOWSKI

Le CocoLobo à Strasbourg

Membre du conseil d'administration de Service enTête

Un restaurateur doit être capable de gérer lui-même sa e-réputation, ses réservations, son fichier clients et son intégration web et c'est le cas avec Zenchef. La plateforme est assez intuitive et nous permet d'avoir plus d'interactivité avec les autres collaborateurs du restaurant.



Ambassadeur

SOPHIE LAFON

L'Oiseau Bleu à Bordeaux

Maitre Restaurateur

J'avais besoin de rafraîchir mon site et de le moderniser. Heureuse de l'avoir fait avec Zenchef, chez qui j'avais déjà le module de réservation qui fonctionne très bien. J'aime la réactivité que je peux avoir à tout moment sur mon site et la facilité d'utilisation.

Le développement de Zenchef en France et à l'étranger



Novembre 2011

Naissance de 1001 Menus



Décembre 2012

Levée de fonds de 300 000 euros

Octobre 2013

Elaia Partners et l'Accélérateur Capital Partners décident d'investir 1,35 millions d'euros dans la startup



Juillet 2014

Lauréat de la French Touch Conférence à New-York

A l'occasion de cette première French Touch Conférence, la startup 1001 Menus a su convaincre le public et un jury de business angels avisés (dont Brian Cohen, président de New York Angels ou Marie Ekeland D'Elaïa Partners). Xavier Zeitoun a reçu ce premier prix des mains d'Axelle Lemaire, alors secrétaire d'État en charge du numérique.



Septembre 2014

Ouverture en Grande-Bretagne

1001 Menus débute sa conquête de nouveaux marchés à l'international, avec un premier pas de l'autre côté de la Manche.



Mai 2015

Ouverture en Espagne



Octobre 2015

1001 Menus devient partenaire de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs



Novembre 2015

1001 Menus change de nom pour devenir Zenchef et lève 6 millions d'euros

Edenred Capital Partners, XAnge, METRO AG, les investisseurs historiques et plusieurs business angels décident de donner de l'élan à la startup pour financer son expansion à l'international et conforter sa position de leader sur un des plus gros marchés européens, la France.



Mars 2016

Lancement des Matinales et des Rencontres Zenchef

2 événements dédiés à ses clients et aux restaurateurs en général pour les aider à mieux utiliser le digital au bénéfice de leur restaurant.



Avril 2016

Zenchef devient partenaire de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France



Printemps 2016

Lancement de la Bourse Zenchef

Équipe les restaurants d'application gratuitement d'un service innovant et former les restaurateurs de demain.



Été 2016

Lancement de l'application iOS Zenchef pour iPhone et iPad

Les restaurateurs sont plus souvent en cuisine ou en salle qu'assis derrière un ordinateur. Zenchef leur facilite la vie en leur permettant de gérer leur communication d'où ils le souhaitent, directement depuis un support mobile (téléphone ou tablette).



Septembre 2016

Ouverture en Belgique



Automne 2016

Zenchef ajoute l'empreinte bancaire et le plan de salle à son logiciel de réservation

Zenchef fait gagner du temps aux restaurateurs en leur permettant d'associer directement une réservation à une table. Dans le même temps, la startup dit non aux no-show en assurant les restaurateurs contre les réservations non-honorées.



Décembre 2016

Zenchef équipe le groupe Bertrand

Le Procopé (fondé en 1689), un des plus anciens restaurants de France débute sa mue digitale avec Zenchef comme la Brasserie Lipp, les établissements Flora Danica, Polpo et L'Alsace.



Janvier 2017

Zenchef change son identité visuelle

Une nouvelle image plus zen ! Finie la cloche bleue turquoise connectée, place à un sourire qui représente celui que les collaborateurs de Zenchef accrochent tous les jours au visage des restaurateurs en leur facilitant leur organisation quotidienne.



Hiver 2017

Zenchef lance son programme d'Ambassadeurs

Des chefs à l'image de Steven Ramon (le Rouge Barre à Lille), François Pasteau (L'Épi Dupin à Paris et Président de Ferrandi Alumni) et des restauratrices comme Sophie Journo et Sephora Nahon (Privé de Dessert à Paris) participent à notre programme pour représenter Zenchef mais aussi challenger le service.



Avril 2017

Zenchef devient partenaire des Toques Françaises



Printemps 2017

Zenchef offre aux restaurateurs un moyen de sécuriser leur connexion WiFi pour leurs clients



Printemps 2017

Installation d'équipes à Bordeaux, Lyon et Strasbourg



Septembre 2017

Zenchef devient partenaire de la Bourse Badoit



Automne 2017

Lancement de l'application Android Zenchef



 @XavZeitoun

Trois questions à Xavier Zeitoun, PDG et co-fondateur de Zenchef

QUELS SONT LES PRINCIPAUX PROFILS DES PATRONS EN RESTAURATION ASSISE HORS DOMICILE ?

« On retrouve de plus en plus « **d'entrepreneurs de la restauration** » avec des profils grandes écoles qui lancent des concepts de restauration dont les business plans sont réfléchis et dont l'objectif est de lever de l'argent pour ouvrir plusieurs restaurants rapidement. **Ils gèrent leurs restaurants comme des startups.** Il y a aussi des **jeunes qui reprennent des affaires de famille**, comme des grands bistrotts ou brasseries, ils essaient de les moderniser pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs et **s'inscrivent dans la tendance « néo-bistrot »**. Enfin, on retrouve bien sûr tous ceux pour qui la cuisine est une vocation, qui ont envie de se lancer, soit après leur formation, soit après un passage par des cuisines prestigieuses ou encore, inspirés par des émissions de cuisine comme Top Chef. »

QUEL EST LEUR USAGE ET LEUR RAPPORT AU DIGITAL DANS LA RESTAURATION ?

« Le digital est partout dans la restauration et la prise **de conscience des restaurateurs s'est fortement accélérée dans les deux à trois dernières années grâce à l'émergence de solutions digitales qui répondent à de plus en plus de besoins.** Malgré une appétence de plus en plus forte pour les outils digitaux, les contraintes de temps et de budget demeurent des freins importants à l'adoption massive de ces solutions par la majorité des restaurateurs. Environ la moitié des restaurateurs âgés de plus de 50 ans sont également plus lents à adopter ces technologies. »

COMMENT VONT ÉVOLUER LES RESTAURATEURS DANS LEUR MÉTIER ? QU'EST-CE QUI VA CHANGER ?

« **Les restaurateurs vont être de plus en plus épaulés par la technologie pour prendre de meilleures décisions au quotidien,** gagner du temps sur des tâches à faible valeur ajoutée et vont ainsi pouvoir consacrer plus de temps à la cuisine et l'accueil, ce qui devrait continuer à augmenter le niveau moyen des restaurants dans les prochaines années. Par ailleurs, de plus en plus d'acteurs évangélisent le marché du digital pour les restaurants sur des postes comme l'approvisionnement, la gestion RH, le recrutement, les réservations comme Zenchef, le marketing, la fidélisation, les solutions de caisse ou de paiement, et vont petit à petit s'insérer dans le fonctionnement quotidien des restaurants. »

NOS PARTENAIRES



PLUS D'INFORMATIONS :

www.zenchef.fr

www.blog.zenchef.fr

Sur Facebook : [ZenchefFrance](https://www.facebook.com/ZenchefFrance)

Sur Twitter : [@ZenchefFR](https://twitter.com/ZenchefFR)

Sur Instagram : [@zencheffr](https://www.instagram.com/zencheffr)

CONTACT :

communication@zenchef.com