

Fetchef lance la « Philanthro-Réservation » : l'innovation solidaire qui offre la gratuité technologique aux restaurateurs

En finançant l'outil de gestion **par un micro-don citoyen**, les clients libèrent les restaurateurs des frais de plateforme tout en soutenant des actions caritatives.

La plateforme de l'hospitalité prestige Fetchef franchit une nouvelle étape dans son engagement sociétal avec le lancement de la « Philanthro-Réservation ».

Cette innovation permet d'offrir aux restaurateurs une technologie de pointe **sans frais fixes ni abonnements**, grâce à une contribution solidaire des clients qui vient renforcer les actions caritatives déjà menées par l'entreprise.

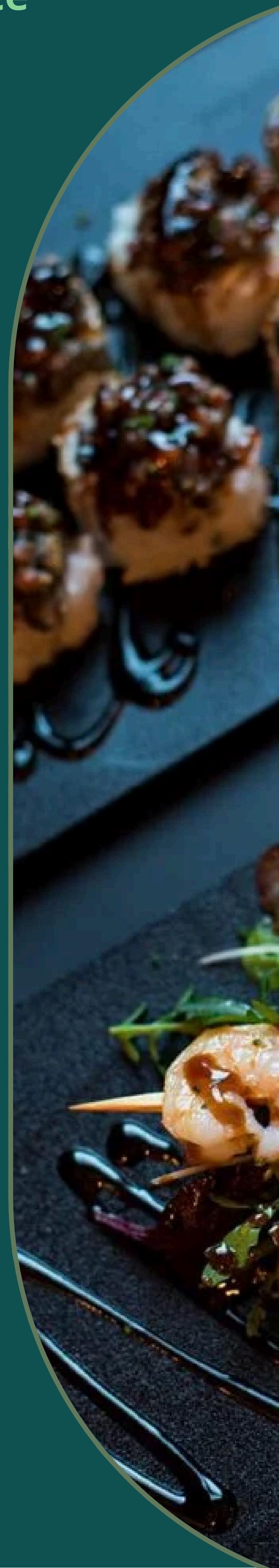
Un modèle économique solidaire qui change la donne
Face aux commissions B2B pesantes, Fetchef introduit un changement de paradigme où la technologie est financée par l'engagement citoyen :

Gratuité totale pour le restaurateur : Le module de gestion est offert sans abonnement. L'idée est de transformer un "centre de coût" en un levier d'image

Le client devient acteur du changement : Le service est soutenu par une contribution solidaire versée par le client lors de sa réservation. Cet acte citoyen finance l'accès gratuit à l'outil pour le restaurateur.

Un engagement social pérenne : La Philanthro-Réservation devient le levier majeur pour atteindre l'objectif de Fetchef de reverser 500 000 € de dons.

Ce nouveau module amplifie les engagements déjà annoncés par la marque, à l'image du partenariat avec le Programme Alimentaire Mondial (PAM) qui a concrétisé, dès 2025, le reversement de fonds lors de dîners caritatifs.





L'innovation technologique au service de l'écosystème

Si la Philanthro-Réservation est le cœur de cette annonce, elle s'appuie sur **l'arsenal technologique breveté de Fatchef pour protéger la rentabilité des établissements :**

- **Anti-gaspillage** : Le système de précommandes intelligentes (breveté) réduit le gaspillage alimentaire de 40%. Le client, par son choix anticipé, soutient directement la transition écologique du restaurant et sa **démarche RSE**.
- **Sécurisation des revenus** : En luttant contre les "No-Shows" via le prépaiement et la réservation garantie, Fatchef a déjà permis une augmentation du chiffre d'affaires de 25% en moins de 3 mois pour ses partenaires.
- **Éthique numérique** : L'ensemble de l'infrastructure, incluant ce nouveau module, est hébergé sur un cloud 100% énergies renouvelables et garantit aux restaurateurs la pleine propriété de leurs données.

Libérer les restaurateurs par la solidarité

"Notre ambition est de donner aux chefs les mêmes armes technologiques que les géants du numérique, mais avec un modèle aligné sur leurs intérêts" déclare Olivier Sibuet, fondateur de Fatchef.

En intégrant la Philanthro-Réservation à son écosystème, Fatchef **redonne de l'oxygène aux établissements** (gain allant jusqu'à 100 heures par mois en gestion administrative) **tout en structurant une communauté autour de valeurs de partage**.

À propos de Fatchef

Lancée en novembre 2024, Fatchef est une plateforme franco-suisse, finaliste des Equip Hotel Innovation Awards et soutenue par des acteurs majeurs comme l'Organisation Mondiale de la Gastronomie. Avec deux brevets déposés et une solution hébergée sur un cloud 100 % énergies renouvelables, Fatchef réinvente les codes de l'hospitalité, un événement engagé à la fois.



Pour toute demande presse ou visuels :



Fatchef

RESERVATION PRESTIGE