



# Fetchef

## Le couteau suisse de la réservation prestige pour les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration

Plus de 200 000 postes non pourvus dans la restauration en France (source : UMIH & Dares, 2024), des annulations de dernière minute à répétition, et une clientèle toujours plus exigeante en matière de personnalisation : dans ce contexte, **Fetchef s'impose comme le couteau suisse de la réservation prestige.**

Avec un modèle unique - zéro abonnement, 100% flexibilité - et des résultats concrets (+25% de chiffre d'affaires pour ses partenaires, en moins de 3 mois), la plateforme redéfinit l'organisation des hôtels, restaurants et traiteurs.



## Un facilitateur digital pour répondre aux enjeux du secteur

Fetchef agit comme une conciergerie digitale, **automatisant les tâches chronophages pour permettre aux équipes de se recentrer sur l'accueil et l'excellence du service.** Grâce à des fonctionnalités brevetées comme les précommandes intelligentes et les crédits cadeaux ainsi qu'à une intégration multicanale, les professionnels gagnent en visibilité et en efficacité tout en réduisant leur impact environnemental.

**L'anti-gaspi** au cœur de la solution Fetchef place la réduction du gaspillage alimentaire au centre de ses priorités. **Grâce aux précommandes intelligentes, les professionnels savent exactement quelles quantités préparer, évitant ainsi les surplus inutiles.** Les données montrent une réduction jusqu'à 40% du gaspillage pour les restaurants utilisant la plateforme. Les paiements anticipés et les précommandes obligatoires permettent également de sécuriser les revenus et d'éliminer les annulations de dernière minute, un fléau pour le secteur.



*"Notre objectif n'est pas de remplacer les métiers de la restauration et de l'événementiel, mais de les sublimer. En automatisant les tâches chronophages, nous permettons aux équipes de se recentrer sur ce qui compte vraiment : retrouver du temps pour une belle relation client et pour libérer sa créativité." —*

*Olivier Sibuet, Fondateur et CEO de Fetchef*

**Fetchef se positionne comme un facilitateur**, une solution intelligente conçue pour simplifier la vie des professionnels sans remplacer leur savoir-faire. **Que ce soit pour un hôtel, un traiteur ou un chef à domicile, la plateforme s'adapte à tous les univers de la gastronomie et de l'événementiel, de la réservation à la logistique, en passant par la relation client.**

### Des résultats concrets et mesurables

- **Gain de temps** : Jusqu'à 100 heures par mois économisées sur la gestion des réservations et des commandes pour 20 événements.
- **Augmentation du CA** : +25% en moyenne en moins de 3 mois.
- **Réduction du gaspillage** : jusqu'à -40% des pertes alimentaires pour les restaurants grâce aux précommandes précises et l'anticipation.
- **Sécurisation des revenus** : Les paiements anticipés et les précommandes obligatoires éliminent les annulations de dernière minute ou No Show.

### Une solution clé en main, simple et intuitive

Conçue par des professionnels pour des professionnels, Fetchef se distingue par sa simplicité d'utilisation. Contrairement aux solutions concurrentes, la plateforme offre des fonctionnalités uniques comme :

**Les précommandes par convive** : Chaque invité d'un groupe (mariage, séminaire) sélectionne son menu via un lien personnalisé, selon ses allergies et préférences. Le professionnel reçoit une vue consolidée des commandes, évitant ainsi les erreurs et le gaspillage. Ce que ne proposent pas les concurrents.



**Les crédits cadeaux brevetés** : un système intégré pour fidéliser la clientèle via des expériences cadeaux (ex : pour découvrir les nouvelles recettes signatures en avant première), avec un suivi automatisé des utilisations.

**L'intégration multicanale** : Les réservations peuvent provenir de Google Réservation, du site web ou des réseaux sociaux, mais tout est centralisé sur Fetchef, sans double saisie..

*En pratique, un traiteur peut configurer un menu événementiel, définir des heures limites de réservation et de commande, et générer un lien de précommande en moins de 30 minutes - là où les solutions classiques nécessitent des heures de paramétrage et de formation.*



## Un modèle économique transparent et sans risque

Fetchef propose un modèle économique **sans abonnement**, basé sur des commissions parmi les plus basses du marché (de 2% à 5,5% sur les précommandes, et de 0,25€ à 0,50€ par couvert). Ce choix stratégique permet aux professionnels de bénéficier d'une nouvelle vitrine en ligne et **payer uniquement quand ils génèrent du business**, sans frais fixes, ce qui est idéal pour les établissements saisonniers ou éphémères.

Avec des **tarifs 5 à 10 fois moins élevés** que ceux des concurrents, Fetchef se positionne comme une solution **économique et rentable**.



## À propos de Fetchef

Fetchef est une plateforme franco-suisse lancée en novembre 2024, conçue pour répondre aux besoins spécifiques des professionnels de la gastronomie et de l'hôtellerie. Finaliste des Equip Hotel Innovation Awards, accueillie par le village Startup by CA au SIRHA 2025, plébiscitée au Food Hotel Tech et soutenue par des acteurs majeurs comme l'Organisation Mondiale de la Gastronomie et Disciples Escoffier International, Fetchef se distingue par :

- **Deux brevets déposés, pour les systèmes de précommandes personnalisées et de crédits cadeaux pour fidéliser les clients.**
- **Une solution hébergée sur un cloud éthique, 100% énergies renouvelables.**

**Unique en son genre, Fetchef** redéfinit les codes de l'hospitality prestige en créant une passerelle innovante entre gastronomie et événementiel, et **invite les professionnels visionnaires à profiter d'une solution d'exception** pour allier expérience sur-mesure et excellence.

