

BRICE ENRIORE REVOLUTIONNE L'HOTELLERIE RESTAURATION: IL LANCE UNE NOUVELLE SOLUTION DE TRAVAUX TOUT COMPRIS

Sérial entrepreneur, formé à l'Ecole Hôtelière de Lausanne, après avoir été maître d'œuvre pour l'hôtellerie et la restauration, et avoir créé une agence d'architecture d'intérieur pour ces établissements, Brice Enriore a développé un premier outil de devis et d'estimation de travaux, gratuit (TravauxResto.com). Il a également ouvert avec succès (et avec son frère Stéphane) un bar à cocktails à Annecy. Et, à la trentaine à peine dépassée, il lance un second outil pour les pros des CHR: Travaux Resto Pro. La solution pour réaliser et optimiser des travaux d'envergure, récurrents, en franchises.

Pourquoi ? Parce que les défis des franchises aujourd'hui sont nombreux et les problématiques avec des enjeux colossaux:

- 15 à 30 % de dépassements budgétaires récurrents
- Variabilité des coûts par région difficile à estimer
- Manque de visibilité et d'outils de consolidation des données
- Perte de temps pour les franchisés et les équipes internes

Fort de son expérience (y compris sur ses propres projets) et du manque de précisions et d'estimations des besoins par ses client-es, il a imaginé un outil qui permet de clarifier et d'anticiper le budget des travaux à prévoir. « J'ai compilé, pendant des années, des milliers de factures et données liés à des rénovations de restaurants, constituant une base de données solide. Puis, j'ai créé un algorithme qui, grâce à une vingtaine de questions, va chercher les bonnes informations dans cette base de données et fournir un estimatif rapide et précis sur 36 postes de dépenses. » dixit Brice Enriore.

C'est le seul outil spécialisé dans la restauration qui permet de faire des estimations fiables et rapides.

A qui est-ce destiné ? Principalement, ce sont des franchises en restauration, quelle que soit sa taille. Avec un système d'abonnement flexible. Une offre qui séduit d'emblée les professionnels et pas des moindres.

Pour exemple, son premier client signé n'est autre que le groupe PMU qui utilise son outil en formule illimitée pour estimer tous les locaux qu'ils visitent afin de développer leur nouveau concept Les Paris Mutuels Urbain.

En suisse, Antoine Getaz Directeur général de la Brasserie Lipp à Genève a utilisé travauxresto.ch pour établir le budget de rénovation complet de l'établissement, avec une fiabilité de 95%.

Il s'adapte donc à toutes les zones géographiques. L'outil tient compte des écarts géographiques et des spécificités locales en se basant sur les données du marché. Les coûts de main d'œuvre, les matériaux et les prestations sont ajustés en fonction des régions.

Un service qui facilite donc particulièrement les multiples ouvertures, en France, en Belgique et en Suisse. Et pour son développement comme pour son expertise Brice est en partenariat avec des architectes d'intérieur, des maîtres-d'œuvre, des logiciels de réservation, de caisse, des courtiers en financement... et beaucoup d'autres entreprises qui s'adressent au business de la restauration. Un outil clé en main, opérationnel en 1 mois

« Mon outil permet une estimation immédiate, avec une marge d'erreur d'environ 20 % pour les indépendants et 15 % pour les franchises. » Brice Enriore

En pleine période d'incertitudes et d'inflation, l'outil devient indispensable pour garantir et sécuriser les projets d'ouvertures de nouveaux restaurants.

