



zenchef

LE PARTENAIRE DES RESTAURATEURS
FAIT ÉVOLUER SON MODÈLE ET AMBITIONNE
DE DEVENIR LEADER EUROPÉEN



***On ne va pas au restaurant que pour manger.
On s'y retrouve, on s'y rassemble.***

*On y vit des moments uniques.
Ils sont l'âme de notre société.*

*Les restaurants sont avant tout des lieux de
rencontre et de convivialité.*

*Pourtant, ces dernières années, les plateformes
de réservation et de livraison ont transformé le*

“
secteur.

*En apportant de nouveaux services, elles ont
aussi dénaturé la relation entre les restaurateurs
et leurs clients. Elles ont créé un mur entre les
deux.*

e st e

Ce mur, nous voulons le briser.

*Chez Zenchef, nous voulons rétablir une relation
directe entre le restaurateur et ses clients et réunir
tout le monde autour de la même table.*

*Notre recette ? Aider les restaurateurs à adopter une
approche plus intelligente.*

*Pour gagner du temps et développer leur chiffre
d'affaires.*

*Pour gagner des clients sans les noyer sous les
réductions et autres promotions.*

*Pour rester propriétaire des données de ces mêmes
clients et pouvoir les fidéliser.*

*Avec Zenchef, ils peuvent compter sur
un partenaire fort et engagé.*

*C'est en associant l'humain au meilleur de la
technologie que nous aidons les restaurateurs en leur
fournissant les outils, les services, et le soutien dont
ils ont besoin pour définir leurs propres règles du jeu.*

***Bienvenue dans
un nouveau monde
d'indépendance.
Bienvenue chez Zenchef!***

En 10 ans, Zenchef a révolutionné le milieu de la restauration

6 000 RESTAURATEURS,
25 000 000 DE RÉSERVATIONS,
15 PAYS ET TOUJOURS 0% DE COMMISSION

Créée en 2010 par Xavier Zeitoun, Thomas Zeitoun et Julien Balmont avec comme principal but de défendre l'indépendance des restaurateurs en mettant à leurs disposition un système de réservation sans commission, ni intermédiaire, Zenchef est une société française devenue leader européen des solutions de réservation en ligne indépendantes pour les restaurants. Avec l'émergence des plateformes de réservation et de livraison, les restaurateurs perdent le contrôle de la relation client et de la data.

En 10 ans, la mission de Zenchef est restée intacte : avoir un impact positif sur un secteur essentiel à la société en **rétablissant une relation directe entre le restaurateur et ses clients.**

C'est en associant l'humain au meilleur de la technologie que Zenchef a gagné la confiance de près de 6000 restaurants français, en leur fournissant les outils, les services, et le soutien dont ils ont besoin pour travailler plus intelligemment, pour maximiser leurs performances, augmenter leurs profits et créer des expériences exceptionnelles pour leurs clients.

Une plateforme qui redonne le contrôle de l'intégralité du parcours client aux restaurateurs, leur permettant de **rester indépendants** tout en **fidélisant leur clientèle.**

Avec les différents événements et crises survenus depuis 2 ans, le secteur de la restauration a dû se réinventer pour s'adapter aux nouvelles attentes des consommateurs et aux contraintes sanitaires. **Zenchef s'est aussi adaptée en diversifiant son cœur de métier** avec le lancement de nouveaux produits tels que les menus digitaux **et le paiement de l'addition par QR Code ainsi que le Click & Collect pour soutenir les restaurateurs en cette période difficile.** Dans ces moments de doute, ces derniers ont pu s'appuyer sur ce qui est une partie de l'ADN de Zenchef : des équipes soudées et très à l'écoute de leurs besoins.



Plan. Book. Pay.

NOTRE AMBITION, DEVENIR LA PLATEFORME LEADER DE LA GESTION DE L'EXPERIENCE CLIENT POUR LES MEILLEURS RESTAURANTS EUROPÉENS D'ICI 2024

En 2021, Zenchef va amplifier l'impact de sa mission en diversifiant son modèle sans perdre ses fondamentaux. La startup va accélérer son expansion européenne et lancer de nouveaux services pour les consommateurs afin de les aider à découvrir, réserver et payer dans les meilleurs restaurants européens. Zenchef vise 25 000 restaurants clients en Europe d'ici fin 2024



ZENCHEF PAY – L'EXPÉRIENCE CLIENT LA PLUS FLUIDE AU MONDE, DE LA RÉSERVATION AU PAIEMENT DE L'ADDITION

Aujourd'hui, le secteur de la restauration est en pleine révolution et les restaurateurs prennent conscience de l'importance de se doter d'outils digitaux performants pour pouvoir se concentrer sur les tâches qui apportent le plus de valeur aux clients comme **l'accueil, le conseil et le service**.

Afin d'offrir une expérience fluide, rapide et sans contact de la réservation jusqu'au paiement, Zenchef lance Zenchef Pay à travers le rachat de Billee, société française spécialisée dans les solutions de paiement mobile pour la restauration. Il s'agit d'un rapprochement stratégique de deux startups françaises ayant chacune dans leur domaine la technologie la plus aboutie du marché. **Zenchef Pay permet aux clients de payer leur addition sans attendre le serveur et fait donc gagner 15 minutes en moyenne par table aux restaurateurs, leur garantissant ainsi une**

“

meilleure rotation des tables.

Grâce à l'expertise de Billee dans le paiement et la position forte de Zenchef dans la réservation, nous allions nos forces pour créer la plateforme leader en Europe de gestion de l'expérience client pour les restaurants. Les équipes de Billee et de Zenchef partagent les mêmes valeurs et la même passion de la restauration, c'est donc avec grand plaisir que nous les accueillons dans la famille Zenchef pour écrire ensemble le prochain chapitre de notre histoire.

» **Xavier Zeitoun – Co-fondateur de zenchef**

“

Rejoindre Zenchef a été pour nous comme une évidence. Autant sur le plan stratégique, grâce à la parfaite complémentarité de deux technologies abouties et largement approuvées par nos clients, que sur le plan des valeurs : le même souci du client, la volonté d'aider les restaurateurs au plus proche de leur activité pour leur proposer des solutions qui ont un impact positif direct sur leur activité. »

**Ghislain Rouessé – Co Fondateur
Billee**

zenchef Pay en quelques chiffres

+ 1 Million

de repas encaissés depuis son lancement

15 min

gagnées à l'encaissement pour les restaurateurs

+25%

d'augmentation du ticket moyen

30%

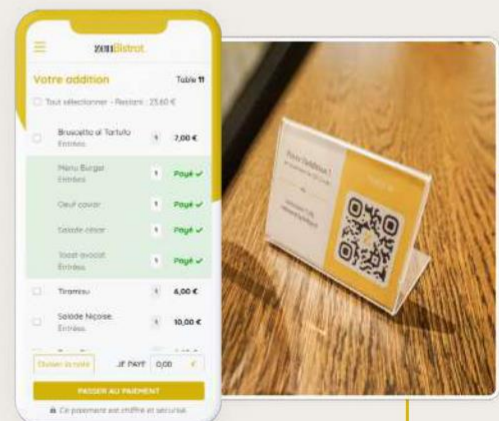
de rotations de table en plus

20 sec

pour payer l'addition

Comment cela fonctionne-t-il ?

1. Scanner le QR Code sur la table du restaurant à l'aide d'un smartphone
2. Partager l'addition (ou pas)
3. Laisser un pourboire si besoin



Billee
c'est dans la poche!

4. Payer depuis son téléphone

LANCEMENT DE Z : NOUVEAU MÉDIA FOOD DE RÉFÉRENCE

La mission de Zenchef est de permettre aux restaurateurs de rester indépendants des plateformes de réservation qui prennent des commissions. **Afin d'amplifier cette mission, Zenchef va lancer prochainement de nouveaux services pour le grand public, qui auront pour ambition de valoriser les meilleurs restaurants en Europe auprès des amateurs de gastronomie.**

Cette nouvelle ambition va se concrétiser à la mi-septembre 2021 par la création du magazine web "Z", dirigé par Ezéchiël Zerah, ancien rédacteur en chef des pages gastronomie de L'Express et créateur de la newsletter de tendances culinaires Pomélo.

Média indépendant, Z souhaite s'imposer en 2 ans comme une référence dans l'écosystème des médias food avec plus de 100 000 visiteurs uniques chaque mois

“

Nous n'avons jamais autant parlé en France des restaurants (et des personnages qui gravitent autour) qu'aujourd'hui : il était temps d'avoir un média qui - au-delà des critiques de tables - raconte quotidiennement les restaurants avec un ton joyeux, des images fortes et de l'esprit.”

Ezéchiël Zerah - Directeur Éditorial du magazine Z



DONNER ENVIE D'ALLER AU RESTAURANT (AVEC DES CONTENUS TRÈS ORIGINAUX)

Au-delà des guides, sites professionnels et sites de recettes et d'actualités, Z est un magazine en ligne qui se donne pour mission de transmettre aux Français l'envie d'aller et de retourner au restaurant. A travers des contenus originaux (angles, habillage avec illustrations, production photos), Z proposera, plusieurs fois par semaine, des longs formats, des guides, des recettes (toutes testées par le média avant publication) des guides, une newsletter avec reprise des contenus et contenus originaux dédiés...

LA NOUVELLE GARDE DU JOURNALISME CULINAIRE & LA CRÈME DE LA PHOTO ET DE L'ILLUSTRATION

Pour ce faire, Z, sous la direction d'Ezéchiël Zerah, sera composé et rédigé par la nouvelle garde du journalisme culinaire (Léo Bourdin de M Le Monde, Zazie Tavitian, chroniqueuse sur France Inter ou l'écrivain Mathieu Alterman, auteur d'une enquête remarquée sur Johnny) mais aussi des experts de leurs sujets comme Selva Danassegarane spécialiste de la cuisine indienne qui travaille au sein du guide Michelin. Côté habillage, des étoiles montantes de la photographie française, notamment Guillaume Blot, qui travaille avec Le Monde, Society et Libération (et qui a exposé lors des Rencontres Photo d'Arles) ou encore Clémentine Passet, jeune mais déjà reconnue dans le monde de la mode et qui commence à percer dans la food avec Le Fooding. Enfin côté illustreurs, des artistes internationaux réputés, qu'ils soient Italiens, Britanniques ou Américains dont Oscar Bolton Green, qui illustre des couvertures du magazine week-end Financial Times et travaille également avec le New York Times.

A RETROUVER NOTAMMENT DANS Z


- Une Rubrique «Ma vie en 5 restaurants» : des personnalités très portées sur la gastronomie racontent leur itinéraire en cinq tables (Marc Veyrat, le député et ex-secrétaire d'Etat Mounir Mahjoubi, le star des paparazzis Daniel Angeli...)

- Des recettes - issues des livres fraîchement publiés ou à paraître - vraiment testées et shootées par Alvina Ledru-Johansson (ex-My Little Paris food, fondatrice de la newsletter Culs-de-Poule)

- Une Rubrique «Les meilleurs plats qu'on a goûté cette semaine» - La rédaction paye ses additions

Une Rubrique «Je ne serai jamais arrivé là sans»... : un RDV intimiste avec de grands chefs

- Une newsletter hebdo fun avec des contenus inédits

-  ... et beaucoup d'autres choses

Site internet : magazine.zenchef.com



ZENCHEF FAIT ENTRER DES CHEFS ET GROUPES DE RESTAURATION À SON CAPITAL

Toujours dans le respect de ses valeurs que sont la passion de la restauration, la confiance, et surtout l'humain, Zenchef a souhaité associer à son capital ceux qui soutiennent la société depuis ses débuts. Une nouvelle étape clé pour renforcer ses liens avec les professionnels de la gastronomie.

Groupe Bocuse, Groupe Le Duff, Eleni Group (Yaya, Pouliche, Café de Luce), Juan Arbalaez (Bazarro, Ma Cocotte, Vida, Plantxa, ...), Denny Imbroisi (Ida, Epoca), Julien Duboué (Boulom), Eric Frechon, Alexandre Giesbert (Daroco), Vivien Durand (Le Prince Noir - 1 étoile Michelin), Mathieu Darmont (Ensemble, Luna), Antoine Duarte (Polichinelle)

Cette levée de fonds avec des restaurateurs et chefs traduit une volonté que nous avons depuis longtemps d'associer au succès de Zenchef ceux qui participent dans l'ombre depuis plusieurs années à son développement : nos clients restaurateurs.

Nous avons proposé à nos clients restaurateurs d'investir au capital de Zenchef. L'engouement a été immédiat et nous a permis de lever le double du montant initialement prévu. Nous sommes fiers de cette levée de fonds composée des légendes de la gastronomie, d'orfèvres 3 étoiles et de chefs à succès."

Xavier Zeitoun, Co-fondateur de Zenchef

Suite à l'entrée au capital des chefs et restaurateurs, Zenchef a constitué le Club des Restaurateurs Associés pour les faire participer aux décisions stratégiques et à la définition des évolutions produit.



Eric Fréchon



Denny Imbroisi



Juan Arbalaez



Vivien Durand



CAFÉ DE LUCE



Pouliche

AMANDINE CHAICHOT



“

Peu de sociétés ont la chance d’avoir des clients aussi impliqués et c’est donc une grande force pour Zenchef qui va pouvoir être en permanence au plus près des problématiques des restaurateurs et développer les innovations qui les aident à améliorer la rentabilité et la fidélisation client.

Xavier Zeitoun, Co-fondateur de Zenchef



zenchef



LES DATES-CLÉS

- 2021 Lancement du Magazine Z, rachat de Billee et lancement de Zenchef Pay
- 2020 Lancement de À Table !, du module de click & collect, du carnet de rappel... pour soutenir les restaurateurs durant la crise du Covid
- 2019 4500 restaurants clients, leader européen des solutions de réservation indépendantes pour les restaurants
- 2017 Cap des 3000 restaurateurs clients en Europe dépassé
- 2015 Levée de fonds de 6 millions d'euros avec Edenred, XAnge et Elaia Partners
- 2014 Entrée sur le marché de la réservation avec le lancement d'un système de réservation sans commissions ni intermédiaires
- 2013 Première levée de fonds de 1,35 millions d'euros auprès de business angels et du fond Elaia Partners
- 2012 Lancement d'une offre de création de site web et de référencement dédiée aux restaurants
- 2011 Lancement de 1001 Menus, premier annuaire en ligne de menus de restaurants en France



Zenchef c'est

Un logiciel qui permet aux restaurateurs de gérer l'intégralité du parcours client en toute indépendance

Une indépendance garantie (pas de commissions, respect de la propriété des données clients)

Un module de réservation en ligne sans commissions aux couleurs du restaurant

Un outil de gestion de plan de table pour mieux organiser l'accueil des clients et le service

Un fichier client et des outils d'envoi de campagnes d'emailing et de SMS

La création de sites web optimisés pour la réservation en ligne

Un module de click & collect qui permet aux restaurateurs de diversifier leurs canaux de vente

Une expérience à table sans contact avec le menu et le paiement via QR code

Un média de référence

Mais aussi ...

- 6000 clients dont de nombreux chefs étoilés et grands groupes
- 10 ans d'expérience et une marque reconnue dans la restauration
- 60 collaborateurs

Informations Pratiques

Z Magazine : magazine.zenchef.com

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)



zenchef