

Sensei : au service des entrepreneurs de l'hôtellerie-restauration

Lancée en octobre 2021 par Julien Vélu, Sensei est une plateforme de consulting dédiée au secteur de l'hôtellerie-restauration. Elle est aujourd'hui la première communauté de talents indépendants de l'hôtellerie restauration avec plus de 800 experts, mettant à disposition leur expérience et leur savoir faire, pour les entrepreneurs qui se lancent ou ceux qui sont déjà en activité.

Temps de lecture : minute

2 août 2022

Comment l'idée vous est-elle venue ?

Il y a un peu plus de deux ans, Julien Vélu a voulu lancer son propre restaurant. Alors qu'il a dans ses bagages cinq ans d'études en école hôtelière, il se rend compte qu'il est incapable d'ouvrir son restaurant seul. Les questions se multiplient et il ressent le besoin d'être accompagné par ceux qui sont déjà passés par là. Quelle licence faut-il ? Combien coûte un fond de commerce ? etc...Malheureusement les profils expérimentés et prêts à partager leurs conseils sont difficiles à trouver.

Bien évidemment, Julien n'est pas le seul dans ce cas de figure. Après la pandémie et les confinements en série, le marché de la restauration est reparti de plus belle avec énormément de créations d'entreprises. Les entrepreneurs ont profité de la mise à l'arrêt du secteur pour se lancer ou améliorer leur entreprise existante. Des profils très divers, par forcément issus du milieu, qui ont besoin d'être accompagnés par des initiés. En effet, entreprendre dans ce milieu requiert une palette d'expertises très

large, rarement toutes à la portée d'une seule personne. Être bien entouré semble donc essentiel pour se lancer et surtout pour perdurer.

Quelle est votre solution ?

Sensei a pour vocation d'accompagner et de mentorer les entrepreneurs pour les aider à se lancer ou à pérenniser leur affaire. La startup leur propose de trouver les meilleurs experts et consultants du secteur parmi une communauté de plus de 800 talents indépendants de l'hôtellerie restauration: chefs, directeurs artistiques, architectes mais aussi experts-comptables ou experts en communication... au total, plus de vingt professions différentes sont à la carte. On l'oublie parfois, mais un hôtel ou un restaurant est une entreprise comme une autre. Il faut se faire connaître, trouver des clients, être rentable. Le consulting est donc pour ces entrepreneurs l'occasion de s'entourer de profils experts sur des sujets aussi spécifiques et variés que la constitution d'un business plan, la définition d'un bon emplacement, la création d'une carte ou même le design intérieur d'un hôtel, bar ou restaurant.

Le client arrive sur la plateforme, remplit un formulaire en précisant sa demande, sa problématique, son budget. Un chef de projet s'occupe de la demande et l'algorithme se lance pour le matching de talents. Un chef de projet Sensei pilote le tout, que le client ait besoin d'une ou de dix expertises. Pour certains clients, le projet est géré presque clé en main. À ce jour, plus d'une centaine de projets ont été accompagnés avec environ deux tiers de création d'entreprise et le reste en activités déjà existantes.



À lire aussi

Comment la fintech et le digital révolutionnent le monde de la restauration

Quel est votre business model ?

Sensei prend des commissions sur chaque mission. 10% sur la rémunération des talents et 10% côté clients. Pour faciliter la vie de leurs talents et celle des entrepreneurs, la startup propose également des facilités de paiement : le talent est rémunéré immédiatement tandis que le restaurateur peut échelonner les paiements.

Comment gérez-vous les difficultés de recrutement auxquelles fait face ce secteur ?

À l'heure où l'hôtellerie-restauration peine à recruter, Sensei peut aider les entreprises. L'objectif n'est pas de devenir une plateforme de recrutement mais de proposer des profils plus senior, qui vont faire du

conseil. Sur la problématique du recrutement, la plateforme traite le problème à la racine en proposant les services d'experts en recrutement ou ressources humaines. Ces derniers peuvent par exemple aider les chefs d'entreprise à mettre en place des politiques de recrutement où à revoir leur marque employeur. Ce travail de fond peut résoudre les problèmes de turnover et rendre le business plus efficace en termes de chiffre.

Accompagnez-vous tous types d'hôtels et de restaurants ?

On a souvent entendu la phrase qui dit que "tous les français ont un livre qui dort dans le tiroir". Il semblerait que beaucoup de français ont aussi un projet de restaurant qui sommeille en eux. Et quand ils passent à l'exécution, Sensei reçoit des demandes pour des projets plutôt loufoques. En voici un échantillon :

- Un bar avec des cocktails uniquement pour les seniors
- Un hôtel de luxe pour chiens
- Un bar à perruches sur le principe des bars à chats

Hormis le dernier, écarté pour des raisons sanitaires, tous les projets sont considérés. Les experts jouent cependant leur rôle de conseil et s'autorisent à être sélectifs et à refuser un projet quand il n'est pas assez solide, que l'entrepreneur manque de maturité ou que le budget n'est pas à la hauteur des ambitions. Ceci dans l'objectif de ne pas décevoir les clients mais aussi pour garder les talents.

Quelles sont les actualités de Sensei ?

Julien Vélu prévoit une levée de fonds pour octobre 2022. L'objectif sera d'agrandir l'équipe constituée aujourd'hui de dix personnes, pour assurer un nombre de missions croissant et continuer à améliorer l'algorithme du

matching. En parallèle, il continue à faire grandir la communauté de talents, en recrutant de nouveaux profils, des talents de plus en plus précis et en nombre suffisant pour répondre à la demande. Pour cela, Sensei a lancé le premier réseau communautaire de l'hôtellerie restauration, sous la forme d'un slack modéré par ses équipes. Une dizaine de channels ont été créés et offrent un lieu de discussion et d'échange entre les différents métiers de la profession dans un secteur qui reste aujourd'hui encore très siloté. Ici, les architectes d'intérieur parlent aux cuisiniers et on évite donc des inepties en cuisine. La startup met également en place de plus en plus de partenariats avec des écoles d'hôtellerie et construit son board. Les chefs parmi les plus connus devraient y siéger, stay tuned !

Article écrit par Manon Triniac