



Le support de CHD Expert

Pour anticiper la nouvelle normalité post- covid

Qui sommes nous ?

chdexpert

Leader Big Data
& Insights on
Global Foodservice

24

années
d'expérience

60

pays

90

collaborateurs
passionnés

8,5 M

Restaurants

85%

Couverture Globale
de marché



DATA



INSIGHTS



INNOVATION

CHD Innovation portfolio

DATA - TECHNOLOGY - EDUCATION

traQfood

VECTAURY

onestaff

Vazee

ALL
EAT one

GetResto

reecall.

EDITIONS BPI
BEST PRACTICE INSIDE

Data
Observer

Studizen

Geco Foodservice sollicite CHD Expert pour résumer tous les dispositifs et solutions disponibles pour accompagner les adhérents du Geco en 2021.

CHD Expert vous met à disposition une note résumée de toutes les options qui semblent pertinentes avec la perspective de venir vous les présenter en détail courant Janvier si nécessaire

« Préparons demain »

Nous suivons également cette démarche : « Préparons demain ». Un certain nombre de dispositifs a été déployé par CHD Expert dans le cadre de l'année 2020 pour fournir un grand nombre d'informations sur la chaîne de valeurs sous la forme de Webinars et/ou de solutions d'accompagnements clients.

Nos constats principaux :

- 🔗 Le consommateur a muté dans son comportement de consommation. Il a accéléré certaines pratiques à la maison et a stoppé/ralenti un grand nombre d'actes de consommation hors domicile. La reprise va être lente et sans modèle préétabli.
- 🔗 L'opérateur recentre ses achats, développe de nouvelles activités, optimise son organisation et va devoir réapprendre à vendre et à proposer.
- 🔗 Les cartes vont être redistribuées avec des métiers menacés que certains vont se réapproprier en accélérant le statut hybride des points de vente. Il faut également ajouter à cela un taux très élevé de turnover pour les prochaines années avec beaucoup de ventes & cessions et donc de nouveaux entrants sur le marché
- 🔗 Dans un premier temps, les distributeurs comme les opérateurs vont se montrer plus sélectifs dans leur choix de gamme de produits, imposant une concurrence accrue aux industriels.

COMMENT REAGIR ?

Préparons demain

C'est le bon timing pour commencer à réfléchir à la reprise de la consommation hors domicile à partir du 20 Janvier prochain, compte tenu que les incertitudes commencent à s'amenuiser à l'heure où nos estimations laissent prévoir une baisse de 43% en valeur de l'ensemble des marchés CHR et boulangeries.

Un adhérent du Geco a besoin de suivre sa propre stratégie T.A.P :

TRACKER les grandes évolutions de marché et les changements générés par la Covid-19

ACCOMPAGNER les changements nécessaires au niveau des équipes, des gammes et des relations avec les distributeurs

PREVOIR et donc comprendre les nouveaux comportements pour anticiper les situations de demain

1

TRACKER



Menu

Starter

Goat Cheese Salad
Tuscan Garden Salad

Main

Salmon with Lemon and Butter Sauce
Baby Rack of Lamb
with Fresh Herbs and Spices

Dessert

White Chocolate Cheesecake
Passion Fruit Cake

Tracker sur la base des outils existants

- Exploiter l'étude consommateurs Geco 2020 non lancée à date -> A relancer et adapter et rendre barométrique

Les drivers de choix & mutations du consommateurs et les évolutions clés post covid

- Le baromètre de la restauration collective -> A adapter

Les mutations importantes dans les tailles de structure et les niveaux de proposition + les informations clés sur les nouvelles solutions de restauration d'entreprise comme les frigos connectés



Tracker avec de nouvelles solutions

- Intégrer le Geco au sein de notre baromètre trimestriel Foodservice Activity Report et de nos enquêtes FACTS annuelles (BP + CHR) pour couvrir des sujets clés

Rester en cuisine/ salle : quelle importance l'opérateur accorde à vos catégories de produits, il faut tracker ses usages : Taux de proposition & d'usages liés à vos catégories de produits pour mesurer l'état de santé et de reprise de votre univers produits

GRANDE ETUDE NATIONALE CAFES - HOTELS - RESTAURANTS 2019



4ème prix au 10ème concours de la restauration française

LE LIVRE BLANC
LES CHALLENGES DES ACTEURS
DU FOODSERVICE
AVANT & APRES COVID

chd

- Surveillance des chaînes de restauration 2 fois par an : taille & évolution :

Les chaînes étaient déjà en forte évolution et vont s'accaparer les espaces vides. En observant les implantations des sites, l'évolution du nombre d'unités, de la valeur, 2 fois par an par thème et typologie. Voire à la demande identifier les nouvelles chaînes émergentes tous les semestres

Tracker avec de nouvelles solutions

- 📊 Surveillance du marché des indépendants avec le rapport d'analyse de sorties de caisses. Plus de 1.500 établissements de restauration commerciale avec les ventes réelles par famille en partenariat avec Tiller

Analyser les sorties de caisse en restauration pour avoir des informations à suivre autour de l'évolution des prix de vente sur les grandes catégories par grand thème de restauration et les produits tendance qui émergent

- 📊 Surveillance et compréhension des marchés étrangers : pour prendre appui sur des marchés miroirs dans la compréhension foodservice

Monter un dispositif de suivi annuel de fonctionnement de marchés étrangers déjà maîtrisés et suivi par CHD Expert : Taille du marché, exemples d'enseignes innovantes, interrogation d'acteurs clés, enquête consommateur avec un rapport key-learning et best practice.

Exemples de marchés intéressants : Pays nordiques, Pays bas, US, Un pays Middle East comme les Emirats, un pays asiatique idéalement la Chine

2

ACCOMPAGNER



Menu

Starter

Goat Cheese Salad
Tuscan Garden Salad

Main

Salmon with Lemon and Butter Sauce
Baby Rack of Lamb
with Fresh Herbs and Spices

Dessert

White Chocolate Cheesecake
Passion Fruit Cake



Accompagner les changements avec de l'expertise et du partage

Ateliers de réflexion et d'On-boarding des équipes GECO ou interne industriel

Une demi-journée animée par CHD Expert pour reprendre les réalités des marchés, voire passer au crible votre stratégie pour envisager de nouvelles alternatives

Accompagner l'utilisateur final dans ses usages notamment au moment de sa formation pour l'habituer à votre existence

Profitez du savoir-faire des Editions BPI (société d'éditions spécialisées dans les livres professionnels en hôtellerie restauration) pour soutenir son site d'e-learning à destination des apprenants : bpi-campus.fr, co-créez et filmez en studios des recettes avec vos produits, co-écrivez un livre sur le marché

Accompagner les grandes mutations

- Etude «le nouveau petit déjeuner hors domicile » : Fournisseurs, gamme, proposition,...

La crise a fortement affecté l'instant petit déjeuner qui était en cours de développement avant le COVID (rappel 43% des consommateurs prenaient au moins une fois par mois un petit déjeuner hors domicile). Cet instant a volé en éclats depuis le Covid, il faut le passer au crible pour réinventer le petit déjeuner de demain en fonction des grands segments



- Etude sur « la convivialité et l'expérience clients en restaurant » : Fournisseurs, gamme, proposition,...

Le retour en points de vente 10 mois de fluctuations a fait évoluer l'ensemble de la chaîne de valeur, il semble important de mieux comprendre les enjeux autour de toutes les variables qui poussaient à la satisfaction hier, les offres à partager, l'instant apéritif pour adapter ses offres et accompagner le marché en ce sens



Accompagner les grandes mutations

Etude «le nouveau statut hybride du marché » : Fournisseurs, gamme, proposition,...

La Covid-19 a accéléré un phénomène qui va prendre beaucoup d'ampleurs ces prochains mois : le statut hybride des points de vente qui vont multiplier activités connectées avec leur métier initial et représenter plusieurs segments à la fois. Il faut pouvoir bien comprendre cette évolution auprès de la restauration, de l'hébergements et des commerces alimentaires pour alimenter le marché avec les bons produits et les bonnes connaissances



3

PREVOIR



Menu

Starter

Goat Cheese Salad
Tuscan Garden Salad

Main

Salmon with Lemon and Butter Sauce
Baby Rack of Lamb
with Fresh Herbs and Spices

Dessert

White Chocolate Cheesecake
Passion Fruit Cake

Prévoir les adaptations aux grandes tendances de fond de la consommation hors domicile

Comment concilier les grandes tendances qui s'expriment chez les consommateurs et sous-tendent les choix (naturalité, local, végétal, santé...) avec une adaptation des produits et des gammes aux micro-comportements observés in situ, et qui souvent s'y opposent

- **Sujet 1**

Le végétal dans l'offre et la demande de restauration : ses conséquences produits, gammes et marketing

- **Sujet 2**

La définition du local selon la catégorie de produits et la situation de consommation hors domicile : quel local pour quelles consommations ?

- **Sujet 3**

Le snacking vs la restauration assise : les clés d'orientation des stratégies de reconquête de la restauration commerciale

études qualitatives + quantitatives
OPERATEURS + CONSOMMATEURS

Prévoir les comportements en évolution rapide

- Sur les grandes catégories de produits, quels sont les changements de comportements dont je dois tenir compte dans mes plans ?

L'acheteur, l'utilisateur et le consommateur face à la catégorie de produits : évolutions des achats, des usages et des attentes clés

- études qualitatives + quantitatives

OPERATEURS + CONSOMMATEURS + DISTRIBUTEURS

X

- Crèmes
- Ultra-frais
- Sauces et fonds
- Assaisonnements
- Prépas pâtisseries
- Prépas culinaires
- ...

- Comment évoluent les comportements vers la digitalisation Back Office et Front Office

Les clés de la digitalisation/e-commerce pour l'opérateur en CHD : la demande, la facilitation et l'opportunité - étude de cas concrets récemment « convertis » au digital

- étude qualitative **OPERATEURS**

- Quels sont les tendances d'évolution qualitatives et quantitatives du marché sur lesquelles construire ma stratégie de marchés ?

La vision des experts du marché - les distributeurs, les chaînes de restauration, les SDR en collectivités, les grands comptes hôteliers

- étude qualitative **GRANDS COMPTES**



Nicolas Nouchi
Global Head of Market Research
+33(0)6.98.90.42.01
nnouchi@chd-expert.com

www.chd-expert.fr

AMERICAS

CHD Expert
130 S. Jefferson Street
Suite 250
Chicago, IL 60661
1-888-CHD-0154

FRANCE

CHD Expert
92-98 Boulevard Victor Hugo
92110 CLICHY
+33 1 73 73 42 00

EMEA

CHD Expert
41 Montefiore St
6520112 Tel-Aviv
972 54-332-9690