

COMMUNIQUE DE PRESSE

Le Vendredi 18 septembre

LES MARCHES DE LA CHD A L'EPREUVE DE LA CRISE COVID 19 : Des restaurations à réinventer en synergie filière ?

Telle est la question posée par le GECO Food Service aux acteurs de la filière lors de son Assemblée Générale organisée le mercredi 16 septembre en présence des membres de l'association.

Laurent Repelin, Président du GECO Food Service, a souhaité mobiliser les acteurs de la filière sur l'impact de la COVID-19 et les nouvelles perspectives à venir. Le défi est d'autant plus grand que depuis quelques années, la consommation alimentaire des Français évolue et se déplace en dehors du foyer. 2019 avait, notamment, été marquée par une hausse des volumes en CHD avec +3% du nombre de prestations. De nouveaux services comme la livraison ou le click&collect étaient plébiscités par les Français et sortent renforcés par la crise avec la vente à emporter. De nouveaux concepts de restauration plus « healthy », « fast casual »...émergeaient. De nouveaux canaux de distributions se sont démultipliés avec un consommateur en quête d'offres diversifiées en tout temps et tout moment. Quant à la restauration collective, elle connaissait déjà des évolutions fondamentales en restauration d'entreprises avec des concepts se rapprochant de ceux de la restauration commerciale s'adaptant aux « millenials ».

« Notre objectif est de croiser les regards des différents maillons de la filière hors domicile, pour mieux anticiper les évolutions de demain, trouver de nouvelles synergies à mettre en place.

Comment se réinventer ? c'est à cette question que nous devons répondre collectivement si nous voulons maintenir le dynamisme de notre filière.

La COVID-19 n'a été qu'un accélérateur de pratiques qui commençaient à émerger.

La restauration commerciale a besoin de se remettre en cause dans une logique d'innovation forte vers une plus grande hybridation et digitalisation. Nous avons de véritables leviers pour rebondir, notamment pour ceux qui ne feront pas du copier-coller d'avant».

Laurent Repelin, Président du GECO Food Service

C'est autour de deux tables rondes, l'une consacrée à la restauration commerciale de demain et l'autre à la restauration collective, qu'ont échangé 6 intervenants issus des maillons de la filière de la CHD.

LA RESTAURATION COMMERCIALE DEMAIN : UN LABORATOIRE DE RESTAURATION POUR 3 CANAUX DE DISTRIBUTION (SALLE, VAE, LAD) A CONCILIER AVEC DES CONTRAINTES DE RESTAURATION RESPONSABLE ?

« La restauration à table a fait preuve d'une grande inventivité et d'une offre de services complémentaires : au 1er juillet, 63% de la restauration à table proposait de la vente à emporter, une augmentation de 20% par rapport à la période d'avant le confinement. C'est en effet un accélérateur qui s'est opéré sur les nouvelles pratiques comme l'ouverture vers le digital, le fait maison, la vente à emporter, la livraison, la réduction des cartes ou encore la mise en place de remises et promotions. Désormais, l'enjeu pour le secteur est de stabiliser la consommation hors domicile, car seulement 1 salarié sur 2 est revenu travailler à temps plein. »

Nicolas NOUCHI,
CHD Expert

« La fermeture brutale des restaurants a été vécue de manière violente par nos restaurateurs. Il a fallu immédiatement s'adapter et s'organiser pour faire face aux enjeux urgents de gestion des stocks, des salariés ou encore de l'absence de chiffre d'affaire. Aujourd'hui, même si nous sommes dans une situation d'attente et d'incertitude, nous devons garder notre optimisme pour nous projeter et savoir comment mieux nous adapter ?, comment créer de l'agilité ?...être acteur de la décision ».

Esther KALONJI,
Déléguée Générale du SNRTC

« C'est à nous d'aider notre industrie pour qu'elle existe sur le long terme. Notre entreprise a mis en place l'opération « J'aime mon restau » pour sauver les restaurateurs. C'est la rencontre entre des restaurateurs qui ouvrent leur cuisine et des Français qui ont besoin qu'on cuisine pour eux. Aujourd'hui, nous avons plus de 30 partenaires et des milliers de restaurants inscrits. Nous devons poursuivre cette démarche ensemble, car on ne peut rien faire tout seul ».

Rafaël DE GENDT,
Directeur General d'Unilever Food Solution France

LA RESTAURATION COLLECTIVE, FOCUS SUR LA RESTAURATION D'ENTREPRISE : UN CONCEPT A REINVENTER ?

«La restauration d'entreprise a été la plus impactée après la restauration scolaire. Au-delà, du ralentissement complet de ce secteur, c'est notre raison d'être qui a été remise en question, car la restauration d'entreprise est ancrée dans le quotidien des Français. Aujourd'hui, pour accompagner le retour de l'activité, l'offre doit être désirable. Il faut redonner envie à nos clients et répondre aux nouveaux usages comme la digitalisation ou encore la Vente à emporter ».

Philippe PONT-NOURAT,
Président du SNRC et Directeur des relations institutionnelles de SODEXO

« Le 17 mars, le choc a été terrible : baisse immédiate de 80% du CA et gestion des stocks de marchandises. Même si la restauration commerciale repart, contrairement à l'hôtellerie qui est en très grand danger, l'irrégularité des pratiques liées au télétravail nous plonge dans l'incertitude. Pour nous adapter, nous avons dû faire preuve de plus d'agilité dans nos offres et être plus à l'écoute du marché et des clients ».

Eric JUTTIN,
Responsable Marchés Publics Groupe de POMONA - Direction du Développement et Animation Réseau

« La restauration collective, depuis qu'elle existe, n'a jamais connu de crise majeure d'une aussi grande ampleur. Elle doit, désormais, se réadapter, sachant que la demande de la restauration d'entreprise est organisée par la vie en société : quels niveaux services ? quels modes d'approvisionnement ? quel impact du télétravail ? C'est tout un business model qui doit être repenser en tenant compte de la baisse de fréquentation, la hausse des frais fixes de repas ainsi que les besoins RH additionnels ».

Olivier SCHRAM,
Directeur associé de PH Partners, cabinet leader en conseil stratégique et opérationnel en restauration

**Retrouvez notre vidéo synthèse de l'évènement
sur la chaîne You tube du GECO Food Service**

Contact presse :

Capucine Barraud-Degouy - Agence CTempo
0664758844
capucinebarraud@ctempo.fr