

Le panorama complet du marché de la CHF

Bible recensant toutes les informations indispensables pour se développer sur le marché de la Consommation Hors Foyer, le panorama est un outil incontournable réservé aux industriels membres du GECO Food Service et disponible sur l'espace adhérents du site internet :

www.gecofoodservice.com

Cette étude se décompose en 6 parties.

(Les mises à jour sont effectuées tous les ans ou tous les deux ans en fonction de la disponibilité des données.)

1. Marchés, achats et distribution de la CHF en France.

La restauration hors foyer en France :

Historique du marché, chiffres clés, segmentation, la filière et ses acteurs...

(Les chiffres sont issus de l'étude réalisée tous les ans par GIRA Foodservice.)

La distribution dans la restauration hors foyer :

- Les canaux de distribution.
- Les leaders de la distribution alimentaire, l'évolution des achats.
- Le Panorama des distributeurs alimentaires.

2. Les enjeux

Liés aux réglementations sur le marché de la CHF :

- Loi EGAlim
- Nutrition
- Information du consommateur.
- Hygiène et sécurité alimentaire.
- Développement durable.
- Le bio.
- Les enjeux socio-démographiques.

Liés aux consommateurs de la CHF :

- Evolution des comportements et des attentes.
- Tendances et évolution démographique.

3. La restauration commerciale

Les tendances et les acteurs :

- Segmentation
- Chiffres clés globaux et par segment.
- Chiffres de la restauration structurée.
- Tendances consommateurs.
- Tendances de la restauration commerciale structurée.
- Tendances de la restauration commerciale indépendante.

Les achats des opérateurs structurés et leurs tickets moyens.

Les fiches sociétés des principaux acteurs de la restauration commerciale.

4. La restauration collective

Les tendances et les acteurs :

- Segmentation
- Chiffres clés globaux et par segment.
- Chiffres de la restauration structurée.
- Tendances de la restauration collective structurée.
- Tendances de la restauration collective autogérée.

Les achats :

Achats publics, privés, coûts matières premières...

Les acteurs :

Professionnels, ingénieurs hospitaliers, diététiciens, directeurs de la restauration municipale...

Les prescripteurs externes.

Les fiches sociétés des principaux acteurs de la restauration collective.

5. Les autres segments et modes de restauration

Les circuits de vente alternatifs :

- Segment, chiffres clés et tendances.
- Les sous-segments : commerces alimentaires, stations-services, autres circuits.

La distribution automatique :

Segment, chiffres clés et tendances.

6. La CHF en Europe

- Chiffres clés.
- Zoom sur les principaux pays de l'Europe de l'Ouest.



187 rue du Temple • 75003 PARIS
Tél. : +33 (0)1 53 01 93 10 • E-mail : geco@gecofoodservice.com
Site internet : www.gecofoodservice.com