



Revue de presse

Semaine du 20 mars au 26 mars 2021

A NE PAS MANQUER

94 % des Français entendent aller plus souvent au restaurant à leur réouverture

SNACKING 24/03/2021

Plus de 9 Français sur 10 se disent impatients de retrouver leurs bars et restaurants selon une étude Easy Panel pour le Collège culinaire de France, dévoilée par le Parisien, et prévoient de s'y rendre plus souvent à leur réouverture.

- ✓ 68 % seraient d'accord pour payer d'avance, à la réservation. 53 % indiquent vouloir contribuer à financer un projet pour le restaurateur et 34% se laisseraient même tenter pour devenir associé d'un restaurateur.
- ✓ Critères de choix décisifs: l'accueil, le service et l'ambiance // cuisine de marché et des produits de saison // niveau gastronomique de la cuisine.
- ✓ Le bouche-à-oreille (82 %) > les sites d'avis clients (48 %)

A LIRE

COVID-19

Cantine, télétravail... ce qui change avec le nouveau protocole sanitaire en entreprise

CNEWS 24/01/2021

Pour faire face à la pandémie de Covid-19, le gouvernement vient de durcir les règles mises en place dans les entreprises.

- ⇒ LIBERATION
- ⇒ LE PROGRES
- ⇒ BRA RESTAURATION
- ⇒ LA DEPECHE DU MIDI
- ⇒ GRANDES CUISINES
- ⇒ FRANCE INFO
- ⇒ LES ECHOS
- ⇒ LE MONDE
- ⇒ BFM TV
- ⇒ JDD
- ⇒ 20 MINUTES

MARCHE/ FILIERE / CONSOMMATION

L'agroalimentaire au four et au moulin face au boom des légumes secs

TV5 MONDE 22/03/2021

Cuiseurs et surgélateurs industriels, moulins à farine de pois, "formeuses" de nuggets: l'agroalimentaire investit pour s'adapter au boom de la consommation de haricots, pois, lentilles et autres légumineuses, bons pour la santé et bons pour la planète, au risque d'aller vers des produits ultra-transformés.

Des matières premières qui pèsent lourd dans la balance

L'achat de matières premières et autres approvisionnements (produits alimentaires essentiellement) entrant dans la fabrication des repas est structurellement élevé dans la restauration collective concédée. En 2018, il représente 29% du chiffre d'affaires du secteur. Un pourcentage qui s'avère plus important que celui observé en restauration commerciale (20%) « en raison, probablement, d'un moindre recours à des

produits déjà transformés », note l'Insee. De ce fait, l'économie du secteur est très sensible au prix des produits alimentaires. À l'inverse, les entreprises de la restauration collective achètent moins de produits finis (2% du CA) et moins de services, tels que la location de locaux ou de machines ou le recours à l'intérim (21%). Elles font néanmoins davantage appel à des sous-traitants : 8% du chiffre d'affaires contre 1%.



Les achats de matières premières et approvisionnements (essentiellement alimentaires) représentent 29 % du chiffre d'affaires du secteur en 2018.

RESTAURATION COLLECTIVE

Comment accéder à l'aide de 50 millions d'euros pour les cantines scolaires ?

LES MARCHES 24/03/2021

Dans le cadre de France Relance, le volet agricole comprend une aide de 50 millions d'euros visant à soutenir certaines cantines des écoles primaires souhaitant s'engager dans une démarche durable et développer l'approvisionnement en produits locaux, de qualité et durable notamment ceux issus de l'agriculture biologique.

Le Covid a-t-il tué les restaurants d'entreprises ?

RADIO CLASSIQUE 24/03/2021

Il y a une menace qui plane sur les restaurants d'entreprises, d'abord conjoncturelle. En raison du Covid, de la généralisation du télétravail chez les cols blancs, l'année 2020 a déjà fait très mal. Et aujourd'hui, à cause de la troisième vague, le gouvernement vient encore de durcir l'encadrement sanitaire.

Covid : tour de vis sur les restaurants d'entreprise

LES ECHOS 23/03/2021

Pour lutter contre la propagation du coronavirus sur le lieu de travail, le gouvernement a présenté lundi soir de nouvelles mesures concernant les cantines. Les distances entre les clients sont drastiquement renforcées, tandis que l'usage de paniers-repas est fortement encouragé.

⇒ **TF1 (vidéo)**

⇒ **EUROPE 1**

L'État au secours des cantines scolaires rurales

Les cordons de la bourse se délient enfin. Un décret du 6 février, publié le 7 février au *Journal officiel*, met en place, dans le cadre du plan de relance, une aide en faveur des communes rurales, ou leurs établissements publics de coopération intercommunale (EPCI), désireuses d'équiper leur restaurant scolaire pour se conformer à cet objectif.

Si elles étaient éligibles en 2020 à la dotation de solidarité rurale, ces communes pourront bénéficier, à partir de 1 500 € de dépenses, d'une aide de l'État « égale au montant » de

ces dernières, dans la limite d'un plafond progressif, allant jusqu'à 33 000 €, au-delà de 56 000 € de dépenses. En Guadeloupe, en Guyane, en Martinique, à La Réunion et à Mayotte, le plafond est porté à 63 000 € pour des dépenses dépassant 140 000 €.

Quels investissements sont concernés par ce coup de pouce ? Un arrêté dresse la liste des matériels destinés au traitement des produits frais dont l'acquisition peut être subventionnée : éplucheuse, robot coupe-légumes, four pour cuisson à basse tem-

pérature, armoire frigorifique, mixer, extracteur de jus... L'achat de logiciel visant à suivre les approvisionnements durables et de qualité entre dans ce dispositif.

La restauration hospitalière oubliée

Restau'Co salue cette mesure qui permettra à des communes prioritaires d'être accompagnées dans la mise en place des objectifs de la loi Egalim. « Cette mesure, si elle est importante, ne sera pas suffisante », estime cependant l'organisation. Selon elle, environ 2 000 communes se-



L'enveloppe de 50 M€ pour aider les cantines rurales à respecter les obligations de la loi Egalim ne suffira pas, selon Restau'Co.

ront bénéficiaires de cette aide alors que les besoins sont beaucoup plus larges. Restau'Co alerte en particulier sur la situa-

tion des hôpitaux, qui produisent 300 millions de repas par an, et dont le budget alimentaire est le plus bas du secteur. ●

FOCUS

ÉTUDE INSEE

La collective concédée ralentit

Le 1^{er} confinement a plombé le secteur, déjà en perte de vitesse depuis 2010. Rien n'est pour autant dramatique. Malgré des taux de marge en baisse, la rentabilité des entreprises reste honorable. Et les SRC affûtent leurs armes pour mieux rebondir.

Ily a un an, la France se figeait. Les restaurants tiraient le rideau. Les cantines scolaires et d'entreprise fermaient. L'Hexagone se mettait sous cloche. La restauration collective concédée mordait la poussière. « Le chiffre d'affaires du secteur a chuté au 2^e trimestre 2020 : -40% en mai par rapport en janvier », indique Catherine Souquet, auteure de l'étude de l'Insee dédiée à la restauration collective concédée. Selon son analyse, la rentrée scolaire n'a pas suffi à relancer la machine (-24% en septembre). À ce jour, « la baisse de fréquentation se poursuit et avoisine les 65% en entreprise », rapporte le SNRC. Seul le segment santé a réussi à tirer son épingle du jeu. « C'était le cas au début. Avec les règles de distanciation et le report des opérations, la situation se dégrade aussi sur ce

« marché », insiste Daniel Rocher, président du Sners. La pandémie souffle donc un sérieux coup de froid sur la restauration collective concédée, hélas déjà affaiblie par « des difficultés structurelles », observe l'Insee. Après avoir gagné des parts de marché, les SRC ont en effet enregistré une décennie 2010 « plus morose » (+0,6% en volume par an, contre 2,5% entre 2005 et 2010). « La crise financière de 2009 a pesé sur les ménages, les entreprises et les pouvoirs publics, mais les nouvelles attentes de la clientèle aussi », résume l'experte.

Servir les convives où qu'ils soient

Quant au scolaire, il a subi la pression sur les prix, exercée par les collectivités publiques et les parents, notamment après 2015 : +0,4% par an entre 2015 et

2019, trois fois moins que ceux de la restauration commerciale (+1,4%). Résultat : le taux de marge du secteur a été divisé par deux entre 2010 et 2018, passant de 13% à 7%. Normal. La masse salariale progresse chaque année (+3,2% par an) à un rythme plus rapide que la valeur ajoutée (+2,2%), en raison des pressions sur les prix.

Un tableau inquiétant pour l'avenir. Nempêche. La rentabilité économique du secteur demeure élevée (16%). Et, surtout, les opérateurs s'arment pour la reprise. Leurs recettes ? Les SRC redoublent d'efforts afin de créer des offres de restauration plus flexibles dans le temps et l'espace qui permettent, notamment en entreprise, de servir les convives où qu'ils soient. Digitalisation, click & collect, click & delivery ou bien encore frigo connecté, par-

tenariats avec des start-up et des franchiseurs figurent au menu d'un bon nombre d'acteurs. Même le service à table évolue, à l'image du nouveau siège d'Altarea opéré par Compass. Certaines SRC vont plus loin tel Sodexo qui propose Prêt à Dîner une offre permettant de commander un repas à récupérer à la sortie du bureau pour le soir ou le lendemain en télétravail. Ajoutons à cela FoodChéri et l'offre Seazon qui sont disponibles pour des livraisons au bureau et à domicile et accessibles via l'application SoHappy@Work. Ça « chauffe » aussi chez Elior avec des propositions comme Chaud Bouillant ou Petite Brigade. Les expérimentations se multiplient. Et c'est tant mieux, car, même si certains n'auront pas de lendemain, c'est comme cela que le secteur construit le monde d'après ! ●

“ Le Covid-19 a aggravé les difficultés structurelles de la restauration collective, notamment en entreprise. L'enjeu est de se réinventer pour sortir des murs des cantines et aller restaurer les convives dans leurs nouveaux lieux d'activités. La profession s'y emploie. Reste à savoir comment les employeurs accompagnent cette évolution et si les pouvoirs publics vont nous donner les moyens d'agir pour continuer à garantir cette restauration sociale. ”



Esther Kalonji, déléguée générale du SNRC.

FOCUS ENTRETIEN AVEC OLIVIER SCHRAM, DIRECTEUR ASSOCIÉ PH PARTNERS

« Il faut s'ouvrir à une restauration multicanale »

Quel regard portez-vous sur l'étude de l'Insee ?

Les statistiques de l'Insee semblent pertinentes. Elles s'appuient sur les conséquences de la crise financière de 2008 – qui nous paraît bien loin désormais – notamment pour expliquer l'érosion de la rentabilité du secteur de la restauration collective. Le retour en force de la gamelle dans certains environnements, des attentes de plus en plus marquées de la part des convives en quête de produits plus sains, plus locaux, plus bio, le tout dans un contexte où les prix de vente ont



peu évolué, tout cela a pesé dans la balance.

La crise sanitaire remet-elle en cause le business model de la restauration collective concédée ?

Dès la sortie de la crise sanitaire, plus que le business model lui-même, c'est le lien contractuel entre collectivités et prestataires qu'il va s'agir de réinventer. Le principe même de la facturation de l'admission, prévu pour couvrir les charges fixes du prestataire, a du plomb dans l'aile. Avec la baisse de fréquentation durable que va connaître le secteur, ce sont les grands équilibres économiques qu'il va falloir retrouver. Par ailleurs, au-delà des renégociations de contrats, il faudra s'ouvrir à une

restauration multicanale et jouer au maximum la carte de la transparence avec les clients (décideurs et convives), pour mieux rebondir.

En clair, il faut se réinventer ?

Oui, plus que jamais. Les SRC sont confrontées à une problématique d'adéquation entre l'offre et la demande, sur le plan qualitatif comme quantitatif. Elles l'ont compris. Beaucoup d'expérimentations sont en cours. Il y a de vraies opportunités en termes de modes de distribution (click a collect, home/office delivery), de modalités de production et de partenariats intelligents avec les jeunes pousses de la FoodTech. Bref, il faut être opportuniste, anticipateur et flexible à la fois !



Des partenariats sont développés avec de jeunes pousses de la FoodTech, à l'image des plateaux Lenôtre (Sodexo) avec Popchef.

CHIFFRES

25 Md€

Ont été générés par la restauration collective en 2019.

11 Md€

C'est le chiffre d'affaires réalisé par la restauration collective concédée en 2019.

484

Entreprises sont recensées en restauration collective concédée en 2018.

110 000

Salariés en équivalent temps plein travaillent dans les SRC en 2018.

42%

Des femmes sont à temps partiel en restauration collective concédée.

FOCUS RENTABILITÉ

Un secteur au taux d'investissement faible

En dépit des nombreuses difficultés que rencontre la restauration collective concédée, le taux de rentabilité du secteur « reste élevé » remarque l'Insee : 16% contre 12% pour la restauration commerciale. L'institut national de la statistique explique ces résultats par la disponibilité d'une trésorerie abondante, liée au mode de règlement (perception du prix des repas rapide ou immédiate, paiement des fournisseurs à terme) qui permet de dégager un besoin de fonds de roulement négatif. Le taux de rentabilité s'explique également



par un moindre niveau d'immobilisation (6% contre 13% dans l'ensemble de la restauration en 2018) comme l'intensité capitalistique (21% contre 49%). À noter toutefois que la restauration scolaire nécessite plus d'investissent que la préparation des repas depuis 2015. ●

ÉVOLUTION DE LA PRODUCTION EN VOLUME DEPUIS 2010

base 100 en 2015	Restauration collective concédée	Restauration commerciale	Ensemble de la restauration	Ensemble des services marchands
2010	98,4	89,1	90,0	89,2
2011	99,7	94,5	94,6	92,7
2012	100,0	95,7	95,5	94,7
2013	100,5	96,2	95,7	96,5
2014	101,1	97,8	97,6	98,2
2015	100,0	100,0	100,0	100,0
2016	99,5	104,2	104,1	102,5
2017	99,8	110,0	109,7	107,0
2018	100,5	115,6	115,2	112,0

Source : Insee, indice de production dans les services.

2019	104,0	122,1	121,3	116,3
------	-------	-------	-------	-------

Note : données corrigées des variations saisonnières et des jours ouvrables.

Lecture : en 2016, la production a augmenté de 4,2% en volume dans la restauration commerciale.

Champ : France, unités légales des services marchands.

PART DES CONSOMMATIONS INTERMÉDIAIRES DANS LE CHIFFRE D'AFFAIRES EN 2018

	Consommations intermédiaires	Marchandises	Matières premières	Achats services
Restauration collective concédée	52,0	2,1	29,1	20,7
Restauration commerciale	55,0	9,8	20,1	25,0
Restauration (ensemble)	55,0	9,5	20,7	24,5

Lecture : en 2018, les consommations intermédiaires représentent 52% du chiffre d'affaires dans la restauration collective concédée, contre 55% dans la restauration commerciale.

Champ : France, unités légales des services marchands.

ÉVOLUTION DE L'INDICE DE CHIFFRE D'AFFAIRES EN 2020

	Restauration collective concédée	Restauration commerciale	Ensemble de la restauration	Ensemble des services marchands
janv.	100,0	100,0	100,0	100,0
fév.	99,6	99,9	98,9	97,5
mars	81,7	43,7	48,7	84,5
avril	64,3	9,6	17,2	74,0
mai	60,0	25,9	29,6	75,3
juin	59,5	69,6	68,1	83,9
juill.	56,9	86,8	82,5	87,7
août	67,9	93,1	89,4	90,7
sept.	75,5	89,4	87,3	92,4
oct.	80,3	77,7	76,0	92,5
nov.	77,6	36,5	40,0	88,0

Note : données corrigées des variations saisonnières et des jours ouvrables.

Lecture : entre janvier et mai 2020, le CA de la restauration collective concédée a baissé de 40%.

Champ : France, unités légales des services marchands.

Source

Source : Insee, Économie (données individuelles).

Source : Insee, Indicateur de chiffre d'affaires dans les services.

RESTAURATION COMMERCIALE

Perspectives optimistes pour la restauration post-Covid

LES MARCHES 24/03/2021

Les derniers mois ont été éprouvants pour la restauration, mais le secteur n'a pas autant reculé qu'on aurait pu le craindre, selon Bernard Boutboul du Gira, qui anticipe une forte reprise et des menus axés sur le plaisir.

Smart Kitchen, porte-drapeau digital de 7 réseaux Retail, vise 14 dark kitchens en 2021

SNACKING 24/03/2021

Sur un marché de la livraison où commencent à se bousculer les projets de cuisines fantômes et marques virtuelles associées, les 3 fondateurs de Smart Kitchen, ont choisi une autre voie. Porte-étendard de 7 réseaux Retail « physiques », et déjà aux commandes de 3 dark kitchens, Adrien de Schompré, Gwénaél Robert et Grégory Nadjar veulent faire de leur startup, le Reef Technology français et visent à fin 2021, les 14 projets.

80% des Français veulent soutenir les restaurants selon le CCF

BRA RESTAURATION 23/03/2021

C'est fin janvier 2021 que le Collège Culinaire de France a mandaté une étude à l'institut d'études EasyPanel auprès de 1500 personnes représentatives de la population française de 18 ans et plus, sur leur vision du restaurant et de son écosystème.

DEVELOPPEMENT DURABLE / GESTION DES DECHETS

ZEPRO

Suppression du plastique : progressive et accompagnée



« Il n'y a pas, à date, de contenant alternatif à usage unique qui ne soit pas en plastique et qui puisse être utilisé en restauration collective », indique le CNA dans son avis 87.

La mort du plastique en restauration collective est acquise. La loi Egalim (article 28) l'a programmée au profit de matériaux inertes et durables. Au plus tard le 1^{er} janvier 2025, les contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en

plastique seront interdits dans les établissements scolaires, universitaires et d'accueil des enfants de moins de six ans. Les collectivités territoriales de moins de 2000 habitants y passeront au plus tard le 1^{er} janvier 2028. Une interdiction étendue avec la loi

« Agec » (article 77) aux services de pédiatrie, d'obstétrique, de maternité, aux centres périnataux de proximité et aux services mentionnés dans le Code de la santé publique (services de santé maternelle et infantile).

Préciser le calendrier de déploiement

Comment parvenir à relever ce défi ? Là est la question. Saisi par ses 4 ministères de tutelle, le Conseil national de l'alimentation (CNA), présidé par Guillaume Garot, a rendu, le 10 mars, sa position dans l'avis 87. Si l'institution promeut « un changement de paradigme à savoir passer de l'usage unique du plastique vers des substituts réemployables », elle constate toutefois « qu'il n'y a pas, à date, de contenant alternatif à usage unique qui

ne soit pas en plastique et qui puisse être utilisé en restauration collective ».

Dans ce contexte, le CNA recommande « de faire évoluer, le cas échéant, la liste des matériaux qui entrent dans le cadre réglementaire à partir de 2025 et pour quels usages, en fonction également des travaux européens sur les modalités d'application de la directive SUP ». Il prône aussi de mobiliser toute la filière en identifiant des chefs de file, de diffuser les solutions déjà identifiées et d'accompagner les professionnels dans leur mise en œuvre effective et de les former. Autre clef pour tendre vers le zéro plastique : préciser le calendrier de déploiement de l'interdiction des plastiques au regard des solutions opérationnelles concrètes. ●

EQUIPEMENTS / HYGIENE

5 bonnes raisons de sécuriser votre cuisine, vos clients et vos collaborateurs avant la réouverture

SNACKING 21/03/2021

En amont d'une future réouverture des restaurants, n'est-il pas temps de prendre quelques bonnes résolutions pour améliorer dès à présent ses opérations en production ? Protéger vos salariés et vos clients en mettant la sécurité au cœur de votre stratégie business, être encore plus attentif à la consommation énergétique, piloter et contrôler les équipements de production à distance, s'assurer que ses matières premières sont bien à l'abri, mettre en place des outils pour gérer sa maintenance... sont autant de bonnes résolutions à mettre en place dès maintenant pour anticiper demain, gagner en sérénité, et être plus confiant sur le développement de son commerce. En partenariat avec Safexis Europe, nous avons listé 5 solutions digitales qui permettent de piloter votre outil de production à distance... de manière à vous concentrer sur l'essentiel : vos bonnes relations avec vos clients et votre équipe !

PRES DE VOUS

Crise sanitaire : le groupe de restauration Sodexo va servir des repas aux étudiants d'Orléans

FRANCE 3 24/03/2021

Un an après le premier confinement, les initiatives en faveur des étudiants, durement touchés par la crise sanitaires et économiques, continuent d'éclorre. Alors qu'ils sont toujours nombreux à reconnaître des difficultés pour se nourrir, le groupe de restauration Sodexo et sa filiale Sogeres se sont associés à deux start-up impliquées dans la lutte contre le gaspillage, Phenix et Too Good To Go. Le principe est simple : mettre à disposition, soit gratuitement soit à prix réduit (de l'ordre d'un euro par repas) des surplus alimentaires du groupe dans l'une de ses 24 cuisines centrales, dont celle d'Orléans.

11 kiosques de restauration programmés pour bientôt à Lyon Part-Dieu avec Food Society

SNACKING 23/03/2021

Tout est fin prêt ou presque pour accueillir les visiteurs du Food Society installé dans l'extension du centre commercial de la Part-Dieu, à Lyon. A part bien sûr le lever de rideau de ce haut lieu de commerce frappé de fermeture administrative, Covid-19 oblige ! Sont promis 11 kiosques de restauration dans ce hub culinaire d'un nouveau genre.

INFOS INTERNES

KFC France s'engage pour des conditions d'élevage et d'abattage des poulets améliorées

BRA RESTAURATION 26/03/2021

C'est publiquement que KFC France s'est engagé à améliorer les pratiques d'élevage et d'abattage des poulets de ses approvisionnements, en respectant l'European Chicken Commitment (demande établie par une trentaine d'associations européennes pour l'amélioration des conditions d'élevage et d'abattage des poulets). En France, elles sont à ce jour plus de 50 entreprises à mettre en place ces mesures, à l'image de Sodexo, ou encore Domino's Pizza.

Frostkrone végétalise sa finger food

LE MONDE DU SURGELE 24/03/2021

Le fabricant allemand développe toute une thématique autour de l'en-cas végétal, en s'appuyant sur les vertus du souchet.

De nouveaux produits Clean Label aux ingrédients naturels par Bridor

BRA RESTAURATION 24/03/2021

Recettes identifiables, contenant l'essentiel et composées d'ingrédients naturels : tels sont les produits Clean Label proposés par Bridor, plus engagé que jamais dans le bien-être des consommateurs.

Leerdammer : Pourquoi le groupe Bel a vendu le champion du fromage en tranche

RADIO CLASSIQUE 22/03/2021

Cela peut paraître bizarre de vendre une belle marque comme Leerdammer. On est certes un peu loin du plateau de fromages onctueux avec des appellations régionales. Le Leerdammer est une sorte de gruyère ou de gouda hollandais, l'autre pays du fromage, qui a une particularité : c'est le champion d'Europe du fromage en tranches.

Deliveroo mise sur une capitalisation boursière entre 9 et 10 md€

SNACKING 22/03/2021

Suite à la publication début mars de son intention d'entrer en bourse sur la place londonienne, avec une valorisation de l'entreprise fondée sur les résultats 2020, Deliveroo a mis à jour ses chiffres en tenant compte des performances des premiers mois 2021. De quoi porter l'offre par action entre 3,90 et 4,6 £, soit une capitalisation boursière entre 7,8 et 8,8 md£, ce qui donne une fourchette entre 8,9 et 10,26 md€.

#LabonneLivrée Taster licencie les restaurateurs indépendants pour leur offrir un nouveau job

SNACKING 22/03/2021

Précurseur des dark kitchens en France, Anton Soulier est passé à l'étape d'après. Aujourd'hui à la tête de 50 restaurants digitaux en France, UK et Espagne, il a choisi de stopper le développement de ses propres cuisines fantômes pour partager son expertise et ses marques à succès Out Fry, A Burger et Mission Saïgon, avec des restaurateurs indépendants. Près d'une dizaine de professionnels ont déjà dit oui à licence.

ZÉRO DÉCHET

Elior teste des contenants réutilisables

Progressivement, mais sûrement ! Engagée depuis un moment déjà dans une politique de zéro déchet dans ses restaurants, Elior France va encore plus loin aujourd'hui. La SRC propose dans un RIE de la Défense (92) un dispositif de contenants réutilisables.

Pour arriver à ses fins, l'opérateur s'est associé à Uzaje, acteur de l'économie circulaire. « *Salades et desserts sont dressés dans des contenants en verre durable. Les convives peuvent les déguster sur place ou les emporter. Notre slogan étant : vous êtes fidèles, pas de consigne entre nous* », indique Virginie Jalasja, responsable RSE Elior entreprises. À leur passage en caisse, les clients sont identifiés par un compte Uzaje qui a mis à la disposition des équipes Elior un système d'information dédié à la traçabilité des contenants. Les convives rapportent



©Nirinael aerninémae

Les contenants en verre léger ont été choisis parmi la gamme de vaisselle Arcoroc (Arc France), ils sont lavés sur place. Plus de 55 % des convives les retournent en moins de quatre jours.

ces derniers à la fin de leur repas ou quelques jours plus tard. Des rappels leur étant envoyés en cas d'oubli. « *Cette solution est simple et peu contraignante. Les clients apprécient beaucoup cette démarche. Un déploiement est programmé sur d'autres sites* », conclut Virginie Jalasja. ●

DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE

Picard met le cap sur la restauration d'entreprise

Si tu ne peux pas venir chez Picard, Picard viendra à toi ! Tel est le pari que fait l'enseigne de magasins spécialisés en surgelés avec son Snack Bar automatique. Un pari que la marque, arrivée 2^e enseigne préférentielle des Français en 2019, devrait relever d'autant mieux que la crise sanitaire profite largement aux produits surgelés. « *Dans le contexte actuel, la sécurité sanitaire est très importante pour les clients et notre Snack Bar répond à leurs attentes en la matière* », explique, Caroline André, responsable de l'Activité Distribution Automatique chez Picard.

Lancé en 2019, ce concept de restauration clef en main et sans contact s'est déployé au fil des mois en Ile-de-France. « *Une trentaine de machines sont déjà installées dans cette région, mais nous*

allons nous développer ailleurs. Nous tablons sur 60 à 70 distributeurs par an », ajoute la responsable. Hôpitaux, Crous, bureaux, usines... le Snack Bar Picard a de quoi séduire.

150 références

Mis au point avec l'espagnol Jofemar, le Snack Bar s'installe où il y a une prise électrique. Disponible 7j/7, 24h/24, il offre 17 produits dont 11 plats et 6 desserts individuels à des prix abordables : de 2,95 € à 5,95 € pour les plats, et 2,50 € pour les desserts. Quelques minutes au micro-ondes... et le tour est joué.

Fort de 150 références, Picard propose des assortiments composés d'une sélection de produits best-sellers (poulet curry coco, gratin de coquillettes au jambon, moelleux chocolat...) en perma-

nence. Pour éviter la routine, l'assortiment est renouvelé toutes les cinq semaines et des animations thématiques organisées régulièrement. Côté back-office, l'appareil sort du lot avec un stickage sympathique et un large écran tactile qui facilite le choix des convives.

Tous les modes de paiements dématérialisés sont acceptés : CB avec ou sans contact, titres-restaurants dématérialisés, appli de paiements, portefeuille électronique... Cerise sur le gâteau : un système de télé-métrie permet de gérer à distance la température, les stocks, les tarifs... et donc de pouvoir anticiper le réapprovisionnement. ●



« *Notre concept de Snack Bar est extrêmement moins coûteux qu'un restaurant d'entreprise. Le coût est inférieur à 1,50 € par collaborateur* », déclare Caroline André, responsable de l'Activité Distribution Automatique de Picard.

Pomona PassionFroid et Eberhardt à toute vapeur !

L'occasion fait parfois le laron. C'est le cas du récent partenariat conclu entre le distributeur Pomona PassionFroid et Eberhardt. Alors que la crise du Covid-19 frappe de plein fouet la restauration, les deux sociétés s'allient pour lancer une solution de repas chauds révolutionnaire : Sisis. Dédié à la restauration commerciale comme à la collective, ce concept repose, d'une part, sur un cuiseur vapeur ultrarapide (de 30 à 45 secondes), le Qeamer, développé par le Suisse Carogusto et distribué par Eberhardt. Et, d'autre part, sur une première sélection de 15 recettes servies en bowls (350 et 380 g) commercialisées par PassionFroid.

Mises au point par Carogusto, celles-ci se composent d'ingrédients frais et naturels, cuisinés puis pasteurisés afin d'éviter l'ajout de conservateurs et colorants. Au menu, on peut ainsi déguster des plats (DLC : 15 jours) traditionnels français ou italiens, de la cuisine du monde (tex-mex, asiatique...), mais aussi des alternatives 100% végétales. D'autres recettes enrichiront la gamme d'ici à quelques mois.

Chiffre d'affaires additionnel

« Livrés par carton de 6, les mets (frais) sont conditionnés dans un récipient à usage unique 100% recyclable qui permet de saisir le

plat en toute sécurité, sans risque de brûlure », explique Linda Bouazza, cheffe de marché Sisis chez Eberhardt. Le caractère isolant du contenant et la mise à disposition d'un couvercle étudié pour la vente à emporter maintiennent à chaud pendant trente minutes.

Depuis l'automne, Pomona teste Sisis dans deux régions : Sud-Ouest et Rhône-Alpes. Le succès est au rendez-vous : plus d'une centaine d'établissements en sont équipés tels des hôtels, cantines d'entreprise... Normal. Ce concept de repas chauds offre de sérieux atouts. À commencer par une machine (capacité de 40-50 bowls) intelligente



Sisis est une solution de repas chauds qui allie cuisson vapeur et plats préparés frais. Elle ne nécessite ni cuisine ni cuisinier. Pratique en temps de crise sanitaire. Ci-dessus, Thierry Wilcox, le conseiller culinaire régional de PassionFroid à côté de la machine.

qui bénéficie d'un nettoyage automatique entre chaque plat. Une fois scanné un QR Code à usage unique apposé sur le plat, l'appareil dose, en outre, précisément et automatiquement la quantité et la qualité de vapeur adaptées au bol. Pas besoin par

conséquent de four à micro-ondes ni de personnel qualifié. Un référent est toutefois nécessaire au sein de l'entreprise cliente afin de gérer les commandes de plats et vérifier le niveau d'eau de l'appareil. ● Cf. www.zepros.fr



GECO

FOOD SERVICE