



Revue de presse

Semaine du 3 avril au 9 avril 2021

COVID-19

Télétravail : les déjeuners peuvent-ils être indemnisés ?

TF1 06/04/2021
vidéo

MACHES / HABITUDES CONSOMMATION

Étude Tiendeo : quels sont les produits vedettes dans le caddie des Français

FAIRE SAVOIR FAIRE 08/04/2021
Données publiées par la plateforme d'offres et promotions digitales Tiendeo.fr

RESTAURATION COLLECTIVE

La cantine digitale : nouvel outil de facility management?

NEORESTAURATION 08/04/2021
Et si la cantine digitale devenait le nouvel atout en termes de facility management ? Accueil, standard, administration, espaces verts... ou encore restauration sont au cœur des préoccupations des acteurs des services généraux. Spécialiste de livraison de déjeuners en entreprise, Dejbox, révèle comment la restauration devient un enjeu clé lors de la mise en place des fonctions supports d'un parc immobilier destiné aux entreprises.

Esther Kalonji, déléguée SNRC: "Adapter, réinventer, imaginer pour que notre mission de restauration sociale soit accomplie"

NEORESTAURATION 08/04/2021
Pour Esther Kalonji, déléguée du Syndicat National de la Restauration Collective (SNRC): "2020 aura été une année compliquée, sans précédent pour la restauration, tous segments confondus mais à des degrés différents en fonction du segment. Au-delà du poids économique que représente le secteur, la restauration collective constitue également un levier pour mettre en mouvement la filière alimentaire. Malgré le contexte, la montée en gamme de la qualité des produits et de l'offre, voulue par la Loi Egalim a continué de se développer. C'est quelque chose d'extrêmement fort. Soutenir les fournisseurs, ne pas les laisser en difficulté. Un des rôles de la restauration collective qu'il faut conserver coûte que coûte".

RESTAURATION COMMERCIALE

Livraison : 2020, une année pivot !

BRA RESTAURATION 08/04/2021
Le cabinet d'études et de conseils Food Service Vision a publié en mars sa 2e Revue Business Livraison, un rapport de 280 pages titré « Mutations et accélération : 2020, l'année pivot »*. Synthèse et décryptages avec sa directrice associée, Florence Berger, et son président-fondateur, François Blouin ; puis présentation de 4 recettes d'enseignes adaptées à la livraison et la VAE.

Tout savoir sur les dark kitchen, ces restaurants 'fantôme' qui font polémique

BUSINESS INSIDER 08/04/2021

Les 'dark kitchen', restaurants-laboratoires sans salle et uniquement destinés à la livraison, se multiplient en France, non sans polémique. © Not So Dark

Deliveroo et Carrefour, main dans la main en France et à l'international

SNACKING 06/04/2021

Après la Belgique, l'Italie et l'Espagne, le service de livraison à domicile de courses en moins de 30 mn est lancé cette semaine par Carrefour, en partenariat avec Deliveroo.

La vente d'alcool à emporter dans les bars et restaurants interdite en Île-de-France

BRA RESTAURATION 06/04/2021

La préfecture de police de Paris a pris un nouvel arrêté le 2 avril dernier concernant la consommation d'alcool dans certains lieux de la capitale afin de lutter contre la propagation de l'épidémie de Covid-19 et limiter les rassemblements devant certains établissements notamment les débits de boissons.

⇒ **Le Chef**

⇒ **Le cuisinier**

Sodexo : « La crise a été un révélateur de l'importance du rôle social et de la contribution sociétale des métiers de services »

NEORESTAURATION 02/04/2021

Pour Sodexo, 2020 a été marquée par la crise qui a touché toute la restauration collective. Un événement qui a été l'occasion de révéler un formidable esprit de solidarité de ses collaborateurs.

Elior: "Accélérer la transformation et innover pour sortir renforcé de cette crise"

NEORESTAURATION 02/04/2021

Comme pour tous les secteurs d'activité, la pandémie a particulièrement impacté le secteur de la restauration collective et poussé Elior à relever de nouveaux défis en un temps record.« Bien manger » reste l'une des missions principales du Groupe et ne sera pas abandonnée face aux nouveaux défis générés par la crise sanitaire.

PRES DE VOUS

Covid et fermeture des cantines: des milliers de yaourts fermiers invendus et des producteurs locaux sous pression

France 3 NORMANDIE 08/04/2021

Avec la fermeture des écoles et donc des cantines scolaires, la ferme de la Frémondrière, près de Coutances (50), se retrouve avec un stock de deux milles yaourts invendus. Ses propriétaires ont décidé de vendre aux particuliers ces produits périssables afin d'éviter un énorme gaspillage.

Concilier approvisionnement local et recettes végétariennes avec la boîte à outils Vég&local

LE CUISINIER mars-avril 2021

Au mois de février, l'association Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand a mis en place une boîte à outils en ligne favorisant l'approvisionnement régional pour la réalisation de recettes végétariennes en restauration collective : Vég&local.



INFOS INTERNES

Paris &Co signe un partenariat inédit avec METRO France

NEORESTAURATION 09/04/2021

D'une durée de 3 ans, le partenariat entre METRO France, premier fournisseur de la restauration indépendante en France, et Paris &Co, l'agence de développement économique et d'innovation de Paris et de la métropole, répond aux objectifs suivants: Accompagner le développement d'entreprises innovantes au service d'un modèle alimentaire durable, répondre aux nouveaux enjeux rencontrés par les acteurs de la restauration et accélérer la transformation du groupe via une démarche pérenne d'Open innovation.

Le géant de la restauration Elios s'offre la jeune pousse Nestor

BFMTV 09/04/2021

Nestor, spécialiste de la livraison de repas en entreprise, a particulièrement souffert en 2020.

Le groupe de restauration collective Elios va racheter la jeune pousse Nestor, spécialisée dans la livraison de repas de chef à la maison et au bureau, selon une information publiée jeudi soir par Le Figaro.

⇒ [Le Figaro](#)

Uber Eats annonce un partenariat cadre avec le groupe Casino

SNACKING 07/04/2021

Les accords et partenariats se multiplient entre les plateformes et les acteurs du retail et de la restauration. Après l'annonce hier du déploiement en France de la livraison express de Carrefour avec Deliveroo, c'est Uber Eats qui vient du publier les bords avec le groupe Casino et ses marques Franprix, Monop', La Nouvelle Cave et le Drugstore parisien. 50 magasins proposeront ce service dès avril, et 500 d'ici l'automne 2021.

#LaBonneIdéeLivree. Du distributeur connecté au comptoir VAE, Pazzi di Pizza tisse sa toile

SNACKING 07/04/2021

Après avoir ouvert en un an une cuisine laboratoire fonctionnant en mode dark kitchen et trois distributeurs automatiques connectés aux plateformes de livraison, le co-fondateur de Pazzi di Pizza Thomas Le Guyader vient d'inaugurer un tout nouveau format de comptoir 100 % VAE et livraison dans le 6e arrondissement de Lyon. Une nouvelle étape importante pour celui qui ambitionne de créer un véritable réseau pensé "omnicanal" !

Materne part à l'assaut du snacking vegetal

SNACKING 07/04/2021

Après avoir renforcé leur soutien auprès de la filière agricole française, Materne et sa marque Pom'Potes multiplient les innovations sur le segment des encas en gourdes prêts à consommer. Outre le lancement des Pom'Potes® Fruits de nos régions et Pom'Potes® 5 Fruits, l'entreprise s'apprête à faire ses premiers pas dans les desserts à base de jus et laits végétaux avec Materne® Onctueux Végétal.

Les télétravailleurs détenteurs de cartes restaurant Sodexo pourront régler et se faire livrer via Uber Eats

LES ECHOS 06/04/2021

Il sera désormais possible de payer le livreur Uber Eats en titres-restaurants digitalisés quand on travaille à la maison. Sodexo prend acte du développement irréversible du télétravail et accélère dans la mise en place de solutions alternatives à la restauration collective : le géant des cantines vient de signer un partenariat mondial avec le leader de la livraison de repas, Uber Eats. Le groupe avait déjà un accord du même type avec Deliveroo dans l'Hexagone, et ses propres marques de livraison de repas fraîchement préparés par ses soins, Food Chéri et Season.

⇒ [SNACKING](#)