



Revue de presse

Semaine du 6 février au 12 février 2021



A NE PAS MANQUER

SALON

Sandwich & Snack Show, Parizza et Japan Food Show reportés en octobre 2021

SNACKING 09/02/2021



A LIRE

COVID-19

Le télétravail et le casse-tête de la restauration des salariés

EUROPE 1 12/02/2021

Entre la crise et la mise en place du télétravail, certains employeurs ont supprimé les tickets restaurant, une mesure légalement contestable. Quant aux entreprises qui disposent d'une cantine, elles ne sont pas tenues d'apporter une solution de secours à leurs salariés si celle-ci a été fermée.

Télétravail ou présentiel ? Un salarié sur deux n'aura pas le choix

LE DAUPHINIENNE LIBERE 08/02/2021

Dans les entreprises, le recours au télétravail "sera renforcé", ne cesse de clamer le gouvernement. Mais une large majorité aurait pour objectif numéro un de faire revenir leurs collaborateurs au bureau en 2021.

La pause-déjeuner, un moment pas toujours simple avec le Covid-19

LE PROGRES 08/02/2021

Pour les salariés qui ne sont pas en télétravail, la pause-déjeuner à l'ère du Covid-19 se décline en sandwiches et autres plats emportés mangés dans les locaux voire... en voiture, ou dans des cantines sous protocole sanitaire strict, un défi logistique mais qui "contribue au moral".

MARCHE/CONSOMMATION

Blé, maïs, soja... la flambée des matières premières va-t-elle se répercuter sur le consommateur?

BFMTV BUSINESS 06/02/2021

Depuis plusieurs mois, la hausse des cours des matières premières agricoles fait bondir ceux de l'alimentation animale. Une situation amenée à durer qui fait craindre une répercussion sur les consommateurs.

RESTAURATION COLLECTIVE

Transports, logement, consommation : ce que contient (ou non) le projet de loi "climat et résilience"

France INTER 10/02/2021

Issu des travaux de la Convention citoyenne pour le climat, le texte est présenté en conseil des ministres ce mercredi. Quelles sont les propositions de la Convention reprises par le gouvernement ? Lesquelles ne le sont pas ?

Loi Egalim : un décret instaure une prime aux cantines rurales

LES MARCHES 09/02/2021

Publié dimanche 7 février au Journal officiel, un décret du 6 février 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.

Lancement de la prime « Cantine des Petites Communes»

LE CUISINIER 09/02/2021

Le 6 février 2021, décrets et arrêtés relatifs au soutien de certaines cantines scolaires dans le cadre du plan de relance ont été publiés. A l'origine de cette demande, 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, et en particulier l'achat de produits durables et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Réouverture des restaurants universitaires : "Un aspect de convivialité qui revient"

EUROPE 1 09/02/2021

Les restaurants universitaires rouvrent progressivement, rendant désormais possible pour les étudiants l'accès aux repas à un euro promis par Emmanuel Macron, servis en intérieur. Pour la jeunesse, c'est un double soulagement : des repas qui aident les plus précaires tout en retrouvant du lien social, dans le respect des protocoles sanitaires.

Loi Egalim: l'Etat subventionne les cantines qui s'équipent

NOTRE TEMPS 07/02/2021

Les communes rurales qui gèrent des cantines scolaires en maternelle et élémentaire pourront bénéficier d'une subvention de l'Etat pour s'équiper en vue de respecter les obligations fixées par la loi Egalim, de servir 50% de "produits bio, de qualité et durables" d'ici à 2022.

RESTAURATION COMMERCIALE

Quel cadre juridique pour les Dark Kitchens?

SNACKING 11/02/2021

La crise de la Covid-19 a accéléré le phénomène des restaurants fantômes, également connus sous les vocables de « Dark Kitchen » ou encore "Ghost Kitchen ». Le concept est simple : un restaurant virtuel, qui ne reçoit pas de public, mais dont les formules ne sont disponibles qu'en ligne, sur les plateformes types Uber Eats ou Deliveroo. Mais qu'en est-il réellement, du point de vue légal ? Snacking.fr a demandé à l'avocat Baptiste Robelin, du cabinet Novlaw de nous éclairer sur le cadre réglementaire.

Sauvegarde, redressement judiciaire, remèdes pour restaurateurs en difficulté? Avis d'experts

SNACKING 10/02/2021

Flunch en sauvegarde, Exki en redressement financier après la cession de Courtepaille l'été dernier, également en redressement judiciaire. Après les grandes enseignes de la distribution textile, le secteur de la restauration voit aussi ses premières grandes enseignes flancher pour certaines, se mettre sous protection pour d'autres. Afin de mieux comprendre ce qu'implique le redressement judiciaire et la procédure de sauvegarde, snacking.fr a demandé à nos partenaires avocats Baptiste Guérard et Cécile Peskine, Avocats, AGN – Linkea, de nous éclairer sur ces outils juridiques.

La restauration commerciale a perdu plus du tiers de sa fréquentation en 2020

NEORESTAURATION 09/02/2021

-38%, c'est le recul en valeur du marché du hors-foyer en 2020 selon les dernières données publiées par The NPD Group. La RHD conclut l'année sur un chiffre d'affaires annuel de 35,6 milliards d'euros, enregistrant une perte de fréquentation de 35 %, par comparaison avec l'exercice 2019.

La vente à emporter et la livraison au secours de la restauration en 2020

SNACKING 08/02/2021

Ebranlée par une crise sanitaire sans précédent et deux confinements qui ont étranglé une grande partie de l'activité en 2020, la restauration a trouvé quelques ressorts via la VAE et la livraison, selon le baromètre annuel NPD Group. La rapide tire mieux sont épingle du jeu avec une fréquentation "seulement" en baisse de 22 % contre près de 50 % pour la traditionnelle.

PRES DE CHEZ VOUS

Repas à un euro : Oui, un étudiant s'est bien vu servir une maigre portion de pâtes à Metz

20 MINUTES 09/02/2021

C'est l'une des mesures phares du gouvernement pour venir en aide aux étudiants durement touchés par la crise sanitaire et économique du Covid-19 : la mise en place, depuis la fin janvier 2021, de repas à 1 euro dans les différents restaurants universitaires de l'Hexagone – alors que ce dispositif avait été lancé en septembre pour les seuls étudiants boursiers.

INFOS INTERNES

Les compotes Charles & Alice tentent de percer dans les cantines

LES ECHOS 12/02/2021

Le spécialiste des desserts aux fruits parie sur le label haute valeur environnementale pour augmenter ses parts de marché auprès de la restauration collective. Le premier défi est de parvenir à sécuriser les approvisionnements de pommes HVE sur un marché disputé.

Emmanuel Roux, Poivre & Sel Conseils : « la restauration collective plaisir »

NEO RESTAURATION 11/02/2021

En décembre 2020, Emmanuel Roux, fort de ses 24 ans passés dans une des grosses SRC de France, a choisi de reprendre à Marseille Poivre & Sel Conseils, une agence de maîtrise d'ouvrage axée sur le bien manger en restauration collective.

Pénalisé par un moment pause déjeuner en recul, Sodebo s'attaque à l'apéritif dînatoire

SNACKING 10/02/2021

Bousculée par les conséquences de la crise sanitaire sur son segment phrase de la pause déjeuner, l'entreprise vendéenne espère vite rebondir. Tout en cherchant à valoriser son savoir-faire dans une logique d'amélioration continue, Sodebo entend s'attaquer au moment prometteur de l'apéritif dînatoire.

Metro étend sa démarche 'Engagé pour l'avenir'

SNACKING 10/02/2021

METRO France étend sa marque « Engagé pour l'avenir » dédiée à valoriser les filières plus durables.

Commandes en ligne, la logistique Uber Eats au service de son 'propre' canal de livraison

SNACKING 08/02/2021

Il ne se passe pas une semaine sans qu'un acteur de la livraison annonce un nouveau service ou un partenariat exclusif. Nouveauté Uber Eats, la possibilité laissée dorénavant aux restaurateurs, de mettre en place, depuis leur propre site internet, une fonction livraison qui s'appuie sur toute la logistique de l'agréateur.

