



Revue de presse

Semaine du 1^{er} au 7 janvier 2021



COVID-19

Chômage partiel : maintien de la prise en charge à 100% en 2021

BRA RESTAURATION 05/01/2021

En raison du contexte sanitaire qui perdure dans le pays, une ordonnance du 21 décembre 2020 prise en application de l'article 10 de la loi du 14 novembre 2020 autorisant la prorogation de l'état d'urgence sanitaire et portant diverses mesures de gestion de la crise sanitaire, prolonge certaines mesures de l'ordonnance du 27 mars 2020 portant sur les mesures d'urgence en matière d'activité partielle.

GESTION DES DECHETS

Produits en plastiques : de nouvelles interdictions en France

BRARESTAURATION 04/01/2021

Pour atteindre l'objectif d'une fin de mise sur le marché d'emballages en plastique à usage unique d'ici à 2040 (loi anti-gaspillage), le Gouvernement a allongé la liste des produits interdits.

M-6 pour la disparition totale des pailles, couverts... et autres couvercles en plastique

SNACKING 07/01/2021

Malgré une activité totalement chamboulée pour les restaurateurs depuis 9 mois, l'agenda environnemental n'a pas pour autant, quant à lui, été mis sur pause. Et cette année, plusieurs produits en plastique devront avoir disparu des circuits de vente avant le 3 juillet 2021.

MARCHE/CONSOMMATION

Quid des tendances alimentaires en 2021 ?

NEORESTAURATION 07/01/2021

Après une année 2020 bouleversée par la crise, quels changements a-t-on observé dans les habitudes alimentaires ? Que réserve 2021 ? Deliveroo livre ses analyses du secteur et partage les tendances 2020/2021*

Le Top 10 des plats les plus commandés en livraison, de nouveaux challengers!

SNACKING 07/01/2021

Crise oblige, la livraison de repas a souvent constitué une bouée de sauvetage pour de nombreux restaurateurs français, dans l'incapacité d'accueillir leurs clients sur place. Nombreux sont les convives à avoir franchi pour la première fois le pas de la commande de repas livrés, avec de nouveaux appétits culinaires comme en témoigne le dernier classement des plats les plus commandés sur la plateforme Just Eat.

RESTAURATION COMMERCIALE

Covid-19 : des restaurants obtiennent des dérogations pour accueillir des travailleurs

FRANCE 2 05/01/2121 - vidéo

Alors que les restaurateurs ne pourront pas rouvrir le 20 janvier, certains bénéficient d'une dérogation pour accueillir des travailleurs en extérieur.

« Camping Car Gourmand » : une offre pour soutenir l'activité des restaurateurs

BRA RESTAURATION 05/01/2021

L'offre « Camping Car Gourmand », mise en place par les entreprises HomeCamper et YpoCamp le 15 décembre dernier, permet de soutenir l'activité des restaurateurs tout en proposant des services aux usagers de véhicules de loisirs.

Les espoirs de réouverture des restaurants et bars envolés...

SNACKING 05/01/2121

La réunion organisée ce jour à Bercy, en présence de plusieurs représentants d'organisations professionnelles du secteur, ont douché les derniers (minces) espoirs de voir les restaurants et bars autorisés à accueillir de nouveau leurs clients à compter du 11 janvier.

Les restaurants et bars ne devraient pas pouvoir rouvrir le 20 janvier

SNACKING 04/01/2021

Les restaurants et bars ne devraient pas pouvoir rouvrir leurs portes le 20 janvier prochain comme initialement prévu, selon nos confrères de RTL. Sans même attendre de constater les éventuelles conséquences des fêtes de fin d'année sur la reprise de l'épidémie, l'exécutif aurait d'ores et déjà acté la décision.

Pas de réouverture avant mi-février, a minima pour les restaurants

SNACKING 08/01/2021

Les annonces du Premier ministre qui intervenait le 7 janvier en conférence de presse, ont confirmé officiellement ce que toute la profession craignait tout bas, il n'y aura pas de réouverture de restaurants et bars au 20 janvier. Les perspectives de reprise de l'activité ont été repoussées à mi-février, a minima, a indiqué Jean Castex.

RESTAURATION COLLECTIVE

2021 : la cantine se cherche une nouvelle recette

LES ECHOS 05/01/2021 – PODCAST

Ils ont été touchés par la crise sanitaire au point de devoir se réinventer. Pour « La Story », le podcast d'actualité des « Echos », Michèle Warnet et ses invités détaillent, dans une série, les activités qui vivront en 2021 un bouleversement accéléré, comme le restaurant d'entreprise victime à la fois du confinement et de l'évolution des goûts de ses convives.

Les gérants en restauration collective deviennent « responsables d'unité de restauration collective » au 22 janvier

LE CUISINIER 05/01/2021

Suite à l'arrêté publié le 27 novembre 2020 au Journal Officiel, le titre de « professionnel de gérant(e) en restauration collective » devient « responsable d'unité de restauration collective » à partir du 22 janvier 2021 et ce, pour une durée de 5 ans.

PRES DE CHEZ VOUS

Creuse : des restaurants se transforment en cantines d'entreprise

France info 05/01/2021

Des restaurants ont obtenu une dérogation pour ouvrir et se convertir en cantine d'entreprise, comme un établissement dans la Creuse, visité par les équipes de France Télévisions.

INFOS INTERNES

Metro France entre dans le capital de Filpromer

NEORESTAURATION 06/01/2021

METRO France et FILPROMER ont débuté leur collaboration en 2004 avec la volonté de développer un atelier de découpe et de transformation de poissons adapté aux besoins de la Restauration Hors Domicile.

FoodChéri adopte l'Eco-Score pour tous ses plats, une première dans la restauration!

SNACKING 07/01/2021

A l'image du Nutri-score pour la nutrition, l'Eco-Score a été mis en place pour indiquer l'empreinte environnementale d'un produit alimentaire tout au long de son cycle de vie. Depuis le 6 janvier, l'acteur engagé de restauration livrée FoodChéri, l'appose sur tous ses plats qui sont dorénavant notés de A à E.



BONNE ANNEE 2021 !!!!

