



Revue de presse

Semaine du 12 au 18 juin 2021

A NE PAS MANQUER

Le GECO Food Service avant/après la crise - Entre satisfaction de la réouverture et inquiétudes sur la REP, les DDM, les prix etc. par Frédérique LEHOUX, Directrice Générale

NEORESTAURATION 14/06/2021

Le redémarrage de l'amont est en cours, facilité par l'appétit des consommateurs, un peu moins par les incertitudes économiques et la pression réglementaire, comme l'explique Frédérique Lehoux, directrice générale du Geco...

⇒ Interview complete

A LIRE

COVID

Les discothèques pourraient rouvrir en juillet

BRA RESTAURATION 17/06/2021

Le ministre de la santé Olivier Véran a annoncé le jeudi 17 juin (BFM TV) que le gouvernement prévoyait une réouverture des discothèques pour le mois de juillet 2021. Après de longs mois d'attente, les établissements de nuit semblent être au cœur des discussions gouvernementales.

FILIERES / MARCHES / HABITUDES CONSOMMATION

Régionales : Pourquoi ces élections sont cruciales pour les agriculteurs ?

RADIO CLASSIQUE 17/06/2021

La question du modèle agricole et de l'alimentation dans les territoires a rythmé la campagne des régionales ces dernières semaines. En la matière, les compétences des régions sont primordiales. Bretagne : Les listes de gauche remettent en question le modèle d'agriculture intensive

DEVELOPPEMENT DURBALE

Ecotable publie un guide pour une restauration écoresponsable

SNACKING 16/06/2021

Alors que 81 % des Français se disent prêts à changer leurs habitudes alimentaires pour préserver leur santé et leur planète, Ecotable publie un guide de bonnes pratiques pour les restaurateurs qui veulent concrétiser leurs engagements dès leur reprise d'activité.

RESTAURATION COMMERCIALE

Quand les bars à bières encouragent la vaccination

BRA RESTAURATION 17/06/2021

L'enseigne La Bière Fondamentale annonçait le 11 juin 2021 la mise en place de son opération « T'es vacciné ? On paye notre tournée ». Ainsi toute personne majeure ayant été vaccinée contre le Covid-19 se voit offrir une pinte de bière dans les bars de l'enseigne (situés à Bordeaux et à Paris), et ce jusqu'à la fin du mois de juillet.

#Foodtech : la commande en ligne, un segment à exploiter à part entière en restauration post-covid 19

SNACKING 17/06/2021

Face à la montée en puissance de la commande en ligne (en click and collect et en livraison) depuis la crise pandémique qui modifie durablement les contours de la restauration et le parcours client, de nombreux restaurateurs se posent la question de la pérennité du modèle. Alors que depuis le 19 mai les clients peuvent à nouveau fréquenter les restaurants, faut-il conserver ce segment dans son business model et à quelles évolutions structurelles faut-il s'attendre ? Pour y répondre, nous recevons Jérôme Laredo, cofondateur et Chief Revenue Officer de Deliverect, l'opérateur spécialisé dans l'optimisation de la commande en ligne.

Zepro restos

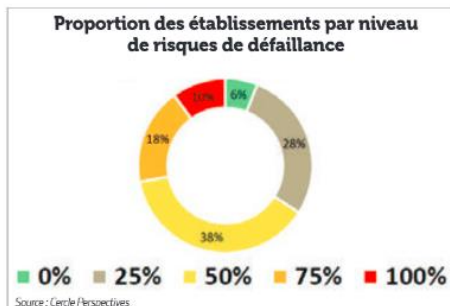
2/3 des indés présentent des risques de défaillance

Malgré les aides dont ils bénéficient depuis le début de la crise sanitaire, 2/3 des établissements indépendants CHR présentent des risques élevés de défaillance selon une étude du Cercle Perspectives. Pour mesurer ce niveau de risque, l'étude tient compte de 4 indicateurs clés : la consommation ou non du prêt garanti par l'État (PGE), l'usage de l'activité partielle, le retard sur les charges sociales/fiscales, les impayés fournisseurs. Chaque indicateur constitue un palier de 25% de risques de défaillance, pouvant s'additionner en fonction de la situation de l'établissement analysé. Si une entreprise cumule les 4 situations, son risque de défaillance s'élève à 100%.

Si seulement 2% des établissements analysés sont en situation de redressement judiciaire, le baromètre enregistre un niveau moyen de risques de défaillance à 50% pour les CHR. Plus en détail, 2/3 des établissements analysés présentent un niveau de

risques de défaillance égal ou supérieur à 50%, comme l'illustre le graphique (ci-contre). L'analyse par typologie de risques de défaillance fait ressortir des résultats disparates :

- 85% des établissements issus de l'échantillon font usage de l'activité partielle qui joue pleinement son rôle d'amortisseur pour le secteur des CHR ;
- Près de 2/3 des établissements indépendants ont entamé leur PGE pour payer leurs frais fixes et préserver leur flexibilité financière, dans l'attente d'un assouplissement des restrictions sanitaires ;
- 31% des établissements affichent un retard de paiement des charges sociales ou fiscales alors que seulement 18% des CHR accusent des impayés fournisseurs : les chefs d'établissement ont fait le choix de payer leurs engagements, au détriment des charges administratives, afin d'assurer l'approvisionnement des marchandises lors de la réouverture et par esprit de solidarité avec leur écosystème. • Cf. www.zepros.fr



Au niveau géographique, trois régions accueillent les établissements les plus à risque : Centre-Val de Loire, Ile-de-France et Hauts-de-France.

REDÉMARRAGE Première semaine rassurante



Selon TheFork, qui a dévoilé les premières tendances de l'industrie de la restauration en France après une semaine, l'enthousiasme des consommateurs est toujours présent, avec une croissance de 88% des réservations, par rapport à la réouverture de juin 2020. 46% des restaurants ont rouvert leurs portes au public dès le 19 mai. Les restaurants proposant de la cuisine française et italienne, et dont le prix moyen du menu se situe entre 25 et 40€, étaient les plus recherchés. TheFork note également une importante augmentation des réservations pour le déjeuner.

SPIRITUEUX

Quand la FFS a soif de CHR

La Fédération française des spiritueux (FFS) attendait avec impatience la réouverture des CHR comme des activités événementielles « *dans un état d'esprit responsable et de convivialité* ». Les entreprises du secteur s'y sont préparées dans une démarche de partenariat avec leurs clients du CHR et ont prévu des animations et des mises à disposition d'outils pour dynamiser cette réouverture.

Au total, en 2020, la consommation globale de spiritueux a baissé de 1,8% en volume en France, suite à la fermeture des CHR, du travel retail, mais également avec l'arrêt brutal de l'activité liée à l'événementiel. Les chiffres des ventes en CHR affichent des reculs records en 2020 vs 2019, dont les effets se feront ressentir sur le long terme estime la FFS : -45% sur les volumes distribués. Le report vers la GMS de l'ordre de

30% des volumes n'aura pas permis de compenser la perte sur ce segment du marché. Loin d'avoir profité de la crise, 92% des fabricants de spiritueux à destination du CHR ont vu leur CA diminuer. Les premiers mois de 2021 accélèrent encore cette tendance avec la chute de la consommation de spiritueux en CHR qui représente seulement 10% de celle de début 2020, selon le cabinet d'études CGA Strategy. ●

RESTAURATION COLLECTIVE

Renaud Courtel, DG Medirest : « Ce que la crise a changé pour la restauration santé & médico-social »

NEORESTAURATION 15/06/2021

Les équipes de Medirest – spécialiste de la restauration dans les secteurs santé & médicosocial – sont depuis plus d'un an en première ligne pour faire face à la crise sanitaire. Cette année particulière et inattendue a véritablement été une période de révélations et d'enseignements pour Medirest.

Avec Cuisine & Prestige, la gastronomie de Yannick Alléno s'invite dans les écoles partenaires de Scolarest

NEORESTAURATION 14/06/2021

Eveiller les enfants au goût est un défi quotidien. Cet enjeu, Scolarest, spécialiste de la restauration des établissements d'enseignement et des collectivités territoriales, l'a bien compris et y répond avec son concept original : Cuisine & Prestige

Just Eat veut renforcer son activité BtoB, et mise sur la nouvelle solution Take Away Pay

SNACKING 17/06/2021

Face à la réorganisation de la géographie du travail et pour apporter aux entreprises de nouvelles options de restauration plus souples, le spécialiste de la livraison de repas Just Eat lance sa solution Takeaway Pay.

Avant-après la crise - Alain Thaly, président de Beendhi « la restauration est un axe d'avenir »

NEORESTAURATION 15/06/2021

Arrivé à la présidence de Beendhi à la fin de l'année dernière, Alain Thaly a choisi de diversifier l'entreprise vers la restauration. Il nous explique comment et pourquoi il souhaite y développer ses préparations culinaires bio et végétales.

La Comtoise, un appétit de conquête du food service, à toutes les sauces

SNACKING 17/06/2021

Sous la houlette de son président nommé en janvier 2021, Patrice Viala, le spécialiste français du fromage fondu et des spécialités fraîches fromagères poursuit sa conquête du food service, segment sur lequel il veut multiplier par 2 sa part de marché. Outre le déploiement de sa gamme de sauces Les Crémeux, l'entreprise qui a doublé sa capacité de production mise aussi sur l'export, travaille sur le végétal, veut renforcer ses actions RSE et clean label mais vise aussi la croissance externe.

Le rachat de Charles & Alice par le Crédit Mutuel autorisé

LES MARCHES 14/06/2021

L'Autorité de la concurrence a autorisé le rachat du groupe Charles & Alice par le Crédit Mutuel, sans conditions.

Zepro restos

Hugo Reitzel apporte sa pierre à la reprise



Hugo Reitzel déploie un plan de reprise pour soutenir ses clients restaurateurs. Ce dernier sera rythmé par des innovations et des opérations sur le terrain. La marque suisse de cornichons, pickles et condiments, étend ses conditionnements innovants à de nouveaux produits dès le mois de juin. Les rondelles de cornichons aigres-douces ainsi que les petits oignons blancs français au vinaigre seront désormais disponibles en poches de 400 g. Adaptées aux besoins des restaurateurs, ces poches multiplient les atouts :

ouverture facile, économie de matériel (plus de lingette nettoyante, plus d'ouvre-boîte), moins de déchets (le volume d'un sachet vide est 100 fois inférieur à celui d'une boîte), sécurité (plus de limaille de fer ce qui évite les coupures), et meilleure capacité de stockage. Des lançements que l'entreprise accompagnera tout l'été d'opérations coups de pouce sur le terrain à l'attention des restaurateurs. Des dégustations seront organisées dans les restaurants des régions Centre/Val-de-Loire et Pays de la Loire. ●

LIVRET RECETTES
D'aucy Foodservice inspire la VAE

D'aucy Foodservice a développé un livret recettes dédié à la vente à emporter afin de proposer des plats originaux pour inspirer les chefs et leur permettre de varier leurs offres. Parmi les recettes : Cheese-cake courgettes & ricotta réalisé avec des courgettes rondelles surgelées gamme express D'aucy et les œufs entiers Cocotine (photo); Œuf poché florentine gratiné élaboré avec des épinards en branche surgelés gamme express D'aucy et les œufs pochés Cocotine.

