



Revue de presse

Semaine du 19 au 25 juin 2021

A NE PAS MANQUER

Le FoodTweet #13 : ce qu'il ne fallait (vraiment) pas manquer sur Twitter

SNACKING 24/06/2021

- ✓ La cuisine et les séries TV numéro 1 ex-aequo des passions des français depuis les confinements / Télécharger l'étude
- ✓ 5 nouveaux personas identifiés par Pinterest pour le monde de l'après <https://t.co/ETJXSX6Uwv?amp=1>
- ✓ Vers un service client de + en + serviciel encouragé par la pandémie. 56 % des services clients ont déclaré avoir été plus sollicités pendant la crise. Résultat : 83 % des entreprises estiment que la pandémie a renforcé l'importance du service client. Télécharger l'étude
- ✓ Etude | Comment les entreprises utilisent les médias sociaux en 2021 ? Télécharger l'étude
- ✓ #DarkKitchen : Bienvenue chez Taster, le nouveau McDo virtuel. <https://t.co/UHPOA8oT3I?amp=1>
- ✓ Le Chef Alain Ducasse, le plus étoilé au monde, ouvrira sous le nom de Sapid son restaurant réfectoire version #streetfood à Paris.
- ✓ JustEat Take Away devance Uber Eats en rachetant GrubHub pour \$7,3 milliards

Avant-après la crise - Le Monde des Crêpes ou l'adaptabilité permanente

NEORESTAURATION 24/06/2021

On peut être une PME agro-familiale bretonne et faire preuve de l'agilité d'une start-up, comme le montre Régis Jegou, directeur commercial France et Export de Le Monde des Crêpes, entité RHD de l'entreprise des Jarnoux, deuxième génération du nom.

A LIRE

COVID

Elisabeth Borne sur le protocole sanitaire en entreprise: "on l'assouplira, notamment sur la restauration collective, à partir du 30 juin"

BFMTV 24/06/2021

Elisabeth Borne, Ministre du Travail, de l'Emploi et de l'Insertion, était l'invité du GrandJournal de l'Eco sur BFM Business

FILIERES / MARCHES / HABITUDES CONSOMMATION

Laurent Grandin, Président Interfel: « Je suis très confiant sur le niveau de consommation pour les années à venir »

NEORESTAURATION 23/06/2021

L'interprofession des fruits et légumes frais a mis à profit la pandémie pour plancher sur le présent et préparer l'avenir. Son président explique comment.

RESTAURATION COMMERCIALE

AG du Snarr. Un cru 2020 sous le signe de la résilience pour la restauration rapide

SNACKING 20/06/2021

Tout en rappelant que la branche avait de nombreux défis à relever dans les 18 mois à venir, Alexis Bourdon, réélu à la présidence du Syndicat national de l'alimentation et de la restauration rapide, a dressé un bilan de cette année cataclysmique pour le secteur des CHR. Puis il a donné la parole aux présidents de commission qui ont fait un point sur les travaux en cours et les échéances à venir, chacun dans leur domaine.

Digitalisation de la restauration : tout ce que vous devez savoir pour l'avenir de votre business

SNACKING 20/06/2021

Quelles technologies utiliser aujourd'hui en restauration pour optimiser ses opérations ? Comment connaître ses clients et mieux communiquer avec eux ? Quels nouveaux services digitaux déployer en 2021 ? Si le monde de la restauration est actuellement en plein bouillonnement, Covid-19 oblige, les solutions digitales proposées par la foodtech ont-elles aussi été particulièrement bousculées afin de répondre aux nouveaux drivers de consommation. En partenariat avec Mapal Software, nous vous proposons de découvrir le livre blanc intitulé « Exploiter la technologie d'Hôtellerie-Restauration pour améliorer les performances » qui vient tout juste de paraître. Un condensé de bonnes pratiques digitales tournées vers l'avenir et la pérennité de nos business avec une vision ROIste... et des exemples probants de transformations digitales opérées par les enseignes en France et à l'international.

La Samaritaine soigne son offre food pour la réouverture

SNACKING 20/06/2021

Initialement prévue pour avril 2020, la réouverture du célèbre grand magasin entièrement rénové de La Samaritaine est particulièrement attendue le 23 juin prochain après 16 années de travaux et péripéties. Avec 12 espaces dédiés et postés à divers endroits stratégiques de ce joyau architectural de la rue de Rivoli, l'offre restauration est voulue soignée avec une place de choix réservée à la street food. Mise en appétit...

RESTAURATION COLLECTIVE

Menus végétariens dans les cantines : le Sénat privilégie l'expérimentation à la généralisation

BFMTV 23/06/2021

Le Sénat a opté pour la poursuite de l'expérimentation d'un menu végétarien hebdomadaire dans les cantines scolaires. Il ne souhaite pour l'instant pas appliquer une généralisation.

⇒ **20 minutes**

⇒ **Le Figaro**

Tribune : « Restauration collective : 7 leviers pour réinventer le secteur »

NEORESTAURATION 21/06/2021

"Un restaurant collectif presque vide à l'heure du déjeuner... C'est une scène devenue presque normale depuis le début de la crise sanitaire. Mais si la pandémie de Covid-19 a été un révélateur certain de la désaffection des consommateurs, le désamour des salariés pour l'offre de restauration collective telle que nous la connaissions couvait depuis plusieurs années. En cause : de nouvelles attentes en matière de consommation, de durabilité, de nouveaux usages, une mue lente mais profonde des modes de travail sans compter sur une offre de restauration extrêmement fragmentée".

INFOS INTERNES

Equipements Inox : le nordiste Sofinor reprend le lyonnais Mapal

LES ECHOS 24/06/2021

Sofinor est spécialiste des équipements en Inox pour l'univers des métiers de bouche , notamment les restaurants et la restauration collective, secteur secoué par la crise sanitaire.

Florette affiche sa culture coopérative et son engagement pour l'environnement

NEORESTAURATION 23/06/2021

Entreprise innovante et audacieuse, Florette est à l'origine des salades et des légumes frais prêts à l'emploi (4ème gamme). Au fil des années, elle s'est développée et conserve aujourd'hui sa position de leader en Europe. Présente dans 9 pays, Florette est toujours pionnière sur ses marchés en conquérant de nouveaux segments et en lançant de nouveaux produits phares. Aujourd'hui, elle rappelle que dans son modèle, l'agriculteur-adhérent est au centre des décisions et participe à la gestion de l'entreprise selon le principe démocratique « un Homme, une Voix ».

