GECO Food Service

Nos solutions alimentent votre performance

Revue de presse

Semaine du 3 au 9 juillet 2021

A NE PAS MANQUER

Le FoodTweet #14 : ce qu'il ne fallait (vraiment) pas manquer sur Twitter

- ✓ CDSnacking
  Congrès du Snacking 2021 : vers une renaissance de la restauration grâce au digital post-covid
  ?☞https://bit.ly/3qIICSz
  #Renaissance #insnackingwetrust
- ✓ 60% des Français sont retournés au restaurant depuis leur réouverture selon l'étude @yougov datant de début juin https://buff.ly/2TCeITV
- ✓ Bienvenue dans l'ère du « smart phygital » Le lieu physique et la plateforme virtuelle sont complémentaires, faisant de la stratégie omnicanale, la pierre angulaire de la mutation du retail. https://buff.ly/3AGNEUe via @unpotedanslacom x ICOD
- ✓ Étude □□□□@credoc□ #transfonum
  Les pratiques numériques évoluent, les freins persistent via □@Ecommercemag_fr□ ⤵□
- ✓ Moins d'obsolescence programmé et plus de produits écoresponsables. Les Français attendent des #marques qu'elles les aident à devenir des acteurs plus engagés pour la planète. Étude par @LinkUpFactory_.
- ✓ Via @Emarketing_fr https://e-marketing.fr/Thematique/veille-1097/Breves/Quelles-sont-marques-plus-engagees-environnement-362394.htm #Marketing #SatisfactionClient
- ✓ Comment les évènements RP se transforment face au Covid? A terme, cette crise peut provoquer une modification du mix budgétaire marketing entre événements physiques et digitaux… Avec un fort impact pour les traiteurs □@unpotedanslacom
- ✓ Japon : des pâtisseries en canette plus faciles à transporter et à consommer sont proposées par la pâtisserie Gaky https://buff.ly/36fzpYg via @creapills
- ✓ Avec @centraleparis @AgroParisTech et l'université technique de Munich, #Umiami a inventé un procédé inédit capable de reproduire la texture de 🐦 🐟à base de végétaux. Elle vient de boucler une levée de 2,3 m€ https://bit.ly/3yjziXI via @LesEchos
- ✓ Les Français ont dépensé 16 % d'argent en plus, via des paiements par carte, sur les premières semaines de juin, par rapport à 2019. Une frénésie consommatrice qui devrait se calmer à la rentrée https://buff.ly/3qshfvP via @LeParisien_75 @credoc

SALON

ZEPRO SNACK

SANDWICH & SNACK SHOW

Rendez-vous les 13 et 14 octobre

Les salons Sandwich & Snack Show et Parizza se tiendront les 13 et 14 octobre au pavillon 7.1 à la Porte de Versailles (Paris XVe). *« Pour cette 21e édition, les clients sont là. Tous les exposants prévus sur l'édition 2020 seront présents. Notre salon est spécialisé. Il y a une véritable appétence pour la thématique »*, explique Béatrice Gravier, directrice des salons. *« L'alimentaire représente 60 % de l'offre. C'est un rendez-vous incontournable pour découvrir les nouvelles tendances, particulièrement celles qui ont émergé avec la crise, comme la numérisation et l'offre d'emballage devenues essentielles avec le boom de la livraison »*, précise Béatrice Gravier. Quant au premier jour du salon, ce sera la journée mondiale du burger et l'occasion de mettre ce dernier à l'honneur. *« Acheteurs et fournisseurs de la RHD trouveront là les clés pour rebondir après la crise ! »* En 2020, 92 % des 620 ouvertures étaient consacrées à un concept de restauration rapide.

Béatrice Gravier, directrice de Parizza et Sandwich & Snack Show.

SALON

Food Hotel Tech prêt à accompagner la reprise

Un programme riche et un mot d'ordre fédérateur : « réenchanter l'hospitality ! » Telles sont les ambitions de Food Hotel Tech Paris qui se tiendra les 9 et 10 novembre à Paris Event Center. Le salon des innovations tech et digitales dédiées à l'hôtellerie-restauration présentera les tendances émergentes et renforcées par la période inédite que viennent de traverser les professionnels. De la vente à emporter (click & collect) aux dark kitchens en passant par la livraison ou le paiement et check-in sans contact, de nombreuses solutions seront présentées par les exposants et lors des conférences. La nouveauté de cette 4e édition sera le Carré Smart Hotel Resto, un espace dédié au bâtiment intelligent (domotique, rénovation énergétique, etc.). Food Hotel Tech Paris attend plus de 8 000 visiteurs professionnels et 250 exposants. Le village start-up fédérera 60 jeunes pousses. Au programme également, un cycle de 25 conférences, les Start-up Awards, le prix FHT de l'innovation et de très nombreuses animations.

Plus de 8 000 visiteurs sont attendus ainsi que 250 exposants.

A LIRE

FILIERES / MARCHES / HABITUDES CONSOMMATION

Volailler LDC : les ventes en forte progression au premier trimestre, grâce à la restauration

LE FIGARO 07/07/2021
Les ventes du volailler LDC (marques Le Gaulois, Loué, Marie) ont fortement progressé lors du premier trimestre de son exercice décalé 2021-2022, notamment grâce à la reprise de l'activité dans la restauration, a annoncé le groupe mercredi.

RESTAURATION COMMERCIALE

6 Français sur 10 sont déjà retournés au restaurant depuis le 19 mai

SNACKING 08/07/2021
Les Français avaient témoigné leur impatience de retrouver, malgré les contrainte sanitaires, le plaisir d'une sortie au restaurant. Et celle-ci s'est traduite dans les faits puisque 60 % d'entre eux y sont déjà retournés depuis la réouverture et 33 % plusieurs fois.

Restauration commerciale vs Grande distribution : le comportement du consommateur évolue

NEORESTAURATION 07/07/2021
Restauration et grande distribution sont deux secteurs qui ont été la vitrine de ce changement de comportement de consommation. L'un empruntant les codes de l'autre et vice versa, avec des restaurants qui affichaient une offre épicerie tandis que des enseignes ouvraient des espaces de restaurations rapides, un switch ou pourrait-on dire une cannibalisation des deux services s'est installée. Zoom sur les deux marchés avec la parution du Livre blanc publié par bascule en partenariat avec TastyCloud.

Paris accueille Pazzi, 1er restaurant robotisé /autonome au monde

BRA RESTAURATION 04/07/2021
Il aura fallu 7 années de R&D et 5 brevets déposés par Cyril Hamon et Sébastien Roverso pour réaliser leur rêve. Un rêve réalisé le 5 juillet dernier avec l'ouverture de Pazzi, 1er restaurant à la fois robotisé et autonome au monde.

Congrès du Snacking 2021 : vers une renaissance post-covid de la restauration grâce au digital ?

SNACKING 02/07/2021
En l'espace de 15 mois, 85 % des chaînes de restauration commerciale ont adopté la commande en ligne (livraison et click and collect) dans leur stratégie alors qu'elles n'étaient que 17 % avant la crise pandémique selon les résultats du cabinet Food Service Vision dévoilés au Congrès du Snacking en exclusivité. Ces enseignes ont fait preuve d'une profonde résilience, d'adaptabilité et de créativité afin de réussir ce tour de force en un temps record. Un résultat payant qui permet à la filière de la restauration rapide française de limiter la casse avec « seulement » 16 % de recul en visites, en portant la dynamique de la filière food selon The NPD Group. Justement, ce nouveau segment de notre business model va-t-il s'installer durablement dans notre paysage ? Les indépendants, majoritaires en France, vont-ils pouvoir s'adapter à cette nouvelle normalité ? La 11e édition du Congrès du Snacking, qui s'est tenue le 29 juin à Paris, tombait à pic afin de préparer la rentrée qui s'annonce plus que jamais périlleuse…

RESTAURATION COLLECTIVE

Services à la personne : Les Menus Services surfent sur le boom des repas pour seniors

LES ECHOS 06/07/2021
Après une année 2020 record, l'entreprise Les Menus Services table sur une croissance de 25 % cette année. Elle a lancé une offre complémentaire plus haut de gamme. Et va exporter son modèle en Suisse.

GESTION DES DECHETS / DEVELOPPEMENT DURABLE

McDonald’s teste le réemploi dans 10 restaurants alors que Barbara Pompili l'épingle sur le tri 5 flux

SNACKING 05/07/2021
Tandis que le géant de la restauration rapide vient d’entamer un test avec de la vaisselle réutilisable dans une dizaine de ses restaurants français, dans le même temps la ministre de la Transition écologique, de passage à l’entrepôt de METRO de Nanterre, n’a pas manqué de l’épingler, comme 12 autres chaînes sur son manquement à ses engagements sur le tri 5 flux. La chaîne au grand M, lui a répondu point par point et demandé un correctif.

I-lunch s’engage pour lutter contre les déchets plastiques

NEORESTSAURAION 05/07/2021
Les acteurs de la livraison de repas et la ministre de la Transition écologique, Barbara Pompili, s’unissent pour avancer sur des engagements et des solutions concrètes afin de lutter contre les déchets plastiques. Parmi les signataires, I-lunch, la startup dispose déjà d’une longueur d’avance en menant une démarche hyper engagée autour des emballages à usage unique et contre le gaspillage alimentaire depuis plusieurs années.

Uber Eats teste la consigne avec Bioburger

© Marine Brusson-27

Le montant de la consigne, 4 €, porte sur 2 emballages.

Uber Eats teste depuis mai une solution de contenants consignés avec l’enseigne Bioburger. Elle a en effet supprimé les emballages plastiques et propose des packagings 100% compostables et compostés à ses clients. Ainsi l’expérimentation s’est déroulée durant tout le mois de juin avec les restaurants parisiens de Victoire et Batignolles.
La consigne porte sur deux emballages : un contenant pour le burger et les frites, le second pour la boisson. Le montant de la consigne est fixé à 4 €. Lors de sa commande, le client choisi entre le contenant consigné et le contenant biodégradable. La somme forfaitaire lui est remboursée au retour des contenants. *« La consigne est ce vers quoi nous aimerions nous diriger, cependant cela implique la transformation complète de toute la filière et pose des questions comme la standardisation des emballages et cela doit être décidé en concertation avec l'ensemble des acteurs, notamment les restaurants qui sont les principaux concernés. Nous avons à coeur de continuer à accompagner les restaurants dans cette transition et à prendre toute notre part »*, déclare Bastien Pahus, general manager Uber Eats France. Par ailleurs, la plateforme a signé un partenariat avec Dinovia qui présente plus de 250 références de contenants écoresponsables à ses restaurants partenaires. Son algorithme met aussi en avant les établissements proposant des contenants propres. Uber Eats, signataire de la charte d’engagement du 15 février, réfléchit enfin à une solution où le client viendrait avec son contenant.

McDonald's, acteur de la transition écologique

Le rendez-vous était donné un matin tôt dans une ferme du Loiret (45), à Autruy-sur-Juine, en pleine zone Natura 2000, protégée par l'Europe. Là Nawfal Trabelsi, P-DG de McDonald's France recevait les principaux acteurs de l'agriculture française, des fournisseurs et des franchisés pour inaugurer la première ferme pilote à ambition zéro carbone. Une petite exploitation, à taille humaine (180 hectares), exploitée depuis 1993 par Christophe Guerton, engagé auprès de l'enseigne depuis 2001.

L'utilisation de drone et de robot va permettre de réduire l'usage d'engrais et limiter la consommation d'eau.

Nawfal Trabelsi en compagnie de Christiane Lambert lors de l'inauguration de la ferme Zéro Carbone.

Objectif : réduire de 35 % les émissions de GES

« Ici, nous préparons l'agriculture de demain. Le 1er restaurant de France a un rôle à jouer dans la transition écologique. C'est en nous projetant dans le futur, et en faisant évoluer les pratiques et émerger des solutions innovantes que nous agirons sur le climat. La solution pour réduire le CO_2 vient du sol », affirme Nawfal Trabelsi. Et de poursuivre, *« l'agriculture détient un grand nombre de solutions. Nous avons la volonté de permettre aux agriculteurs d'investir dans des pratiques respectueuses. C'est pour cela que notre nouvelle feuille de route sera Agriculture et Climat »*.

Objectif : réduire de 35 % ses émissions de gaz à effet de serre (GES) à horizon 2030 (quand ceux de la France sont pour 2050) par rapport à ceux émis en 2005. McDonald's est en effet un acteur majeur de l'agriculture française. 76 % des denrées agricoles sont achetées aux producteurs français. 100 % du blé des buns (produits en France par Bimbo, aussi présent ce jour-là) est du blé CRC Label rouge. McDonald's achète 20 % de la production nationale !

Raconte-moi le futur

Si la ferme de Christophe Guerton est donnée comme exemple, c'est qu'ici nous sommes à la fois dans un décor champêtre, presqu'idyllique, mais aussi dans le futur. Aussi, pour concrétiser l'ambition zéro carbone, les moyens mis en œuvre sont révolutionnaires. L'utilisation des drones permet de semer, mais aussi d'arroser sans gaspillage. *« Le drone permet d'avoir une vision de la parcelle et savoir exactement où il faut de l'azote. Le GPS évite de repasser deux fois au même endroit »*, explique le fermier ; l'alternance des cultures, comme la luzerne avec le blé, permet de réduire l'utilisation d'engrais ; la plantation de haies permet de réduire l'émission de gaz à effet de serre : l'utilisation de robot mais aussi de moutons pour désherber « naturellement ». McDonald's teste plus de 70 innovations et 50 pratiques agroécologiques dans près de 80 parcelles et fermes pilotes. *« Quand nous validons une pratique, nous la contractualisons avec l'ensemble de nos agriculteurs-partenaires afin de la déployer. Nous les rémunérons au juste prix afin qu'ils puissent s'équiper, se former et nous répercuter les coûts. Quarante innovations sont toujours en cours de tests. Entre 2005 et 2018, nous avons réduit de 45 % l'émission de gaz à effet de serre par repas servi »*, commente Delphine Smagghe. Et Nawfal Trabelsi de conclure : *« Du champs à l'assiette, nous construisons le restaurant du futur. »* ●

INFOS INTERNES

Après avoir plutôt bien traversé la crise, Subway affiche de fortes ambitions

SNACKING 07/07/2021
Alors que l'enseigne vient tout juste de fêter ses 20 ans en France, Subway, qui compte plus de 400 restaurants dans l'Hexagone, se dit ambitieux après avoir plutôt bien traversé la crise. Avec un réseau assaini, et en s'appuyant autant sur la multifranchise que le recrutement de néofranchisés, son directeur général Cédric Giacinti ambitionne les 600 restaurants d'ici 2025. Avec la volonté de miser sur l'omnicanal pour devenir la marque référente des Millenials.

Fermeture de 39 restaurants Flunch : lesquels sont concernés ?

BRARESTAURATION 07/07/2021
Le 27 janvier dernier, Flunch annonçait solliciter la protection du Tribunal de Commerce de Lille via l'ouverture d'une procédure de Sauvegarde. Mise en difficulté après 6 mois cumulés de fermeture administrative et un CA en baisse de 57% (soit près de 212M€) en 2020 par rapport à 2019, l'enseigne montrait alors qu'elle avait particulièrement souffert de la crise sanitaire.

METRO croit plus que jamais au potentiel de sa marketplace

SNACKING 06/07/2021
Deux ans après le lancement de sa marketplace dédiée aux restaurateurs indépendants, le distributeur et spécialiste du Cash & Carry en tire un bilan positif. La pandémie et les mesures de restriction qui l'ont accompagnée ont en effet démocratisé les outils digitaux auprès du hors-domicile.