



Revue de presse

Semaine du 2 au 8 octobre 2021

A NE PAS MANQUER

Le snacking encore plus multicanal et multicircuit selon CHD Expert

SNACKING 07/10/2021

A ceux qui militent pour un avant et un après Covid concernant les habitudes de consommation des Français, l'étude Speak Snacking, menée par CHD Expert dans le cadre du salon Sandwich & Snack Show, apportera de l'eau à leur moulin... Pluricanal, plus responsable mais aussi plus économe, voici le portrait du nouveau Snackeur 3.0 !

- ✓ Alors que la restauration à table subissait la crise de plein fouet (- 46 % du CA en 2020), le segment du snacking aura en effet été un véritable moteur du rebond de la consommation hors domicile
- ✓ Ainsi 6 établissements de restauration à table sur 10 proposent aujourd'hui une offre de vente à emporter. Ils n'étaient que 44 % avant la pandémie...
- ✓ une tendance nomade chez les boulangers sévèrement impactés par la crise (- 15% en 2020) mais connaissant une belle dynamique de reprise en 2021. Ceux-ci ont étoffé ainsi leur offre snacking
- ✓ C'est aussi l'avènement de la prise de commande via les bornes, sans contact, plébiscité notamment par les millenials
- ✓ la livraison, dont le volume d'affaires a bondi de 33 % entre septembre 2018 et septembre 2020 sur des périodes comparables
- ✓ la Covid-19 a aussi accéléré la pérennisation des formats type « dark kitchens », ces cuisines hybrides et centralisées n'ayant ni salle, ni serveur, et proposant une carte accessible uniquement en livraison. Ainsi, 1 400 points de vente dark kitchens seraient aujourd'hui en activité en France (Base de données exhaustive FIND CHD Expert) avec 2 marques virtuelles en moyenne.
- ✓ le phénomène de déstructuration et multiplication des temps de consommation dans la journée s'est également amplifié avec le télétravail. Ce sont 6 voire 7 pauses consommation que les Français réalisent en moyenne.
- ✓ le sandwich : le produit caracole donc en tête du Top du Snacking déjeuner des produits les plus appréciés par les convives, devant la salade et le burger.
- ✓ le retour en force de la gamelle du déjeuner. 45 % des Français âgés de 18 à 49 ans apportent en effet leur repas sur leur lieu de travail le midi, soit une hausse de 26 % par rapport à 2010

Le FoodTweet #19 > ce qu'il ne fallait (vraiment) pas manquer sur Twitter!

SNACKING 06/10/2021

- #1 | Le nouveau parcours shopper : plus que jamais omnicanal
- #2 | Hausses de salaire, 13e mois, week-end de repos... Les propositions de l'Umih pour rendre le secteur des CHR plus attractif...
- #3 | Etats-Unis : le client n'est plus toujours roi !
- #4 | Au revoir IGTV, bienvenue Instagram Vidéo !
- #5 | Carrefour inaugurera ce nouveau concept de drive piéton automatisé le 6 octobre dans le XVIe à Paris avec Delipop
- #6 | Oubliez Instagram et ses dangers ! L'application Kiligi vous invite à prendre soin de vous et des autres
- #7 | 36% des utilisateurs de TikTok ont visité ou commandé de la nourriture dans un restaurant après avoir vu une vidéo sur la plateforme
- #8 | Facebook, le crash du siècle : la panne qui a coûté 7 milliards de \$
- #9 | Eau by McDo : "Chez McDonald's, l'eau du robinet est source de profit" (Le Monde)
- #10 | Budget 2022 : Bercy va créer une nouvelle taxe sur les plateformes Internet

SALON

Sandwich & Snack Show : une édition 2021 très prometteuse

L'HOTELLERIE RESTAURATION 07/10/2021

Paris (75) Les salons Sandwich & Snack Show et Parizza auront lieu les 13 et 14 octobre prochains, porte de Versailles, à Paris. Pas moins de 250 exposants et quelque 9 000 visiteurs sont attendus. Focus sur les temps forts.

Championnat de France de la Pizza et du Sushi, 2 dates à retenir : les 13 et 14 octobre 2021

SNACKING 05/10/2021

Dans le cadre du salon Sandwich & Snack Show et Parizza qui se tiennent à Paris, porte de Versailles deux grandes compétitions permettront de révéler les deux nouveaux champions de France de leur catégorie, celle de la pizza et celle du sushi. Demandez le programme.



HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

Les infos de 6h - Le sandwich plébiscité grâce à la crise sanitaire

RTL 07/10/2021

Durant la crise sanitaire et alors que les boulangeries sont restées ouvertes durant les confinements, les Français ont fortement privilégié le sandwich, qui a vu ses ventes augmenter de 4% par rapport à 2019.

RESTAURATION COMMERCIALE – HOTELLERIE

Hausses de salaire, 13e mois, week-end de repos... Les propositions du syndicat de l'hôtellerie-restauration pour rendre le secteur plus attractif

BOURSORAMA 06/10/2021

Face aux difficultés de recrutement, l'Umih souhaite "rémunérer les salariés à la hauteur du travail qui est fourni", ce qui "actuellement n'est pas le cas partout", et "partager la valeur" produite avec les employés.

Les restaurants bousculés par l'essor de la vente à emporter

LE FIGARO 06/10/2021

Cette diversification imposée par la crise aux établissements traditionnels les oblige à revoir leurs menus. Mini-révolution de palais au pays de la gastronomie. Fans de plats à emporter et de livraison, les Français n'ont jamais aussi peu mangé dans un restaurant.

L'hôtellerie commence à retrouver des couleurs

LES ECHOS 06/10/2021

Par Clotilde Briard

Publié le 6 oct. 2021 à 10:00 Mis à jour le 6 oct. 2021 à 10:08

Bien sûr, le chiffre d'affaires escamoté par le Covid dans l'hôtellerie est définitivement perdu. Mais, après un premier semestre mitigé, les signes de reprise se font sentir en France. Les recettes du tourisme international ont ainsi progressé de 21,3 % en juillet 2021 par rapport au même mois de 2020. Et les vacances domestiques ont pris de nouveaux visages.

« Sur la saison estivale, les taux d'occupation ont grimpé de 7 % dans les stations de montagne par rapport à l'an dernier. Cela montre des changements d'habitude. Paris frémit mais il n'y a pas de reprise totale », commente Stéphane Botz, associé et directeur national Hospitality chez KPMG, qui vient de publier l'édition annuelle de son étude sur « L'Industrie hôtelière française ».

Un nouvel élan

A Paris intra-muros, le revenu moyen par chambre disponible (RevPar), porté par de meilleurs taux d'occupation, a grimpé de 106 % durant les trois premières semaines d'août par rapport à la même période de 2020. Dans le reste de l'Ile-de-France, la hausse est de 41 %. Il est vrai qu'elle avait particulièrement souffert l'année dernière avec une baisse de chiffre d'affaires de 70 % sur douze mois, d'après le panel du cabinet.

Les autres régions, en moins grand déficit de fréquentation, ont vu leur RevPar progresser de 15 %. Le Grand Est, deuxième collectivité à avoir le plus souffert en 2020, avait enregistré un recul de son activité de 57 %. Les zones littorales avaient le mieux résisté, les côtes des Pays de la Loire et d'Aquitaine en premier, en recul respectivement de 34 et 36 % l'an dernier. Un attrait pour la mer renforcé par le premier confinement.

En 2020, le segment super-économique s'est montré le plus résilient avec un taux d'occupation en recul de 27,8 %. Il est moins dépendant de la clientèle étrangère et a bénéficié des déplacements maintenus de professionnels, comme les VRP ou les artisans. Les palaces, eux, ont perdu 70 % de chiffre d'affaires.

Restauration : le ton monte autour de la question salariale

Cette année, la fréquentation domestique et étrangère frontalière a redémarré. Le regain de l'arrière-saison jusqu'à fin septembre, grâce aux seniors, a agréablement surpris le secteur. Toutefois, « la reprise du tourisme international ne se fera pas avant mars 2022, avant le retour des grands Salons », estime l'associé de KPMG, pour qui « 2023-2024 devraient permettre d'observer à nouveau les mêmes performances qu'en 2019. »

Du côté du tourisme d'affaires, Stéphane Botz souligne le besoin des professionnels de se retrouver. Mais la crise a développé de nouvelles typologies d'attentes et donc d'offres. A terme, ces évolutions devraient conduire à prévoir 5 à 10 % d'hôtels en moins dans les zones urbaines, surtout parmi les quatre étoiles, anticipe KPMG.

Le bretois CHR Group veut devenir leader des solutions digitales pour la restauration

L'USINE DIGITALE 07/10/2021

Avec l'acquisition d'Adoria au groupe Accor, CHR Group s'ouvre, toujours sur le marché de la restauration, à un nouveau segment. Et conforte ses ambitions.

Yoom se développe en VAE, livraison et click & collect

BRARESTAURATION 06/10/2021

Spécialiste des dim sum depuis plus de 10 ans, Yoom poursuit son développement. L'enseigne, qui compte 2 restaurants à Paris, a ouvert 3 nouvelles cuisines à Boulogne-Billancourt, Paris 16ème et Levallois-Perret. Elle signe également son arrivée à Lille avec l'ouverture, le 5 octobre dernier, d'une cuisine située rue Nationale

Végétaliser le snacking, la mission de Bonduelle Food Service

NEORESTAURATION 05/10/2021

Le snacking est un secteur en pleine croissance avec des tendances de fond comme la livraison à domicile et la vente à emporter. Selon Food Service Vision, la livraison à domicile représente 15% de l'activité de la restauration en 2020. En parallèle, les attentes des chefs et des convives en faveur de plus de végétal se sont renforcées. Fraîcheur, caractère, signature gustative... voici autant d'atouts du végétal qui ont séduit les convives dans le choix de leurs burgers, sandwiches ou salades.

Très ACCRO au végétal, la startup Nxtfood se lance au Sirha

SNACKING 05/10/2021

Après une levée de plus de 10 M€ en janvier 2021 auprès du fonds Roquette Ventures et de Creadev, société d'investissement de la famille Mulliez, Nxtfood a profité du salon lyonnais pour se lancer et présenter sa nouvelle marque végétale Accro. La startup voit grand et a posé cette année, la première pierre d'une usine de production de 4 500 m² qui verra le jour en 2022 dans les Hauts de France.

Marie Morin en Cuisine, une nouvelle marque 100 % RHD

SNACKING 05/10/2021

La PME familiale bretonne dont le nom est indéniablement associé à la mousse au chocolat à l'ancienne, notamment, écrit une nouvelle page de son histoire en lançant une gamme de produits signée Marie Morin en Cuisine. L'entreprise qui s'agrandit avec la construction d'un 2e site de production de 3 800 m² à Trégueux veut aujourd'hui davantage faire entendre sa voix en hors domicile.

La start-up i-lunch lève 5 millions d'euros pour réinventer la restauration d'entreprise

SNACKING 04/10/2021

La startup I-lunch annonce une levée de fonds de 5 millions d'euros auprès de la Banque des Territoires, Karista via le Paris Region Venture Fund (PRVF), Financière Tuileries et Noveo. Ce nouveau tour de table devrait lui permettre d'étendre son service de néo-restauration d'entreprise qui a déjà séduit des acteurs comme Adecco, Labeyrie, Castalie, Wojo ou encore Jennyfer...

Bel cède Leerdammer au groupe Lactalis

SNACKING 04/10/2021

La célèbre marque du portefeuille de Bel qui compte entre autres La Vache qui Rit, Boursin, Babybel, Kiri, passe entre les mains du premier groupe laitier mondial. Lactalis compte bien lui faire bénéficier de son rayonnement international pour poursuivre le développement de la marque.

KFC s'engage un peu plus sur le chemin de la nutrition et adopte lui aussi le Nutri-Score

SNACKING 04/10/2021

Cédric Losdat, le directeur général de KFC France avait annoncé que la chaîne était engagée dans un processus d'amélioration de l'équilibre alimentaire et du bien être animal. Après le Better Chicken Commitment signé en mars dernier, elle franchit une nouvelle étape en affichant le Nutri-Score à la fois en ligne et progressivement sur les bornes de prise de commande de ses 285 restaurants.

Le sens de La Vie : des alternatives végétales à la viande qui commencent par le bacon et les lardons

SNACKING 04/10/2021

Innovation très remarquée au Sirha et révélée il y a quelques mois par le jury des Snacking d'Or 2021 qui lui a accordé un prix spécial, le bacon végétal est lancé officiellement ce lundi 4 octobre, en même temps que les allumettes végétales. Une grande étape pour la startup française 77 Foods rebaptisée La Vie, accueillie à bras ouverts par la RHD et le retail.

