



Revue de presse

Semaine du 6 au 12 novembre 2021



A NE PAS MANQUER

SALON

Cantina 2022
SNACKING

ZEPRO RESTAURATION

Vite !

SALON
Le Sirha désormais du jeudi au lundi

Si la récente édition, réussie, du Sirha décalée fin septembre n'a pas donné à Olivier Ginon, l'idée de rééditer l'événement durant cette période automnale, il a en revanche décidé d'en changer les jours à l'avenir. « *Le Sirha ne sera plus comme avant, d'un samedi à un mercredi. Ce sera toujours d'un jeudi à un lundi soir* », explique le président de GL Events, jugeant cette période plus favorable.



A LIRE

COVID

La loi de vigilance sanitaire votée. Et ça peut continuer avec le Pass sanitaire jusqu'au 31 juillet 2022

SNACKING 05/11/2021

Après moults débats au Sénat qui avait rejeté massivement le texte, la loi de vigilance sanitaire a été adoptée ce vendredi 5 novembre par l'Assemblée nationale. Avec elle, entre autres, la possibilité laissée au gouvernement d'user du pass sanitaire jusqu'au 31 juillet 2022. Les restaurateurs n'ont pas fini de jouer les contrôleurs...

EGALIM-DEVELOPPEMENT DURABLE

Fabien Marret, président de MonBento et Nicolas Piffeteau, directeur France de BarePack : « un système de réemploi facile à adopter par les restaurateurs »

NEORESTAURATION 08/11/2021

Le premier est un fabricant et une marque française de lunchboxes, le second, une start-up française qui a développé un réseau pilote de réemploi dans 150 restaurants à Singapour avant de s'implanter en France en janvier 2021 ; les deux ont noué un partenariat pour doper l'écosystème du réemploi en restauration sur le territoire national, comme l'expliquent à Néo Fabien Marret, président et co-fondateur de Monbento et Nicolas Piffeteau, directeur France de BarePack.

RESTAURATION21 09/11/2021

Uber Eats expérimente la VAE avec les contenants des clients dans 6 enseignes

L'agrégateur explique souhaiter tester l'intérêt des clients, la faisabilité du modèle, évaluer les freins économiques, réglementaires, opérationnels, afin de « pouvoir peut-être envisager à termes, de mettre en place ce système à une plus grande échelle.

Alegina transforme les coquilles d'huîtres en porcelaine de luxe

Transparente, résistante et immaculée, la porcelaine de la mer Kaomer résulte d'un procédé de fabrication à base de coquilles d'huîtres réduites en poudre développé par la toute jeune entreprise vendéenne Alegina.

Options ouvre ses sites de lavage industriel à la restauration

Sur les 5 prochaines années, Options, leader français et européen spécialisé dans la location de matériel événementiel et la décoration, programme une enveloppe de 5 M€ pour assoir sa nouvelle entité Options Solutions.

ALIMENTATION

Ces additifs controversés que nous avalons sans le savoir

LE PROGRÈS 10/11/2021

Sans le savoir, nous consommons plusieurs kilos d'additifs à l'année. C'est ce que révèle une vaste étude française publiée dans la revue scientifique Nature, qui épingle certaines substances consommées parfois par une grande majorité de Français et qui comportent potentiellement des risques sur la santé.

RESTAURATION COMMERCIALE

Les dark kitchens, état des lieux et perspectives, selon François Charpy

SNACKING 07/11/2021

Le raz-de-marée des dark kitchens et la rapide mutation de ce modèle, interroge sur leur rôle présent et à venir dans le périmètre de la restauration hors domicile. Dans ce premier volet, François Charpy, expert de la restauration partage avec snacking.fr, son point de vue sur celles qu'on nomme dark, cloud, ghost kitchens ou encore cuisines fantômes... même si les principaux acteurs en réfutent le terme. Cet ex-dirigeant de France Boissons, Quick, Steak'n Shake ou Disneyland Paris, est aujourd'hui fondateur de Food Strategy & Performance, structure de conseil en stratégie de marketing, transformation, développement, franchise et amélioration des performances commerciales ou financières de l'écosystème F&B et restauration. Les dark kitchens, épisode 1.

Les tendances du snacking

LE MONDE DES BOULANGERS 10/11/2021

Le snacking est un marché en pleine mutation, il se diversifie, offrant ainsi de nouveaux produits mais également de nouveaux concepts aux consommateurs. Explications de Bernard Boutboul, directeur du Gira. Le Gira a constaté que parmi les trois produits de snacking les plus consommés en France, on retrouve à chaque fois une base de pâte constituée de blé. → En 2018, ce sont 1,7 milliard de burgers ; 1,1 milliard de pizzas et 2,6 milliards de sandwichs qui ont été consommés en France.

La restauration rapide a reculé de - 16 % en valeur en 2020

RIA 09/11/2021

Hors-domicile. Contrairement à la restauration à table, qui a été durement impactée par la crise sanitaire (- 42 % en 2020), le segment du snacking limite la casse. Si son chiffre d'affaires recule de 16 %, à 16,5 milliards d'euros, il a vu son panier moyen gagner 10,3 %.

Les familles avec enfants, une véritable opportunité pour les restaurateurs

BRA RESTAURATION 09/11/2021

Dans une étude parue mi-octobre, The NPD Group dresse le portrait des consommateurs de la RHD. Le cabinet se penche sur l'évolution de la consommation de la restauration par profil type, de 2016 à 2019 ; et insiste sur l'importance de soigner l'offre et les services à destination des familles avec enfants.

ZEPRO RESTAURATION

REPRISE

L'activité des petites entreprises a bondi au deuxième trimestre

BARS - HÔTELLERIE - RESTAURATON		
HÔTEL - RESTAURANT	+ 65,7 %	↗ + 25,8 %
HÔTEL DE PLEIN AIR	+ 56,5 %	
RESTAURATION	+ 28,7 %	
CAFÉ	+ 6,6 %	

Source FCGA-Banque Populaire

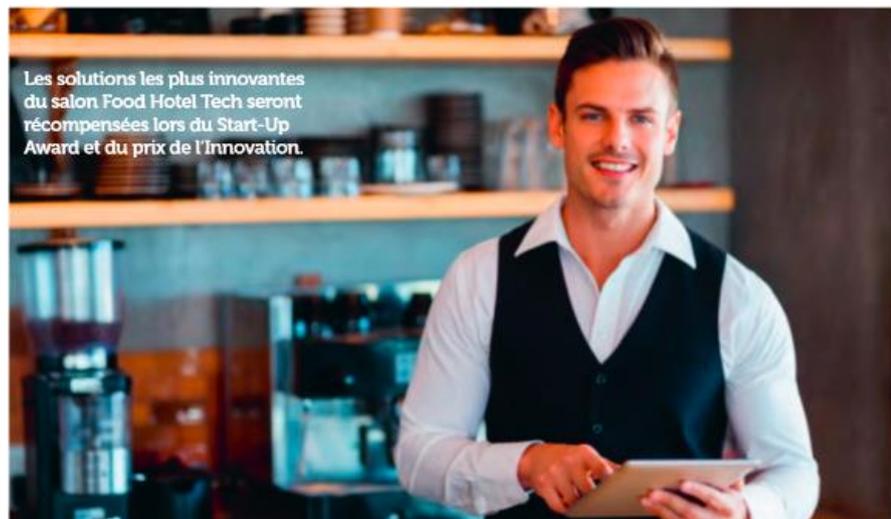
Selon l'Observatoire de la petite entreprise n° 82 FCGA-Banque Populaire, l'activité des petites entreprises du commerce, de l'artisanat et des services a enregistré un fort rebond au deuxième trimestre 2021. Celui-ci se traduit par un chiffre d'affaires moyen en hausse de 24,4 % tous secteurs d'activité

confondus. À l'exception du commerce de détail alimentaire (+ 5,9 %) et des métiers de la culture et des loisirs (+ 3,1 %), tous les secteurs affichent une croissance à deux chiffres : entre + 22,2 % (services) et + 39,4 % (équipement de la maison). Le chiffre d'affaires du secteur bar, hôtellerie, restauration enregist-

tre, quant à lui, un taux d'accroissement de 25,8 % au 2^e trimestre 2021 par rapport au 2^e trimestre 2020. Dans le détail, le segment hôtel-restaurant gagne 65,7 %, celui de l'hôtellerie de plein air est à + 56,5 %, celui de la restauration enregistre + 28,7 % et celui des cafés progresse de 6,6 %.

FOODTECH

Cinq tendances incontournables



Les solutions les plus innovantes du salon Food Hotel Tech seront récompensées lors du Start-Up Award et du prix de l'Innovation.

Les équipes de Food Hotel Tech Paris, dont la prochaine édition se déroulera les 9 et 10 novembre à Paris Event Center, ont identifié 5 tendances tech « incontournables » à découvrir lors de cette 4^e édition du salon. 1-La fin du casse-tête de l'addition partagée grâce à des solutions de paiement sans contact via des TPE nouvelle génération ou les smartphones

des clients. 2-La possibilité de livrer plusieurs restaurants sur une seule commande, grâce à une solution qui permet de commander les plats d'une même dark kitchen. 3-La limitation de l'empreinte carbone des voyageurs, grâce aux systèmes de gestion de la domotique intelligents et connectés aux logiciels de réservation des hôtels. 4-Le paiement de sa nuit

tée aux enchères, grâce à un système connecté au site internet de l'hôtel permettant à un visiteur de proposer son prix à l'hôtelier, lequel peut accepter ou contre-proposer un tarif. 5-Le doggy bag consigné grâce à un QR Code scanné sur le contenant donnant la possibilité au client de partir avec un plat à emporter dans un contenant de qualité.

RESTAURATION COLLECTIVE

Restauration collective sous contrat et transition alimentaire – Une vraie dynamique mais une nécessaire réorganisation de l'écosystème

NEORESTAURATION 10/11/2021

Si elle se considère comme un « accélérateur de la transition alimentaire », la restauration collective sous contrat n'en est pas moins confrontée à plusieurs difficultés, liées à la réalité de la situation, au financement, aux prix etc, selon le SNRC, Syndicat national de la restauration collective... Qui plaide pour un renforcement du partenariat client/SRC pour continuer sur la voie et satisfaire aussi bien aux exigences réglementaires qu'aux attentes consommateurs.

Le SNRC face aux difficultés de la transition alimentaire

LE CUISINIER 11/11/2021

Le 9 novembre 2021, le SNRC a souhaité prendre la parole autour de la transition alimentaire dont les premières échéances arrivent en janvier 2022. Le syndicat constate des difficultés pour la mise en place des exigences des lois Egalim, Climat et Résilience ou encore Agec, en restauration collective.

→ INFOS INTERNES

Charal Restauration et le chef Clément Bouvier mettent le cru en fête

HOTELLERIE RESTAURATION 10/11/2021

L'entreprise spécialisée dans la viande de boeuf a noué un partenariat avec le chef étoilé du Panoramic et de l'Ursus à Tignes. Ensemble, ils proposent une gamme premium de produits surgelés avec une décongélation minute. Rencontre avec Stéphanie Bérard-Gest, directrice marketing de Charal.

ZEPRO RESTAURATION

RÉSULTATS

Sodexo améliore ses marges

« **L**a croissance interne a été meilleure que prévu au cours des deux semestres. La reprise du chiffre d'affaires a été progressive, trimestre après trimestre. Au 4^e trimestre, le groupe a atteint 87 % des niveaux d'activité de l'exercice 2018-2019, les segments Santé, Écoles et les services Avantages & Récompenses étant revenus à leur niveau pré-Covid », commente Sophie Bellon, présidente du conseil d'administration et directrice générale

par intérim de Sodexo, à l'occasion de la présentation des résultats 2020-2021 du groupe. Ceux-ci se traduisent néanmoins par une baisse du CA de 9,8 % (-5,8 % à taux constant) à 17,428 Md€ en 2020-2021 contre 19,321 Md€ en 2019-2020. Le résultat d'exploitation gagne 1,6 % à 578 M€ (contre 569 M€) soit une marge de 3,3% (contre 2,9% précédemment). Le résultat opérationnel est, quant à lui, en très forte hausse à 339 M€ (contre

65 M€) et le résultat net part du groupe redevient positif à 139 M€ (contre une perte de 315 M€ lors de l'exercice précédent).

Confiance dans la poursuite de la reprise

« La reprise se poursuit au cours de l'exercice 2021-2022, avec une croissance continue et une amélioration des marges », explique par ailleurs Sophie Bellon. Le déclin massif de la vaccination dans de nombreux pays a



Sophie Bellon est devenue directrice générale par intérim suite au départ de Denis Machuel le 30 septembre.

© Visagil Dapport

conduit à la réouverture ou à la montée en puissance de sites sur l'ensemble des principaux marchés de Sodexo, dans certains segments et activités plus rapidement que dans d'autres. Les services Avantages & Récompenses ont également vu leurs revenus marchands augmenter avec la réouverture des restau-

rants. Côté prévisions, dans ce contexte, le groupe dit rester confiant dans sa capacité à poursuivre la reprise vers les niveaux d'activité pré-Covid avec, pour l'exercice 2021-2022, une croissance interne du chiffre d'affaires entre + 15 % et + 18 % et une marge d'exploitation proche de 5 % à taux constants. ●



GECO

FOOD SERVICE