



Revue de presse

Semaine du 28 août au 4 septembre

A NE PAS MANQUER

L'apéritif, tube de l'été

NEO RESTAURATION

- ✓ Le segment de la restauration à table a vu la dépense moyenne d'une visite incluant un temps d'apéritif (consommation d'une boisson en dehors ou en amont du repas) faire gonfler le ticket d'environ 25 % par repas (contre 20 % en 2016), avec une addition passant de 12,20 € à 15,40 €.
- ✓ L'apéritif se prend volontiers en terrasse et sur une durée moins contrainte qu'un dîner par exemple, l'apéritif a été l'un des premiers moments à retrouver des visites, et de la fréquence, depuis la reprise d'activité.
- ✓ Plus encore que d'autres moments de la journée, c'est par la boisson que se déclenche la visite.
- ✓ Tandis que les visites en restauration commerciale ont progressé de 6 % entre 2015 et 2019, la consommation de boissons alcoolisées a stagné sur la même période

Les Français convaincus par la livraison de repas depuis le confinement

SNACKING

- ✓ La part de Français ayant recours aux applications de livraison de repas à domicile a doublé pendant la période de confinement et reste à un niveau élevé depuis.
- ✓ La pizza reste le produit phare devant les burgers et sushis.
- ✓ 37 % déclarent avoir eu recours à une application de livraison « pour se faire plaisir » durant le confinement. Et ils sont 32 % à continuer à le faire pour les mêmes motivations

Les food trucks, l'alternative flexible à la restauration d'entreprise

SNACKING

- ✓ Food Truck Agency propose aux entreprises une solution food trucks pour restaurer leurs collaborateurs. Ce sont près de 1 200 camions en portefeuille et plusieurs dizaines d'emplacements.
- ✓ l'agence se positionne comme l'intermédiaire entre des artisans restaurateurs qui recherchent des emplacements pour exercer et des entreprises en mal de solutions souples et flexibles pour restaurer un effectif « employés » de plus en plus aléatoire, télétravail oblige.
- ✓ Aux entreprises de choisir le rythme des tournées selon leurs besoins, à l'agence la prise en charge, de son côté, de tout l'aspect logistique pour une solution clé en main « qui peut être modulée en fonction des besoins et du budget de chaque structure »,

EDITION SPECIALE France Snacking/ Comment rebondir Post-Covid

Une édition spéciale de rentrée consacrée au Post-Covid avec près de 80 questions-réponses.

- **Sécurité et hygiène p12**
La livraison, le click/collect et la VAE ont rapidement pris de relais de l'activité de restauration conventionnelle complètement à l'arrêt, or de nombreuses obligations et réglementations s'appliquent.
- **Quand la commande en ligne n'est plus une option p52**
La Covid-19 est un déclencheur de la digitalisation de tous les circuits de distribution, dont la restauration. Avec plus de 20% de croissance par an, la livraison est devenue le plus gros pourvoyeur de croissance de la restauration. Au cours de la crise, ceux qui disposaient déjà d'offres de livraison, click/collect et VAE disposaient alors de certains avantages.
- **Vaisselle à usage unique vers la fin d'un modèle p100**
Restauration rapide ou nomade, elle s'est construite avec l'utilisation de la vaisselle à usage unique. Revers de la médaille, elle a généré un nombre grandissant de déchets pas toujours maîtrisés. Les instances politiques européennes et française ce sont donc saisis de cet enjeu, et le plastique vit ses derniers moments. De nouvelles pratiques, de nouveaux usages, de nouveaux matériaux...

- **Les franchises, armées pour rebondir** p116

Affichant une très belle santé avant la crise, le modèle de la franchise dispose de sérieux atouts pour se relever rapidement de cet épisode. Comment réagir aussi bien sur le plan managérial, juridique, marketing et commercial ? Comment adapter la relation franchiseurs et franchisés ?

Restauration hors-domicile, la 'nouvelle normalité' post Covid chamboule les modèles
SNACKING

- durant le confinement, 62 % des personnes sondées par le cabinet CHD Expert avaient indiqué vouloir reprendre « au plus vite » (20 %) ou « progressivement » (42 %) leurs habitudes de fréquentation.
- Restauration à table : la capacité moyenne d'un restaurant avec places assises (terrasse comprise) a chuté de 31 % en moyenne, passant de 83 places avant le confinement à 57 depuis la réouverture. Une baisse de chiffre d'affaires estimée à 51 % sur le premier semestre par rapport à l'an dernier
- Clientèle étrangère : de 36 % à seulement 13 % à la réouverture



- De nouveaux business model à inventer car les déjeuners de la population active ne seront plus les mêmes : « Il peut être antinomique de demander à un restaurateur, déjà fragilisé économiquement, d'activer le levier promotionnel mais ce sera un vrai enjeu de création de trafic », estime Nicolas Nouchi de CHD Expert.
- Début juillet, 63 % des restaurateurs à table pratiquaient en effet de la vente à emporter et 19 % avaient mis en place ce nouveau service depuis le confinement. 7 % supplémentaires prévoient alors de le mettre en place.



LA NOUVELLE NORMALITE

- Digitalisation exacerbée
- Renforcement de la VAE et démocratisation de la livraison
- Fermetures d'établissements, Poids plus important des chaînes
- Recherche plus accrue de l'accessibilité Premium
- Remise en question des modèles de restauration d'entreprise et des nouveaux comportements de consommation le midi
- Catégories remises en cause ou reprises progressivement

chdexpert

Le baromètre du snacking

5% = la part des plats en restauration sont livrés en click and collect

11% = part du CA réalisée par le sandwich en boulangerie

71% des Français consomment bien une fois/mois

Il s'est vendu 1,70 MD de burgers en 2018

CONGRÈS RHD : Quel modèle de restauration à l'horizon 2022

3 décembre 2020 – Paris

RESTAURATION COLLECTIVE

Un guide « Expérimentation du menu végétarien » par le CNRC

LE CUISINIER 03/09/2020

Depuis le 1er novembre 2019, les restaurants scolaires doivent, conformément à la loi EGalim, proposer un menu végétarien hebdomadaire, dans le cadre d'une expérimentation de deux ans. Chargé de mener ces travaux, le Conseil national de la restauration collective (CNRC) a, via son groupe de travail « nutrition », élaboré cet été un guide sur le sujet.

Recommandations ministérielles pour le redémarrage des cantines

LES MARCHES 01/09/2020

Alors que les élèves reprennent ce jour le chemin de l'école, la restauration collective se prépare à redémarrer sur fond de circulation active du virus. En plus du protocole sanitaire pour la rentrée 2020, le ministère de l'éducation nationale vient de publier une fiche spécifique pour la restauration scolaire.

De nouvelles règles au menu des cantines scolaires

LA CROIX 01/09/2020

Assoupli, s'agissant de la distanciation, le protocole laisse les responsables de la restauration scolaire s'adapter à leurs contraintes. Temps de service allongés, repas servis à table ou encore nombre de plats... À chacun ses solutions pour garantir la sécurité sanitaire.

« Certains pourront manger et d'autres pas » : la difficile organisation des cantines scolaires

LE FIGARO 28/08/2020

Alors que la rentrée scolaire aura bien lieu mardi prochain pour les 12,4 millions d'élèves français, la grande inconnue reste les conditions de restauration scolaire.

HYGIENE

La formation hygiène alimentaire (HACCP)

L'HOTELLERIE Restauration 03/09/2020

La formation hygiène alimentaire (HACCP) est obligatoire depuis le 1er octobre 2012. Les responsables d'établissements de restauration doivent avoir au moins une personne justifiant d'une formation en matière d'hygiène alimentaire dans leur effectif.

INFOS INTERNES

Retour au bureau : Sodexo se mobilise

NEO RESTAURATION 31/08/2020

Alors que le port du masque en entreprise est rendu obligatoire à partir du 1er septembre, les équipes de Sodexo sont mobilisées pour proposer en toute sécurité des solutions flexibles et adaptées au collaborateur quel que soit son lieu de travail : sur site, à la maison, ou encore en espace de coworking.

Mesures sanitaires à la cantine : des actions supplémentaires mises en place par Quadrature Restauration

LE CUISINIER 02/09/2020

La société au positionnement Développement Durable engagé, fondée en 2014 par Gilles et Antoine Massenet, réalise chaque jour 12 000 repas par jour. Pour que son activité perdure dans le temps et dans les meilleures conditions, en plus de respecter le protocole sanitaire arrêté par le Ministère du travail (port du masque, lavage des mains toutes les 30 minutes, nettoyage des surfaces, équipements, matériel augmenté, marquage des zones de travail, service en buffets contrôlé et maîtrisé, réception de marchandises sous procédure Covid), Quadrature Restauration a mis en place les actions suivantes

Le palmarès Néo de la restauration collective 2019

NEORESTAURATION 02/09/2020

Lorsque les opérateurs ont été interrogés pour dresser leur bilan annuel en 2019, le coronavirus n'avait pas encore frappé. Pour connaître l'état des lieux du secteur post-Covid, il faudra attendre la sortie de notre hors-série Restauration collective, en octobre 2020.

Rational : des systèmes de cuisson intelligents quand la planification des repas devient un défi

GRANDES CUISINES 01/09/2020

Hypercroissance : CHR Numérique s'est structuré pour embrayer à l'international

LES ECHOS 01/09/2020

Depuis sa création en 2013, CHR Numérique enregistre une croissance moyenne de 30 % par an. La start-up brestoise spécialisée dans la traçabilité alimentaire distribue ses solutions logicielles à plus de 10.000 restaurants, commerces de bouche et collectivités.

le Nutri-Score Elior désormais déployé dans les cantines scolaires

LE CUISINIER 31/08/2020

Après une première mise en place dans les restaurants d'entreprises, le Nutri-Score d'Elior se développe désormais dans les cantines scolaires du groupe et ce, dès la rentrée 2020.

Le Nutri-Score entre dans les cantines scolaires

JDD 30/08/2020

Le leader français du secteur, Elior, va déployer le -Nutri-Score dans les restaurants -scolaires.

"La responsabilité des achats s'accroît en même temps que l'incertitude"

DECISION ACHATS 28/08/2020

Comment la direction achats de Elior Group a-t-elle géré la crise ? Quelle sera la contribution des achats à la reprise ? Rencontre avec Ruxandra Ispas, directrice Nutrition, Achats et Logistique de Elior Group, qui livre son regard sur la valeur ajoutée d'une fonction sous pression.

Olivier Morel élu à la présidence de l'Unilet

Powered by **CISION**