GECO Food Service

Nos solutions alimentent votre performance

Revue de presse

Semaine du 12 au 18 septembre

A NE PAS MANQUER

Le critère biologique des produits ne suffit plus

LES MARCHES 16/09/2020

- ✓ Au-delà de l'origine de produits, c'est l'impact sociétal des produits qui intéressent le consommateur.
- ✓ L'origine française, si ce n'est locale, des produits s'affiche désormais comme un critère de choix majeur pour les consommateurs.
- ✓ La demande se fait aussi plus pressante sur la composition des produits (plus naturel, liste d'ingrédients plus courte), le bénéfice santé ou encore la réduction des emballages.
- ✓ Bouleversées par la crise sanitaire, les tendances bios suivent celles du conventionnel et évoluent vers davantage de snacking et de « fait maison ».

Plan France Relance, des mesures pour soutenir des entreprises fragilisées

SNACKING 14/09/2020

Dans le cadre du Plan de relance de l'économie, le gouvernement a clarifié plusieurs mesures mises en place afin de soutenir les acteurs de l'économie française, mis à mal par la crise du coronavirus.

- ✓ Grâce aux prêts garantis par l'Etat (PGE), ce sont près de 600 000 entreprises qui ont bénéficié d'un renfort de trésorerie indispensable pour faire face aux conséquences de la pandémie du corovanirus.
- ✓ les petites et moyennes entreprises qui souhaitent étaler le remboursement de leurs PGE pourront notamment bénéficier de taux bancaires compris entre 1 % et 2,5 % en fonction du nombre d'années de remboursement.
- ✓ L'activité partielle de longue durée : Ce dispositif temporaire (les entreprises pourront adresser une demande pour en bénéficier jusqu'au 31 juin 2022) concerne les entreprises qui connaissent une réduction durable de leur activité. Elles peuvent ainsi diminuer l'horaire de travail d'un ou plusieurs salariés dans la limite de 40 % de l'horaire légal. Cette mesure peut être mise en place durant 24 mois, consécutifs ou non, s'écoulant sur une période de 3 ans.
- ✓ Aide à l'embauche de jeunes : le montant de l'aide est de 4 000 € maximum sur un an pour un jeune salarié à temps plein. Et ce montant est proratisé en fonction de la quotité de temps de travail du salarié et de la durée effective du contrat de travail. Afin de pouvoir bénéficier de cette aide, l'entreprise, quelle que soit sa taille, doit recruter un jeune de moins de 26 ans entre le 1er août 2020 et le 31 janvier 2021 –

Les millenials tous végétariens

ZEPROS snack sept-oct

SNACK 4 ACTUS FRANCE Zepros 48 | Sept.-Oct. 2020

ÉTUDE

Les Millennials, tous végétariens ?

Les moins de 34 ans sont prêts à consommer moins de viande. C'est ce que révèle une récente enquête* menée par l'institut de sondage YouGov et publiée par Subway, à l'occasion du lancement de la version végétale de l'Unreal Teriyaki (cf. p. 16). Près de 65 % des Millennials (18-34 ans) suivent un régime alimentaire mixte et 27 % ont réduit ou supprimé la viande de leur alimentation.
Une large majorité, 61 % de ceux qui ne suivent aucun régime alimentaire particulier, est prête à consommer des alternatives à la viande, ou un substitut végétal à la viande. Ce chiffre monte à 83 % chez les flexitariens.

Motivations

L'enquête a voulu savoir quelles étaient les motivations de ces jeunes pour se tourner vers ce type de produit. Si la diversification (1 sur 2) et la curiosité (46 %) sont bien placées, c'est bien la volonté de préserver l'environnement qui l'emporte (52 %) et le respect de la vie animale (50 %). C'est un véritable enjeu pour la restauration rapide de capter cette frange de la population. En effet, jusqu'à présent, ils sont peu nombreux à se rendre dans une enseigne de ce type. 5 % des végétariens et 18 % des flexitariens déclarent fréquenter une chaîne de rapide au moins une fois par mois. Mais 13 % des végétariens et 27 % des flexitariens opteraient pour un substitut végétal à la viande dans ce type de restaurants. Les Millennials sont résolument une niche captive que les enseignes de restauration rapide vont s'atteler à faire venir dans leur établissement. À cette occasion, Subway lance l'opération Jeudi c'est Flexi !, une opération exclusive destinée aux adhérents de son programme de fidélité. Elle leur permettra une fois par semaine durant le mois de septembre de bénéficier d'un Sub15-Unreal Teriyaki offert pour toute commande d'un Sub15-poulet Teriyaki. L'enseigne espère ainsi encourager ses consommateurs à découvrir sa nouvelle recette. ●

Grands consommateurs de snacking, les Millennials sont une cible privilégiée des enseignes.

*Enquête menée sur un échantillon de 1 009 personnes de 18 à 34 ans, représentatives de la population française, entre le 25 et 26 juin 2020.

Relève temporaire de certains seuils

ZEPRO RESTO septembre

MARCHÉS PUBLICS

Relève temporaire de certains seuils

Julien Denormandie, ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Dans un objectif de relance de l'économie et de lutte contre le gaspillage alimentaire, le gouvernement a décidé de relever le seuil de commandes des marchés publics dont celui des fournitures de denrées alimentaires impactées par la crise sanitaire. Le décret du 22 juillet facilite ainsi, pendant cinq mois, l'achat, jusqu'à 100 000 €, des denrées alimentaires produites, transformées et stockées pendant l'état d'urgence sanitaire et qui seront livrées avant le 10 décembre 2020.

Au-delà du but de lutte contre le gaspillage, cette mesure a pour objectif de soutenir les producteurs agricoles dont l'activité a été très fortement frappée par les mesures prises pour limiter l'épidémie et la sauvegarde des emplois. *« La relance est au cœur de notre politique économique depuis le début de la crise sanitaire. Ce décret s'inscrit pleinement dans ce cadre. Il vise à créer ou maintenir des emplois en facilitant l'accès aux entreprises à des marchés publics dans nos territoires : la fourniture de denrées alimentaires dans la restauration collective et les travaux publics »*, a déclaré Bruno Le Maire, ministre de l'Économie, des Finances et de la Relance.

Et Julien Denormandie, ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, de préciser : *« Cette simplification des procédures des marchés publics est un élément important dans la relance de notre économie, en permettant d'écouler les stocks créés lors de la crise Covid-19, par exemple de volailles et de fromages AOP/IGP, tout en facilitant le fonctionnement de la restauration collective publique. Mettre à disposition de nos concitoyens les produits locaux et de qualité de nos producteurs à un juste prix est une priorité. Le gouvernement agit pour y parvenir ! »* ●

CHIFFRES CLES

ZEPROS – Food Service vision

- ✓ Au mois de jui, 48% des Français, consommateur régulier de la CHD, ont fréquenté la restauration rapide.
- ✓ 57% sont retournés dans une salle de restaurant.
- ✓ 27% des actifs ont pris un repas dans le restaurant d'entreprise.

LES SALONS

Quels nouveaux modèles en restauration ? Rendez-vous au Congrès du Snacking le 3 novembre à Paris !

SNACKING 17/09/2020
LES THEMES SUR SALON

- ✓ Les conséquences du nouveau contexte économique et sanitaire
- ✓ L'accélération des transformations en cours en hors-domicile
- ✓ Quelles transformation à mener dans la restauration ?

Annulation de l'édition 2020 du salon EquipHotel

SNACKING 16/09/2020

A LIRE

RESTAURATION COLLECTIVE

Lancement de l'opération « Graines de Champions » dans les restaurants scolaires

NEORESTAURATION 15/09/2020
Du 7 septembre au 17 octobre 2020 retour de de l'animation « Graines de Champions » dans 1 724 restaurants scolaires de France; Cette année, 172 villes et 1 724 restaurants scolaires se sont inscrits à l'animation Graines de Champions. Plus de 261 031 écoliers de 6 à 11 ans découvriront l'univers céréalier pendant une semaine.
Graines de Champions, c'est quoi ?
C'est l'occasion de faire découvrir le monde céréalier aux enfants lors d'une semaine pédagogique, à l'aide d'un kit d'animation gratuit fourni aux restaurants scolaires inscrits

Plan de relance : Restau'Co sollicite deux mesures complémentaires

REUSSIR 16/09/2020
Le plan gouvernemental a pris en compte les besoins des professionnels de la restauration collective, salue le réseau Restau'Co dans un communiqué publié hier. « Les petites communes bénéficieront du soutien de l'Etat, en vue de proposer des produits, de qualité et respectueux de l'environnement dans les cantines des écoles primaires et maternelles », se félicite le réseau de la restauration collective autogérée estimant le montant des aides annoncé de 50 M€ « en phase » avec ses demandes.

Plan France-Relance : une prise en compte du secteur saluée par Restau'Co

LE CUISINIER 15/09/2020
Le réseau Restau'Co salue le plan gouvernemental qui a pris en compte les besoins des professionnels de la restauration collective. Si des ajustements et précisions sont souhaitables, les demandes formulées dès 2019 par Restau'Co ont été globalement entendues par les pouvoirs publics.

«Il faut des menus végétaliens promus au même rang que les autres dans les restaurants universitaires»

LIBERATION 15/09/2020
L'association Assiettes végétales s'active pour généraliser un choix de repas dépourvu de protéines animales dans lieux de restauration collective dédiés aux étudiants.

LE BIO

4000 hectares de plus en un an : le boom de l'agriculture bio en Ile-de-France

LE PARISIEN 17/09/2020
Le cap symbolique des 400 fermes bio est « largement franchi ». Comme en 2018, l'agriculture biologique a continué l'an passé à progresser en Ile-de-France avec près de 4000 hectares supplémentaires. Soit une augmentation de 25 % des surfaces bio, la meilleure croissance de France, juste devant l'Outre-Mer. C'est ce qui ressort de l'observatoire régional de l'agriculture biologique francilienne, qui s'appuie sur les chiffres nationaux publiés dernièrement par l'Agence Bio.

COVID-19

Covid-19: la restauration d'entreprise ne voit pas le bout du tunnel

LE FIGARO 14/09/2020
Avec l'augmentation du travail à distance imposée par la pandémie de Covid-19, les restaurants d'entreprise restent à moitié vides, faisant chuter l'activité des sociétés de restauration collective qui ne voient toujours pas le bout du tunnel.

Timide reprise de l'activité touristique francilienne depuis l'été

ZEPRO RESTO septembre

BILAN SEMESTRIEL ET ESTIVAL

Timide reprise de l'activité touristique francilienne depuis l'été

Quelque 14,3 millions de touristes de moins par rapport au 1er semestre 2019 (9,4 M contre 23,7 M) et un manque à gagner de 6,4 Md€ (3,8 Md€ de consommation contre 10,2 Md€) : tel est le sombre bilan de l'activité touristique en Ile-de-France au cours du 1er semestre 2020. La baisse est plus marquée au niveau de la clientèle internationale avec une chute au 1er semestre de 68 % des séjours contre un recul de 54 % pour la clientèle française. En termes de volumes, cela représente un repli quasi identique de 7 millions de touristes. En revanche, pour ce qui est de la consommation touristique, le manque à gagner engendré par l'absence des voyageurs internationaux est bien plus important (- 4,6 Md€, contre - 1,8 Md€ pour les touristes français). *« L'année 2020 sera une année de triste record de baisse de la fréquentation. L'activité touristique de la destination Paris Région, notamment hors Paris, montre toutefois des signes de reprise cet été »*, note le Comité régional du tourisme Paris Ile-de-France.

Une reprise progressive a été constatée à partir du 11 mai, date de fin du confinement en France, surtout pour la clientèle française et à partir de la mi-juin pour la clientèle internationale de proximité notamment en juillet et sur les premières semaines du mois d'août. Les clientèles les plus présentes sont les Allemands, les Britanniques, les Néerlandais, les Belges et les Espagnols. Le rebond de la fréquentation de celles-ci entre juin et juillet est notable, allant de + 76 % pour les Espagnols à près de + 130 % pour les Néerlandais (source Orange, connexion en roaming de téléphones mobiles étrangers).

D'ici à la fin du mois d'octobre, plus de la moitié des professionnels anticipent une amélioration de leur activité.

Perspectives incertaines pour la fin de l'année

Malgré tout, les niveaux de fréquentation touristique de la période estivale restent encore largement en dessous de ceux des périodes « normales », de l'ordre de 50 à 60 %. Les professionnels estiment les pertes de leur chiffre d'affaires à plus de 60 % au cours des mois de juillet et d'août.

D'ici à la fin du mois d'octobre, plus de la moitié des professionnels anticipent une amélioration de leur activité. Cette amélioration est toujours portée par les clientèles françaises et européennes de proximité. Les prévisions pour les marchés lointains restent pour l'instant très négatives.

Pour la période de septembre à décembre, le niveau des réservations aériennes venant des marchés lointains est inférieur de 80 % à celui de l'année précédente, pour les aéroports parisiens. Pour les réservations venant des marchés européens, les prévisions sont légèrement meilleures (- 68 %). ●

AI FRTF PROMOS En partenariat avec Labor Action

Un mode d'emploi des réception de demain

ZEPRO RESTO septembre

TRAITEURS DE FRANCE

Un Mode d'Emploi des réceptions de demain

Alors que l'hygiène et la sécurité alimentaire sont au cœur du métier des traiteurs organisateurs de réceptions (TOR) depuis toujours, l'association Les Traiteurs de France diffuse à tous ses adhérents le Mode d'Emploi des réceptions de demain. Souhaitant sortir de la crise le plus rapidement possible et en respectant les nouvelles normes et règles sanitaires imposées à la profession, l'association a travaillé avec de nombreux experts issus de la logistique, de la qualité… mais également avec des chefs et responsables des réceptions pour imaginer un Mode d'Emploi des réceptions de demain. *« Il s'agissait de formaliser de manière concrète l'ensemble des mesures et règles sanitaires indispensables à la bonne conduite de l'activité en redoublant d'imagination pour garder la part belle à la convivialité et à la créativité »*, explique l'association. Ce Mode d'Emploi, remis à chaque adhérent, constitue une véritable aide à la reprise pour offrir à tous les clients des moments festifs et gastronomiques qui soient également responsables et parfaitement sécurisés. Les 37 maisons du réseau Traiteurs de France déclinent donc via ce Mode d'Emploi tout ce qui informera et rassurera leurs clients sur leur activité (contrôle des achats, respect du protocole sanitaire et des réglementations, démarche RSE, gestion des déchets, redistribution des surplus, etc.). ●

AU COEUR DES TERRITOIRES

Lancement de « LoVE » ou la « cuisine végétale de demain » par David Gallienne

LE CUISINIER 16/09/2020
En partenariat avec la société de restauration Restalliance, la clinique du Dauphiné (Groupe Sinoué-Orpéa) à Seyssins (38) a reçu fin août dernier David Gallienne, chef étoilé du restaurant Le Jardin Des Plumes et gagnant de la saison 11 de Top Chef, pour une dégustation des recettes signatures « LoVE ».

INFOS INTERNES

Elior lance le blog Food For Good

LES MARCHES 16/09/2020
Le groupe Elior vient de lancer Food for Good – We are what we cook, un blog qui servira de vitrine pour les engagements responsables de la société de restauration collective.

Robot-Coupe fait évoluer ses best-sellers

LES GRANDES CUISINES 15/09/2020
Robot-Coupe continue de travailler sur ses best-sellers (combinés, cutters, blixers…), afin de satisfaire les professionnels en perpétuelle recherche de gain de temps et d'efficacité en cuisine.

Foochéri le bon éléve du zero déchet

ZEPRO SNACK sept-oct

SOLUTIONS REPAS
Zepros 48 | Sept.-Oct. 2020

CONSIGNE

FoodChéri le bon élève du zéro déchet

FoodChéri joue les bons élèves de la révolution verte et annonce être prêt à livrer des repas en contenants recyclés. Cette offre s'adresse dans un premier temps aux clients BtoB de l'entreprise. En effet, FoodChéri accompagne plus de 1 000 entreprises dans la livraison de repas.
Aussi, si l'offre était déjà saine dans le contenu, elle est désormais zéro déchet grâce à ces contenants 100 % consignés. En plastique réutilisable, ils résistent à plus de 300 lavages et sont sans matières nocives pour la santé au réchauffage.
Ces contenants seront collectés sur place, lavés et renvoyés vers l'atelier de production FoodChéri. Ce projet est l'aboutissement d'un an de travail. « *Chez FoodChéri, nous sommes convaincus que le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas. Une équipe est mobilisée sur le sujet et œuvre dur pour trouver la bonne solution et aller vers le zéro déchet. Aujourd'hui, nous sommes prêts* », déclare Julia Vernin, CEO de l'entreprise.

Une réduction de 20 % des déchets

Dès mai 2019, FoodChéri avait été le premier acteur de la food-tech à proposer pour l'ensemble de ses clients un packaging 100 % écoresponsable : barquette en carton recyclable et en rPET (du plastique déjà recyclé à 50 % au minimum et recyclable), couverts en amidon de maïs réutilisables uniquement à la demande, sacs en kraft recyclables. Pour les entreprises, FoodChéri a également mis en place un dispositif de sacs réutilisables, récupérés chaque jour par les livreurs. Ces initiatives ont déjà réduit de 20 % la part de déchets d'emballage. La prochaine étape pour FoodChéri est d'étendre cette offre à l'ensemble de ses clients. « *L'enjeu sera maintenant de la déployer progressivement pour nos clients B2B, et de la rendre accessible le plus vite possible pour tous nos clients B2C. Il faudra compter sur une mobilisation collective pour atteindre cet objectif* », conclut Julia Vernin. ●

Julia Vernin est cofondatrice et CEO de FoodChéri.

INVESTISSEMENT

Amazon entre au capital de Deliveroo

Supli surfe sur la digitalisation des achats

ZEPRO SNACK sept-oct

APPLICATION

Supli surfe sur la digitalisation des achats

« *Depuis deux mois, nous connaissons une forte croissance et réalisons les meilleurs chiffres de notre histoire* », se félicitait mi-juillet Romain Rousselet, cofondateur et CEO de Supli, l'application qui permet aux restaurateurs de traiter en une seule fois leurs commandes auprès de différents fournisseurs. Si la crise sanitaire a dans un premier temps mis un coup d'arrêt à l'activité en restauration, elle a ensuite bougé les lignes à bien des égards, notamment en termes de digitalisation et d'approvisionnement, deux sujets stratégiques pour Supli. L'application, qui n'entend pas s'en tenir là, est ainsi utilisée par près de 6 000 restaurants et une centaine de fournisseurs. « *Nous travaillons avec des entreprises quasi industrielles comme avec des acteurs plus régionaux. C'est le gros boom aujourd'hui : les chefs ont besoin de s'entourer des meilleurs partenaires logistiques, mais aussi des meilleurs sourceurs* », souligne Romain Rousselet.

C'est pourquoi Supli a décidé d'amplifier le mouvement et sortant en septembre une nouvelle version. Parmi les nouveautés, il y aura pour les fournisseurs la capacité de s'exposer dans un annuaire présent dans l'application. Ce dernier recensera les entreprises travaillant avec Supli par catégorie (boucherie, primeur, marée…) et leur permettra de se mettre en valeur afin de toucher de nouvelles cibles. Les restaurateurs pourront ainsi se mettre en contact avec des acteurs plus locaux et régionaux.

Seconde grosse innovation : s'ils avaient déjà la possibilité d'avoir plusieurs utilisateurs, les restaurants auront désormais, en plus, celle de gérer plusieurs établissements depuis un seul et même compte. Un appel du pied clair aux groupes et chaînes de restauration pour qui cette nouveauté est un vrai plus. Si, pour l'heure, 90 % des restaurateurs utilisateurs sont des indépendants, ces fonctionnalités devraient changer la donne. « *Nous avons une ambition forte sur la collective et les chaînes* », reconnaît Romain Rousselet. ●

L'application permet aux restaurateurs de traiter en une seule fois leurs commandes auprès de leurs différents fournisseurs.

Romain Rousselet, cofondateur et CEO de Supli.

FOIRE AUX VINS 2020

Promocash propose 254 références

Suntory vise la neutralité carbone

ZEPRO RESTOS septembre

CHAÎNE DE VALEUR

Suntory vise la neutralité carbone

Suntory a soif d'harmonie avec la nature. Engagé à poursuivre ses efforts afin de relever les défis environnementaux à travers le monde, le groupe international revoit à la hausse ses objectifs et ambitionne d'atteindre la neutralité carbone de ses activités sur l'ensemble de sa chaîne de valeur d'ici à 2050.

Ainsi il le groupe japonais souhaite développer sur ses différents marchés des solutions d'énergies renouvelables, mettre en place des infrastructures nouvelle génération et collaborer avec toutes les parties prenantes de sa chaîne logistique tout en maintenant ses plans actuels en matière d'économie d'énergie. La division Suntory Beverage & Food Europe (SBFE) ainsi que l'ensemble de ses filiales sont également mobilisées à travers l'initiative « Science Based Targets » afin de réduire les émissions de CO_2 de leurs activités d'ici à 2030. Des progrès ont déjà été réalisés en investissant dans de nouvelles lignes de production à faible consommation d'énergie, en utilisant des matériaux d'emballage plus durables, ou encore en souscrivant à des contrats garantissant une énergie issue de sources renouvelables. Pour rendre ses activités industrielles plus propres et plus durables en consommant moins d'énergie, Orangina Suntory France a investi plus de 120 M€ depuis 2016 afin de transformer son outil de production et baisser ses émissions de 28 % en valeur absolue (par rapport à 2015). Aujourd'hui, ses 4 sites d'embouteillage, tous basés en France, sont neutres en carbone grâce à un programme de protection et de reforestation de l'Amazonie permettant de compenser les émissions restantes.

Orangina Suntory France mobilise également ses partenaires pour construire un modèle industriel français durable et s'engage pour réduire les impacts environnementaux sur l'ensemble de sa chaîne de valeur. ●

Cf. www.zepros.fr

SPIRITUEUX

Maison Villevert prend

La livraison et le click & collect pèsent déjà 5% de l’activité des restaurants Hippopotamus

Neorestauration 17/09/2020
Depuis le 2 juin 2020, Hippopotamus a lancé le click&collect et la livraison, d’abord en test sur ses restaurants parisiens, puis dans 75 des quelque 120 restaurants sous enseigne. Avec un accueil déjà favorable, sur une offre grill encore peu travaillée sur ces canaux : plus de 50 000 commandes ont été livrées ou retirées depuis le lancement des services, représentant ainsi en moyenne 5% du chiffre d’affaires par restaurant.

Dejbox étend son service de livraison de repas en entreprise

NEORESTAURATION 15/09/2020
Dejbox, la cantine digitale spécialisée dans la livraison de repas en entreprise en zone périurbaine, annonce l'ouverture de son service de livraison à Aix-en-Provence, Marseille, Strasbourg et Toulouse en privilégiant les zones périurbaines mais aussi le centre-ville. Déjà implantée à Bordeaux, Grenoble, Lille, Lyon, Nantes et Paris, la start-up du groupe Carrefour étend son activité dans l'Hexagone pour répondre aux besoins de restauration des salariés français qui reviennent petit à petit au bureau. Dejbox propose en effet un large choix de plats cuisinés, gourmands et de saison pour le prix d'un titre restaurant et un service de livraison optimisé dans le respect des gestes barrières.

Powered by CISION