



Revue de presse

Semaine du 26 au 2 octobre

A NE PAS MANQUER

Covid-19 et nouvelles perspectives : les pistes du GECO Food Service

Lors de la dernière Assemblée Générale du GECO Food Service le 16 septembre dernier, le président de l'association Laurent Repelin a mobilisé les acteurs de la filière autour de la question des nouvelles perspectives à venir.

- ✓ LE CHEF 29/09/2020
- ✓ INDUSTRIES HOTELLIERES 29/09/2020
- ✓ BRA TENDANCES RESTAURATION 29/09/2020
- ✓ LE CUISINIER 29/09/2020

Fonds de solidarité, chômage partiel, de nouvelles aides au secours des bars et restaurants

SNACKING 29/09/2020

- ✓ Les aides du fonds de solidarité seront dé plafonnées à hauteur de 10 000 euros pour prendre en charge les pertes de chiffre d'affaires.
- ✓ Le chômage partiel « à 100 % » est prolongé jusqu'au 31 décembre pour le secteur de l'hôtellerie-restauration, comme c'était déjà le cas pour le tourisme.
- ✓ 3 Nous avons prévu neuf milliards pour [le] fonds solidarité. Nous en avons dépensé six très exactement. Il en reste trois, nous allons les mettre sur la table maintenant pour soutenir les restaurateurs", s'est ainsi exprimé le ministre Bruno Le Maire.

L'impact de la crise sanitaire : The NPD Group dresse un premier bilan pour la restauration commerciale

NEORESTAURATION 29/09/2020

- ✓ La restauration à table — qui a fonctionné à 15 % seulement de sa capacité normale en dépenses entre mars et mai — est le secteur le plus impacté, avec une chute de près de 45 % en visites et en valeur.
- ✓ La restauration rapide : le recul est moindre avec des pertes d'environ 25 % sur la période de janvier à août.
- ✓ 3 segments ont su s'adapter et limiter leurs pertes en misant notamment sur la vente à emporter : les GMS (avec les repas/snacks prêts à consommer), les boulangeries et les pizzerias.
- ✓ Sur les trois premiers mois de réouverture des restaurants (juin, juillet et août 2020) : La reprise est plus lente pour la restauration à table : le circuit ne retrouve que 70 % de la valeur de l'année précédente.
- ✓ La pause méridienne continue de souffrir, impactée notamment par le ralentissement du circuit des cantines et la pratique du télétravail adoptée par de nombreux Français. Le moment du dîner, qui semble avoir mieux résisté pendant le confinement grâce à la livraison (moins 64 %)
- ✓ Les profils des convives : les chiffres de l'été révèlent clairement une fracture générationnelle : les « plus de 55 ans » sont moins retournés au restaurant que les générations plus jeunes Les femmes se sont également montrées moins enclines que les hommes à fréquenter de nouveau les restaurants.
- ✓ Une progression de 8 % du ticket moyen lors des dîners, grâce à la consommation de produits additionnels comme les desserts, les alcools en apéritif, etc
- ✓ La livraison : +34% en visite / le « Click & Collect » : +30% des visites / le drive : +40% des visites.

[#LaissezNousTravailler, la grogne monte chez les restaurateurs qui veulent être reçus par Olivier Véran](#)

SNACKING 30/09/2020

C'est un cri de détresse que lancent les professionnels de la restauration au lendemain de leur réunion à Matignon. Une branche qui refuse d'être prise comme bouc émissaire. Elle appelle à une mobilisation le vendredi 2 octobre à 11 h 45 et demande à être reçue de toute urgence par le ministre de la Santé, Olivier Véran pour lui faire de nouvelles propositions.

- ✓ Les principales organisations professionnelles du secteur le GNC, le GNI, l'Umih et le SNRTC ont demandé ce jour, au ministre des Solidarités et de la Santé à être reçues de toute urgence en déplorant une absence de concertation avec ses services.

- ✓ les professionnels proposent :
 - la mise en place, dans les établissements, d'un « Cahier de rappel », afin de garder à disposition des autorités sanitaires, les coordonnées des clients en cas de contamination et de les aider à remonter le fil des cas contacts.
 - inviter les salariés ainsi que les clients à la prise de leur température préalablement à l'accès à l'établissement,
 - organiser avec les autorités sanitaires les conditions d'un dépistage massif de tous les professionnels du secteur au moyen de plages horaires, avec accès prioritaire, qui leur seront réservées,
 - assurer les paiements des clients à table afin d'éviter leurs déplacements au sein des établissements,
 - limiter à 8 le nombre de convives à une même table
 - mettre en place une gestion des réservations.

« Dark kitchens » : éclairage contractuel sur la restauration virtuelle

LES ECHOS EXECUTIVES 29/09/2020

- ✓ Depuis quelques années, de nouveaux acteurs viennent concurrencer le secteur de restauration traditionnelle en adaptant le modèle « WeWork » aux cuisines professionnelles. Business model en plein essor, on les appelle les cuisines « virtuelles », « cloud kitchens », « ghost kitchens » ou encore « dark kitchens ».
- ✓ ces acteurs ciblent des locaux commerciaux situés en 2ème et 3ème couronnes de grandes métropoles afin de regrouper plusieurs restaurateurs.
- ✓ Pour les restaurateurs, l'investissement financier est mesuré : cette solution offre l'avantage d'une grande flexibilité pour le restaurateur débutant puisqu'elle lui permet de tester son offre, sans avoir à prendre à bail des locaux surcalibrés dès le début de son activité.
- ✓ Dès lors, comment envisager la contractualisation des relations entre ces nouveaux acteurs de « dark kitchens » ?
 - La sous-location soumise au statut des baux commerciaux ?
 - Le bail dérogatoire conforme à l'article L145-5 du Code de commerce ?
 - La convention d'occupation précaire ?
 - Le contrat de mise à disposition et de prestation de services ?

LES SALONS

le Salon Restau'Co

Initialement prévu le 27 mai dernier, le Salon Restau'Co, dédié à la restauration collective en gestion directe, avait été reporté à l'automne (voir précédent numéro) et confirme sa tenue le 13 octobre 2020 à Paris Expo Porte de Versailles, Hall 5.1.

Le Sett, également reporté, donne rendez-vous les 23, 24 et 25 février 2021

RESTAURATION COLLECTIVE

Une nouvelle application mobile pratique par Cercle Vert

LE CHEF 30/09/2020

pour commander produits d'épicerie et produits non alimentaires simplement et rapidement, Cercle Vert lance son application mobile. Dédiée à ses clients professionnels de la restauration collective et commerciale, elle offre également à chacun la possibilité d'avoir accès aux nouveautés produits ou encore de prendre connaissance des dernières actualités du Groupe et ce, depuis son smartphone.

RESTAURATION COMMERCIALE

Restauration: les fast-food ont été moins impactés par la crise sanitaire

CHALLENGES 29/09/2020

Le marché de la restauration dite "hors domicile" affiche des pertes de 35% en fréquentation sur les huit premiers mois de l'année. Toutefois, la restauration rapide tire un peu plus son épingle du jeu par rapport à la restauration à table.

Coronavirus, la restauration rapide traverse (un peu) mieux la crise

SNACKING 29/09/2020

Entre janvier et août 2020, le marché de la restauration aurait perdu près de 35 % en visite selon le cabinet The NPD Group. La restauration rapide résiste un peu mieux à – 25 %, notamment grâce à la vente à emporter et la livraison. L'été aura permis de limiter la casse après un confinement qui a concentré à lui seul 70 % des pertes. Mais le rebond amorcé de l'épidémie, et les fermetures d'établissements qui en découlent, risquent de casser ce mouvement de redressement...

Le cri de désespoir des Traiteurs de France qui passent en état d'alerte...économique

SNACKING 29/09/2020

Après avoir pris la mesure des effets de la pandémie, les Traiteurs Organismes de Réceptions avaient redoublé d'effort pour se réinventer. Ils misaient sur cette rentrée pour limiter les dégâts. Mais les récentes annonces du gouvernement ont douché bien des espoirs et beaucoup ne s'en remettront pas.

La livraison et la VAE, seuls leviers d'activité pour les restaurateurs marseillais et aixois

SNACKING 29/09/2020

Placées en zone d'alerte maximale, les villes d'Aix-en-Provence et Marseille, bien qu'elles aient obtenu un sursis de 24 heures, devront fermer leurs restaurants et bars dès dimanche soir. Mais les activités de livraison à emporter restent autorisées.

La livraison gratuite à Aix et Marseille avec Deliveroo

SNACKING 28/09/2020

Avec la vente à emporter et la livraison autorisées, la restauration aixoise et marseillaise va pouvoir limiter les dégâts alors qu'elle a été contrainte de fermer le rideau hier soir, pour une durée de 15 jours. Pour accompagner le mouvement, Deliveroo a décidé de prendre en charge les frais de livraison qui devient gratuite pour toutes les commandes supérieures à 15 €.

Y-a-t-il des mesures spécifiques en cas de mise en place d'une activité de livraison/VAE?

SNACKING 26/09/2020.

A l'heure où la commande en ligne s'installe dans le paysage de la restauration et de la rapide, et, compte tenu du contexte de la #covid_19, nous avons demandé à 3 experts de nous éclairer sur les obligations et démarches à effectuer avant de vous lancer : Maître Jean-Baptiste Gouache (Gouache Avocats. Maître Laurent Bidault (NovLaw Avocats), Maître Cécile Peskine (Linkea Avocats. Voici leurs recommandations avisées;

Le GECO Food Service prend la parole

ENTREPRISES

Alimentaire : les industriels ne sont pas hermétiques à la crise

Près de 20 % d'entre eux, ceux qui livrent la restauration, sont dans une situation très difficile.

OLIVIA DÉTROYAT  @Oliviader

AGROALIMENTAIRE « Nous avons une position favorable, on ne peut pas le nier. Et cette année nous avons le potentiel pour embaucher 50 000 personnes, contre 60 000 habituellement. » De l'avis de Richard Girardot, le président de l'Ania qui regroupe 17 000 entreprises de l'agroalimentaire en France, le secteur n'a globalement pas souffert de la crise. Avec un chiffre d'affaires en hausse attendue de 1,1% en 2020, les agro-industriels s'en sortent plus qu'honorablement, à une période où la consommation totale des Français devrait reculer de 5%. « Mais il ne faudrait pas que ce soit l'arbre qui cache la forêt, tempère le responsable, car pour ceux qui servent majoritairement ou exclusivement le hors-domicile, la situation est tragique, voire dramatique. » Ces professionnels de l'alimentaire qui fournissent les restaurants, hôtels, parcs de loisirs, bistrotts, cafés, gares, distributeurs automatiques ou lieux de transit pèsent pour 20% des 180 milliards d'euros d'activité du secteur. Soit plus de 2700 entreprises, principalement des TPE et des PME.

Pendant le confinement, elles ont été les premières touchées « avec des pertes de chiffre d'affaires excédant 50, 60 ou 70% », détaille Stéphane Dahmani, directeur des affaires économiques de l'Ania. Il s'agit par exemple des poissonniers, des fabricants de fromages AOP - deux produits surtout consommés au restaurant -, de certains micro-brasseurs ou d'activité de niches

comme la fourniture de bonbons d'accueil pour les hôtels.

Les plus grands groupes, comme Heineken ou Carlsberg, le spécialiste du sandwich Daunat (un tiers de son activité sur les autoroutes), ou Bonduelle (voir nos éditions du 29 septembre), ne sont pas épargnés, même si cela est dans une ampleur moindre. La nouvelle fermeture des restaurants dans certaines zones ne laisse pas entrevoir de reprise pour ces fournisseurs spécialisés. « Le marché peine à redémarrer, confirme Stéphane Dahmani. Structurellement, la reprise est lente sur ce secteur du hors-domicile. Lors de la dernière crise de 2012-2013 liée à un choc fiscal, il avait mis six ans à se relever. »

Risque de dépôt de bilan

Un laps de temps que ne peuvent supporter les trésoreries de ces entreprises petites et moyennes. « D'autant plus que celles qui ont essayé de se rattraper sur la restauration collective, comme les cantines, constatent que la reprise n'est pas là non plus, car les gestionnaires, très prudents, commandent à la semaine », ajoute Frédérique Lehoux, déléguée générale chez Geco Food Service qui regroupe une centaine de ces fournisseurs de la restauration.

Selon l'Ania, 30% des entreprises spécialisées dans le hors-domicile pensent être à court de trésorerie dans trois à six mois. « Nous sommes à la veille de dépôts de bilan pour certaines d'entre elles », prévient Richard Girardot. Au Geco, on est moins pessimiste, évoquant pour l'instant des plans sociaux en pré-

paration, ou le développement vers de nouveaux marchés. Mais pour tous, les mesures d'urgence comme le chômage partiel, étendu pour le secteur jusqu'à la fin novembre, restent cruciales. ■

2700

sociétés

agroalimentaires
réalisent plus de 50%
de leur activité
avec la restauration
hors domicile

The logo for LE FIGARO, featuring the text "LE FIGARO" in white, bold, uppercase letters on a blue rectangular background. A small white bird icon is positioned between the words "LE" and "FIGARO".

► 30 septembre 2020 - N°nc

INFOS INTERNES

ELIOR France annonce 1888 suppressions de postes dans la restauration en entreprises

CAPITAL 02/10/2020

Elior France a annoncé un projet de plan de sauvegarde de l'emploi au sein de son activité de restauration collective en Entreprise. Cette réorganisation prévoyait la suppression de 1888 postes, répartis sur 1260 lieux de restauration en entreprises opérés par Elior Entreprises et Arpège, sur l'ensemble du territoire. La société explique que la crise sanitaire et économique « amplifie des mutations structurelles », citant l'augmentation pérenne du télétravail.

Powered by **CISION**