



Revue de presse

Semaine du 7 au 12 novembre

A NE PAS MANQUER

GECO Food Service

Les fournisseurs de la restauration dans la tourmente

LES MARCHES 10/11/2020

les fournisseurs de la restauration commerciale sont dans une situation très préoccupante à cause de la fermeture du secteur. Après avoir tiré la sonnette d'alarme, les opérateurs bénéficient de nouvelles aides de l'État qui sont toutefois loin de faire l'unanimité.

SALON

Le Congrès Néo de la RHD aura bien lieu le 3 décembre 2020 – avec la participation du GECO Food Service

A LIRE

RESTAURATION COLLECTIVE

Les cinq chantiers du traiteur frais

RIA 12/11/2020

Face à une dynamique qui ralentit, les Entreprises du traiteur frais veulent inaugurer un nouveau cycle de croissance. Après une première étude de l'Institut de recherche et d'innovation (IRI) présentée au début de l'été, les Entreprises du traiteur frais (ETF) ont déterminé cinq chantiers prioritaires, à l'issue d'une seconde étude, réalisée au mois de septembre.

Entreprise : le casse-tête de la pause déjeuner

FRANCE INFO TV 10/11/2020

Pour les salariés n'étant pas en télétravail, il est parfois difficile de trouver le bon moyen pour profiter de sa pause déjeuner. En pleine crise sanitaire, toutes les cantines ne sont pas ouvertes.

« Plus près de vous et de vos goûts » : une bannière pour les produits frais et locaux

LES MARCHES 09/11/2020

Julien Denormandie avait commencé à annoncer ce week-end le lancement d'une bannière « Plus près de vous et de vos goûts » pour permettre au consommateur de repérer tout de suite en rayon les produits frais ou locaux

Denormandie annonce une charte pour "promouvoir les produits locaux en grandes surfaces"

EUROPE 1 09/11/2020

Invité d'Europe 1 lundi matin, Julien Denormandie, ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, a annoncé l'adoption d'une charte par les grandes surfaces françaises visant à promouvoir les produits locaux et les aliments du terroir.

Les nouvelles exigences du label Ecocert « En cuisine » dévoilées lors d'un webinar

LE CUISINIER 09/11/2020

Ecocert organise un webinar le 19 novembre 2020 dès 9h30, présentant les nouvelles exigences de son label « En cuisine ». Présenté par Thierry Stoedzel, Directeur Général Ecocert France et Lise Pujos, Responsable dudit label, ce webinar dévoilera aux acteurs de la restauration collective ce nouvel outil « pour mieux manger dans nos cantines » dès 9h30 en présence, entre autres, de représentants des crèches de la Mairie de Paris, d'Un Plus Bio ou encore d'Agores.

RESTAURATION COMMERCIALE

[Confinement] 30 milliards de perte sèche pour la restauration

LES MARCHES 09/11/2020

« Nous estimons que la perte de chiffre d'affaires globale en 2020, par rapport à 2019, devrait se situer entre -50 et -55%. Soit une perte sèche d'au moins 30 milliards d'euros pour le secteur de la restauration commerciale et hôtelière », estime ce matin Bernard Boutboul président de Gira.

ANNUS HORRIBILIS Covid-19 : la moitié des entreprises du secteur de la restauration menacées de faillite

ATLANTICO 08/11/2020

Le chiffre d'affaires de la restauration va être divisé par deux en 2020 et entraîner une vague de faillites, selon le cabinet spécialisé Gira Conseil.

2 professionnels sur 3 craignent d'avoir à fermer leur établissement

NEORESTAURATION 12/11/2020

Selon une enquête réalisée après la mise en oeuvre du 2ème confinement en France, par 4 organisations professionnelles représentatives du secteur, le GNC, le GNI, l'UMIH et le SNRTC, la crise du coronavirus pourrait entraîner la fermeture de 2 établissements sur 3 dans le secteur de l'hôtellerie-restauration.

Light Kitchen, où comment rentabiliser ses cuisines sous-utilisées

NEORESTAURATION 10/11/2020

Si son outil de production est sous-utilisé, pourquoi ne pas le partager ? C'est autour de cette intéressante idée qu'Edouard Hausseguy et Nicolas Bufferne lancent la plateforme Light Kitchen.

AU CŒUR DES TERRITOIRES

À Poitiers, le restaurant universitaire se met au "click and collect" pour aider les étudiants

FRANCE INFO 09/11/2020

La fermeture des restos U pendant le premier confinement avait plongé de nombreux étudiants dans une certaine précarité alimentaire. Cette fois, la plupart des universités ont décidé de laisser les cuisines ouvertes pour proposer des menus équilibrés et pas chers à emporter. Un soulagement pour de nombreux étudiants. #IlsOntLaSolution

INFOS INTERNES

Télétravail : Tele-Restau d'i-lunch a le vent dans le dos

NEORESTAURATION 12/11/2020

Tele-Restau, la solution d'i-lunch déployée depuis avril dernier pour répondre aux contraintes du confinement, continue de prendre des positions. La startup, partenaire d'Elior, qui propose sa solution à son portefeuille de clients Entreprises, et qui a convaincu d'autres entreprises d'adopter son service, comme Schindler, Heppner ou TechData, compte désormais 96 clients.

Click Eat équipe gratuitement les restaurateurs pendant le confinement

NEORESTAURATION 10/11/2020

Spécialiste de la commande en ligne, Click Eat, plus de 1500 clients en France, y compris des enseignes telles qu'Hippopotamus, O'tacos, Mamie Burger ou encore Bagelstein, équipe gratuitement les restaurants durant la durée du confinement.

Powered by **CISION**