



Revue de presse

Semaine du 20 au 27 novembre

A NE PAS MANQUER

Création de la CPME Alimentaire, pour mieux se faire entendre

NEORESTAURATION 25/11/2020

L'ADEPALE s'est rapprochée de la Confédération des Petites et Moyennes Entreprises (CPME), avec laquelle elle partage les mêmes valeurs, pour créer la CPME Alimentaire.

- ✓ Dans un premier temps, les deux organisations définiront des propositions communes pour relever les nouveaux défis.
- ✓ il s'agit également de traiter l'urgence de la crise du Covid-19 et maintenir la chaîne d'approvisionnement.
- ✓

Covid : les restaurants vont devoir tenir jusqu'au 20 janvier

LES ECHOS 25/11/2020

L'horizon de la profession est désormais fixé, même s'il reste suspendu aux conditions sanitaires. Le secteur, très touché par le Covid, ne pourra compter pendant encore deux mois que sur la vente à emporter et la livraison ainsi que sur des dispositifs d'aide qui vont se muscler.

- ✓ Au total, depuis le premier confinement, les établissements auront été fermés quelque 160 jours.
- ✓ Pour accompagner cette fermeture prolongée, une nouvelle aide forfaitaire proportionnelle au chiffre d'affaires perdu a ainsi été annoncée : elles auront le choix entre l'aide mensuelle de 10.000 euros ou une indemnisation forfaitaire représentant 20 % du chiffre d'affaires mensuel réalisé à la même période de l'année dernière.
- ✓ Demandes complémentaires: que le dispositif démarre dès novembre et pas seulement en décembre / question des congés payés (reunion au ministère du Travail semaine prochaine)
- ✓ Deux professionnels sur trois estiment que la fermeture actuelle peut condamner leur établissement.
- ✓ 5.000 à 10.000 établissements ont développé pour la première fois une offre de livraison dans le dernier mois.
- ✓ es restaurants pratiquant la vente sur place comme à domicile peuvent préserver entre 20 et 60 % de leur chiffre d'affaires

Cafés, restaurants : 100.000 emplois fragilisés chez les grossistes

LES ECHOS 22/10/2020

La fermeture prolongée des bars et restaurants met en difficulté leurs fournisseurs grossistes. Ceux qui ne se sont pas diversifiés dans la restauration en prisons, Ehpad ou hôpitaux ont un genou à terre et craignent de ne pas pouvoir se relever. Le secteur négocie un accord de chômage partiel de longue durée pour le début décembre.

- ✓ Plus de 99 % des cafés, brasseries et autres restaurants s'approvisionnent par notre intermédiaire
- ✓ Avant la crise sanitaire, le secteur progressait de 2 à 3 % par an.
- ✓ Ces fournisseurs de produits alimentaires, mais aussi de tables, de chaises ou de produits d'hygiène, « ont perdu, dans le meilleur des cas, au moins 50 % de leurs activités. Mais cela peut parfois atteindre 80 %
- ✓ Avec 3 milliards de repas servis chaque année, ce secteur de la restauration collective concentre, selon une étude de Xerfi, 23 % des activités de la restauration hors domicile.
- ✓ Le repli des grossistes sur d'autres marchés déjà bien encombrés, comme celui de la boulangerie-pâtisserie ou de la restauration hospitalière, « risque d'avoir un effet domino sur l'ensemble de la filière, ce qui fragilisera un peu plus de nombreux acteurs

SALON – EVENEMENT

Les inscriptions sont ouvertes pour les 5 webinars CHD Expert 'Préparons demain'

SNACKING 26/11/2020

Andis que les professionnels devront encore attendre normalement jusqu'au 20 janvier 2021 pour recevoir leurs consommateurs physiquement dans leurs salles de restaurant, le cabinet spécialisé CHD Expert leur propose de faire un point sur la situation et de préparer l'après, avec 5 webinars gratuits qui se tiendront entre le 3 décembre et le 24 février.

- ✓ Se préparer à la nouvelle normalité : le 3 décembre 2020
- ✓ La politique prix en restauration : le 17 décembre 2020
- ✓ La stratégie route to market : le 7 janvier 2021
- ✓ La nouvelle activation au-delà des solutions classiques : 21 janvier 2021
- ✓ La prospection et la conquête : 24 février 2021

A LIRE

COVID-19

Pas d'assouplissement attendu avant le 20 janvier pour les restaurants et bars mais les extras seront aidés

SNACKING 26/11/2020

Après les annonces du chef de l'Etat de mardi 24, le gouvernement a assuré, comme à l'accoutumée, le service après-vente ce jeudi 26 novembre. Si le Premier ministre a tenté de justifier la fermeture des restaurants et bars jusqu'au 20 janvier, il a aussi évoqué, pour les extras et saisonniers, l'octroi d'une aide exceptionnelle de 900 € sur une durée de 4 mois, à partir du 1er novembre.

MARCHE

Année sombre pour les fabricants d'ovoproduits

LES MARCHES 25/11/2020

Les œufs ont entamé le nouveau confinement après une année désastreuse pour les ovoproduits. La porosité avec le marché des œufs coquille donne un peu d'air, mais outre la fermeture de la restauration, l'incertitude sur les produits festifs brouille les perspectives pour les ovoproduits.

Fermeture des restaurants: comment la filière foie gras s'est adaptée pour éviter la catastrophe

BFM TV 26/11/2020

La filière, qui écoule 40% de ses volumes dans la restauration, a réduit drastiquement sa production et l'a réorientée vers des produits transformés qu'elle peut conserver plus longtemps. Et en fin d'année, la grande distribution va multiplier les promotions.

CONSOMMATION

Nutri-Score : pourquoi faut-il l'afficher ou au moins en tenir compte

LES MARCHES 25/11/2020

Le Nutri-Score, logo évaluant l'apport nutritionnel d'un produit, est de plus en plus présent et influent. Quels sont pour les entreprises les différents motifs pour s'engager, officiellement ou non, dans la démarche ?

RESTAURATION COMMERCIALE

#snackingconnexion, la monde des traiteurs doit se réinventer, selon Didier Oudin, groupe Arom

SNACKING 25/11/2020

Avec les 2 griffes de Traiteur Organisateur de Réception Lacoste et Laeco, la marque de plateaux repas Dabbawala, la boulangerie La B.A, les 2 restaurants Aux Deux Coudes et le Carré du Lac et un laboratoire de production de 1 700 m², le groupe Arom essuie depuis 9 mois une violente tempête comme toute la branche des traiteurs. Si son président Didier Oudin reste tout de même d'une nature optimiste, l'avenir passe selon lui par une refonte des organisations et une diversification encore plus marquée pour ne plus mettre tous ses œufs dans le même panier. Mais parmi les plus gros défis à relever à la sortie de la crise, il cite les ressources humaines et la capacité du métier à attirer de nouveaux profils.

L'UMIH a formé une double action devant le Conseil d'Etat

NEORESTAURATION 23/11/2020

Une double action devant le Conseil d'Etat à l'encontre du décret du 29 octobre 2020 motivé par la rupture d'égalité de traitement avec les restaurants collectifs et routiers ainsi que par la disproportion de l'interdiction totale d'activité sur tout le territoire national

La restauration sait satisfaire ses clients et collaborateurs

SNACKING 24/11/2020

Eloignés de leurs restaurants favoris, les Français n'en gardent pas moins un attachement très fort au secteur qu'ils considèrent comme exemplaire en termes de relation client. C'est ce que révèle le Baromètre 2021 de la Symétrie des Attentions qui place la restauration en tête des secteurs offrant la meilleure satisfaction à sa clientèle.

HYGIENE

L'hygiène alimentaire, c'est élémentaire !

TENDANCE HOTELLERIE 23/11/2020

Depuis 2011, tout établissement proposant à ses clients un service de restauration commerciale doit avoir, au sein de son personnel, au moins une personne formée à l'hygiène alimentaire. Un casse-tête pour les exploitants en cas de turn-over, de contrôle ou d'ouverture imminente ! Pour aider les établissements à répondre à cette obligation, Tourism Academy et Stelo Formation ont conjugué le meilleur du digital et l'excellence de l'expertise de terrain pour concocter une formule inédite « e-learning + webinar »

INFOS INTERNES

Quadrature Restauration se déploie sur Too Good To Go

NEORESTAURATION 24/11/2020

Déjà bien présent en restauration commerciale, Too Good To Go amorce son déploiement en restauration collective. Et Quadrature Restauration est parmi les premières à s'associer à la solution anti-gaspillage, qui a permis de sauver plus de 19 millions repas invendus depuis sa création, il y a 4 ans.

Restauration collective: Elios perd 483 millions d'euros sur l'exercice 2019/2020

LE FIGARO 25/11/2020

Le groupe de restauration collective Elios a annoncé mercredi une perte massive de 483 millions d'euros sur son exercice 2019/2020 très affecté par la pandémie de Covid 19, en particulier dans la restauration d'entreprise, tant à l'international qu'en France.

Covid-19 : Échange avec... Didier Chenet (GNI)

BRA RESTAURATION 24/11/2020

INTERVIEW

Covid-19 : Échange avec... Roland Heguy (UMIH)

BRA RESTAURATION 24/11/2020

INTERVIEW

Restauration collective: le profit annuel de Compass s'effondre en raison de la pandémie

LE FIGARO 24/11/2020

Le géant britannique de la restauration collective Compass a publié mardi un bénéfice net divisé par près de 9 lors de son exercice 2019-2020, du fait du choc de la crise sanitaire, mais entrevoit une amélioration de ses résultats.