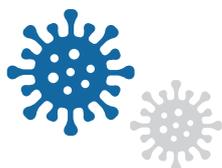


Baromètre de santé de la restauration collective en France

CE QU'IL FAUT RETENIR

chdexpert
DATA INGREDIENTS • GROWTH SERVED



La crise du COVID a engendré une réorganisation des structures en restauration collective. Les secteurs social et scolaire se sont orientés sur un fonctionnement en cuisine centrale et liaison chaude pour pouvoir servir les repas directement en chambre ou dans des endroits annexes pour les établissements scolaires.

Il y a une baisse drastique du nombre de repas servis, notamment en Santé et Travail



SANTÉ

(en cuisine centrale)

786 repas servis en 2019 **VS** **415** repas servis en 2020



TRAVAIL

(hors cuisine centrale)

337 repas servis le midi en 2019 **VS** **216** repas servis le midi en 2020

Le secteur du Travail particulièrement touché

53%

des établissements interrogés ont stoppés leur activité de restauration au cours de l'année.



Malgré une baisse du nombre de repas, on constate une hausse des budgets achat sur un an pour :



Matières premières repas



Boissons



Produits d'hygiène



7 établissements sur 10

des établissements du secteur Scolaire fonctionnant sans cuisine centrale, constatent une augmentation de leur budget achat pour les matières premières (en 2019 le pourcentage était de 44%).

Quasiment 9 établissements sur 10

vont chez un distributeur / grossiste national pour les achats alimentaires, tout secteur confondu.

groupe pomona est seul en tête comme fournisseur principal.

Durant le 1er confinement et même ensuite, les établissements ont eu du mal à trouver certains de leurs produits habituels. Il y avait des délais de livraison, des ruptures de stock, certains fournisseurs à l'arrêt... Beaucoup ont réduit leur fréquence de commandes tout en augmentant les quantités pour se faire « du stock » afin de ne pas manquer de produits essentiels.

Les établissements ont dû revoir leur organisation



6 établissements sur 10

tout segment confondu déclarent que la sécurité sanitaire est de plus en plus importante dans leur activité.

Ceci s'explique avec la crise sanitaire, mais nombreux sont ceux qui maintiendront l'utilisation de gel, masques et gants, la distanciation sociale et l'assainissement des locaux après la crise.

