

# La restauration à table



# Composition du marché de la restauration à table

**103 000**  
établissements  
en France

## Chaînes

7% des unités  
18% de la valeur

**70%**  
de la RAT  
proposant  
une **cuisine**  
**française**

**92%**  
de la RAT  
proposant une  
cuisine française  
avec un **TMR**  
entre **15-45€**

# Le « 50/50 » de la satisfaction en restauration à table

## AUTOUR DE L'OFFRE ALIMENTAIRE : 50% DE SATISFACTION

- Storytelling concernant la fabrication du produit
- Denrées plus qualitatives
- Ingrédients healthy, locaux, eco-responsables
- Plats traditionnels revisités, sur une carte réduite en nombre d'items

## AU-DELÀ DE L'OFFRE ALIMENTAIRE : 50% DE SATISFACTION

- Nouvelles couleurs, nouveaux goûts
- Prémiumisation de l'offre: inédit, original
- Amélioration de la praticité de consommation, partage, convivialité
- Créer l'expérience clients : nouveaux lieux, foodcourt, digitalisation







# #2

## Le Covid-19 et ses incidences



## Ce qui va changer, tous segments confondus

Un effet du confinement accélérateur de pratiques : + digital, fait maison, + teletravail, + livraison, ...

Un retour lent des salariés en entreprise : incidence forte sur le déjeuner au global : remise en question du déjeuner

Un comportement du consommateur **aguerri** au « fait maison » qui va avoir du mal à retourner avec la même fréquence dîner en hors domicile.

Des mesures d'hygiène qui risquent de bouleverser temporairement ou de manière permanente certaines pratiques : offres à partager, saturation de boissons, consommation de café en fin de repas, nuit à l'hôtel, restauration assise...

Ces changements vont imposer aux points de vente qui souhaitent redémarrer de s'adapter fortement, au moins au début.



# Une nouvelle offre pour une nouvelle restauration



Offre

MENU	
<b>SALADS</b>	<b>MAINS</b>
CAESAR SALAD \$12	BECK'S BURGERS \$18
GRILLED CHICKEN \$14	CHICKEN SANDWICH \$14
GRILLED TUNA \$16	GRILLED TUNA SANDWICH \$16
GRILLED SALMON \$18	GRILLED SALMON SANDWICH \$18
GRILLED STEAK \$20	GRILLED STEAK SANDWICH \$20
GRILLED PORK \$16	GRILLED PORK SANDWICH \$16
GRILLED BEEF \$18	GRILLED BEEF SANDWICH \$18
GRILLED LAMB \$20	GRILLED LAMB SANDWICH \$20
<b>STARTERS</b>	<b>SPECIALS</b>
GRILLED CHICKEN \$12	GRILLED CHICKEN \$12
GRILLED TUNA \$14	GRILLED TUNA \$14
GRILLED SALMON \$16	GRILLED SALMON \$16
GRILLED STEAK \$18	GRILLED STEAK \$18
GRILLED PORK \$16	GRILLED PORK \$16
GRILLED BEEF \$18	GRILLED BEEF \$18
GRILLED LAMB \$20	GRILLED LAMB \$20
<b>DRINKS</b>	<b>DESSERTS</b>
COFFEE \$4	ICE CREAM \$5
TEA \$4	CAKES \$5
MILKSHAKE \$6	PIZZA \$5
SMOOTHIE \$6	ICE CREAM \$5





# La VAE en restauration à table

63%

des restaurateurs proposent de la  
vente à emporter

19%

le font depuis le confinement

7%

prévoient de le faire





## A retenir

- La chaîne de valeur : Le rôle majeur dans la relance
- Une nouvelle restauration impose une nouvelle dynamique d'approvisionnement (produits, commande). Attention à ne pas se faire sortir de la cuisine !
- Une restauration encore + hybride avec la vente à emporter en ADN et toutes les activités possibles
- Une accélération de la digitalisation en point de vente
- Un univers de points de vente qui va avoir besoin de conseils et d'accompagnement



## Avec quelques réalités



- Beaucoup de fermetures
- Un CA en berne et des difficultés exponentielles pour la restauration très haut de gamme
- Un univers et une expérience client à recréer en point de vente
- Une optimisation de le carte, du staff, de ses achats.
- Chercher un potentiel en vente à emporter avec sa catégorie de produits
- Une attente forte pour des origines, du local, une histoire pour rassurer le consommateur

# - Your Contact -

**Nicolas Nouchi**

Directeur général

+33(0)6.98.90.42.01

[nnouchi@chd-expert.com](mailto:nnouchi@chd-expert.com)

[www.chd-expert.fr](http://www.chd-expert.fr)

