

# Baromètre entreprises F&B





# Méthodologie d'enquête

**Enquête téléphonique** : 308 opérateurs entreprises ont été interrogés Avril-Mai 2022

**Codification** : Exportation informatique des résultats et intégration à l'outil de traitement statistique.

**Redressement** : Réalisation de l'enquête par quotas

**Analyse et Rapport d'étude** : Traitements statistiques des données d'enquête (tris à plat tous répondants et quelques tris croisés) puis élaboration d'un rapport d'étude.

# Le contexte

# Les solutions B&I : La cantine digitale d'entreprise

Une restauration repensée

## Uber Eats



**Une promesse commune :** Un service de restauration convivial, facile avec des bon produits en entreprise. Beaucoup de ces solutions sont totalement conformes à l'adaptation du travail sous toutes ces formes



**Où est l'innovation :** De nouvelles solutions de restauration adaptées aux petites et moyennes entreprises plus en adéquation avec les attentes du consommateur



**Comment ces acteurs empiètent sur le retail & le foodservice :** Ils apportent des solutions de snacking pour le déjeuner et pour les pauses au-delà de la solution de distribution automatique

## FREINS

**L'offre de restauration d'entreprise par les SRC,** les solutions de livraison concurrentes, la gamelle au bureau, le télétravail, les actions menées par les autres segments (traiteurs, BP, etc...)

# De la cantine digitale au micro market, il n'y a qu'un pas...

Le nouveau modèle de  
restauration  
d'entreprise



**Une promesse commune** : Au-delà d'une simple cantine, la proposition alimentaire & liquide à la portée du consommateur pour toutes les envies à tous les instants



**Où est l'innovation** : Plus personne à la caisse, on se sert avec toute la liberté souhaitée. Un service à la hauteur des nouvelles attentes du consommateur.



**Comment ces acteurs empiètent sur le retail & le foodservice** : Ils apportent des solutions de snacking multiples pour tous les instants et toutes les faims

## FREINS

**L'offre de restauration d'entreprise par les SRC**, les solutions de livraison concurrentes, la gamelle au bureau, le télétravail, les actions menées par les autres segments (traiteurs, BP, etc...)

# Recensement de l'ensemble des offres

Entreprises / lieux semipublics / collectivités

Traiteurs

Chaînes

Start-ups

SRC

Indust.

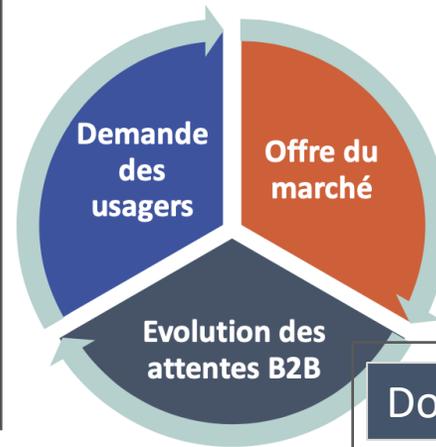
Vending



# Les enjeux de la restauration non assistée

## Le convive demande

- - des produits frais , sains
- englobant une démarche RSE (local, Bio DD)
- - Praticité : nomadisme
- - des moments de consommation alternatifs



## Une concurrence démultipliée

- - Développement de la rapide **Fast& casual**
- Et des boulangers traiteurs sur les logiques de VAE
- Développement croissant de la **livraison** et des acteurs de la **foodtech**

## Donneur d'ordres recherche

- Une optimisation des m2 de bureau en zone urbaine
- Un enjeu de QVT permettant de fidéliser les collaborateurs et recruter les nouveaux talents
- La pause & la restauration sont perçues comme des moyens pertinents de la cohésion d'entreprise

# Résultats rapport

## Profil des répondants &

# taux de pénétration d'une offre de restauration dans l'entreprise en prenant compte les hors cible de l'enquête

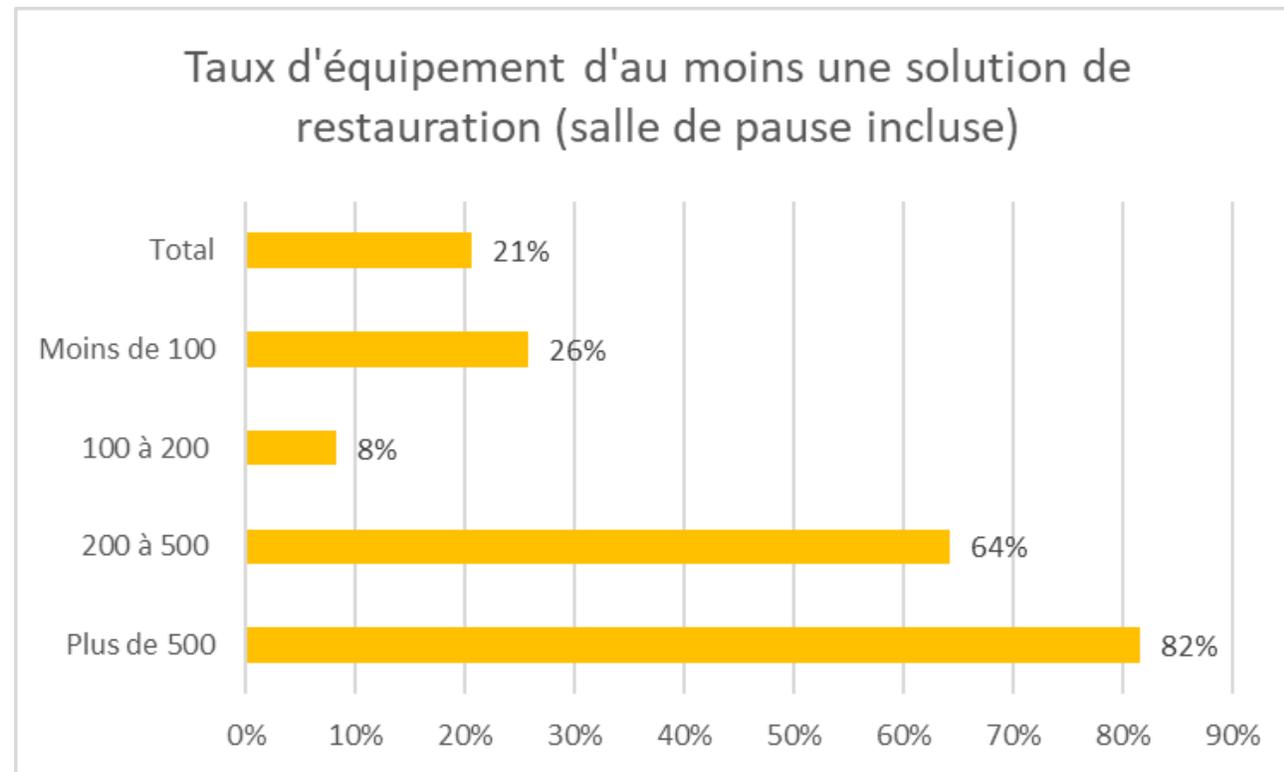
**308 questionnaires administrés répartis comme suit :**

Moins de 100 salariés -> 79 enquêtes, soit 26%

100 à 200 salariés -> 75 enquêtes, soit 24%

200 à 500 salariés -> 79 enquêtes soit 26%

Plus de 500 salariés -> 75 enquêtes soit 24%

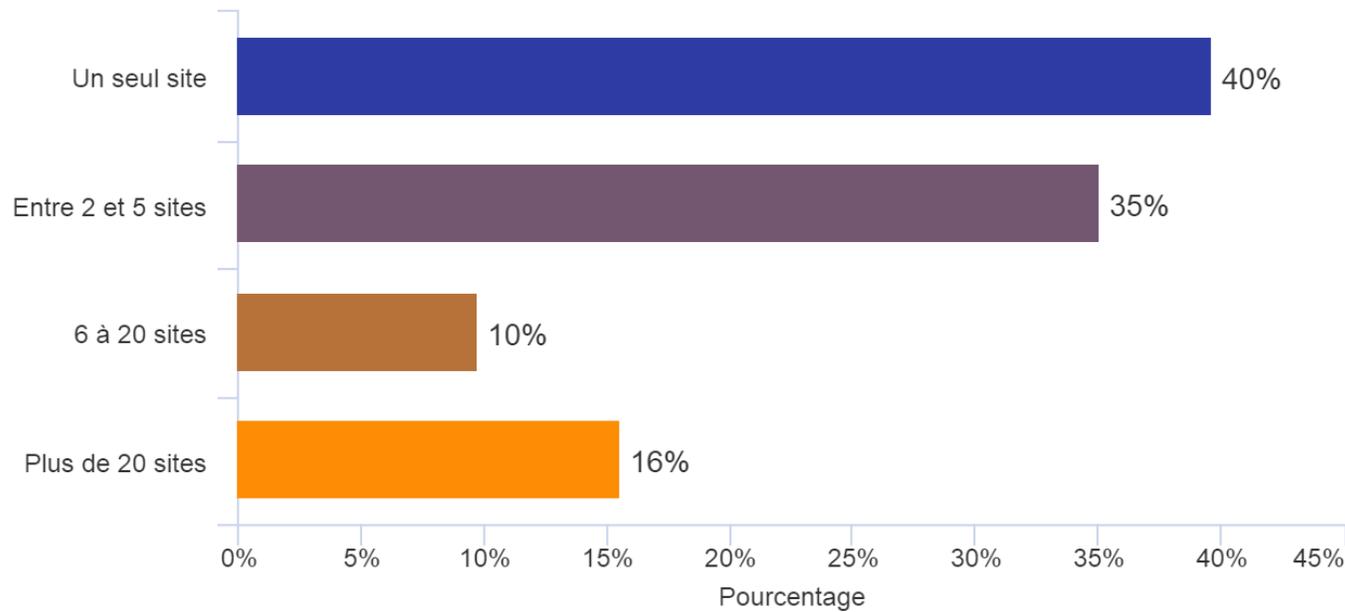


*NB: Il était prévu initialement d'intégrer un quota spécifique sur les moins de 50 salariés, mais le taux d'équipement de solutions était tellement bas que nous avons regroupé les 2 segments avec une majorité de réponses concernant les entreprises de 50 à 100 salariés*

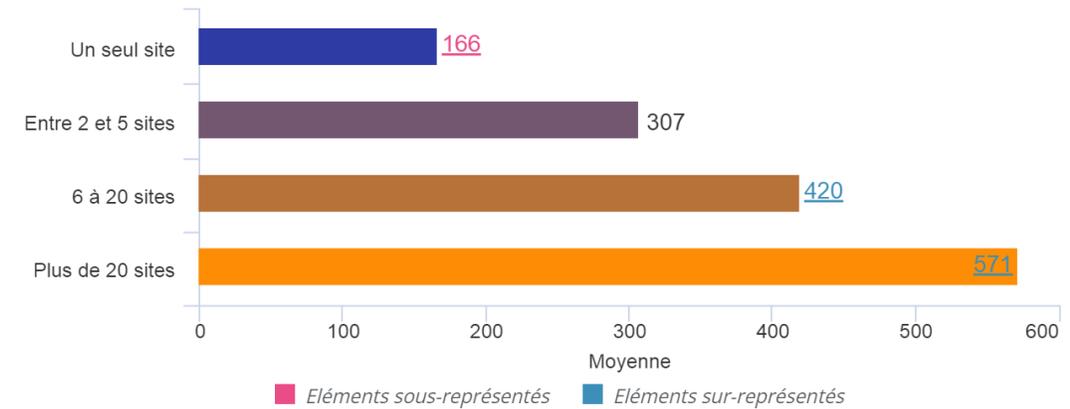
*Le taux d'équipement a été calculé sur la base des questionnaires courts sans aucune solution de restauration ou des barrages standards qui reconnaissent ne proposer aucune solution*

## Nombre de sites concernés par l'offre

### Nombre de sites de l'entreprise



### Nombre de sites vs Effectif moyen



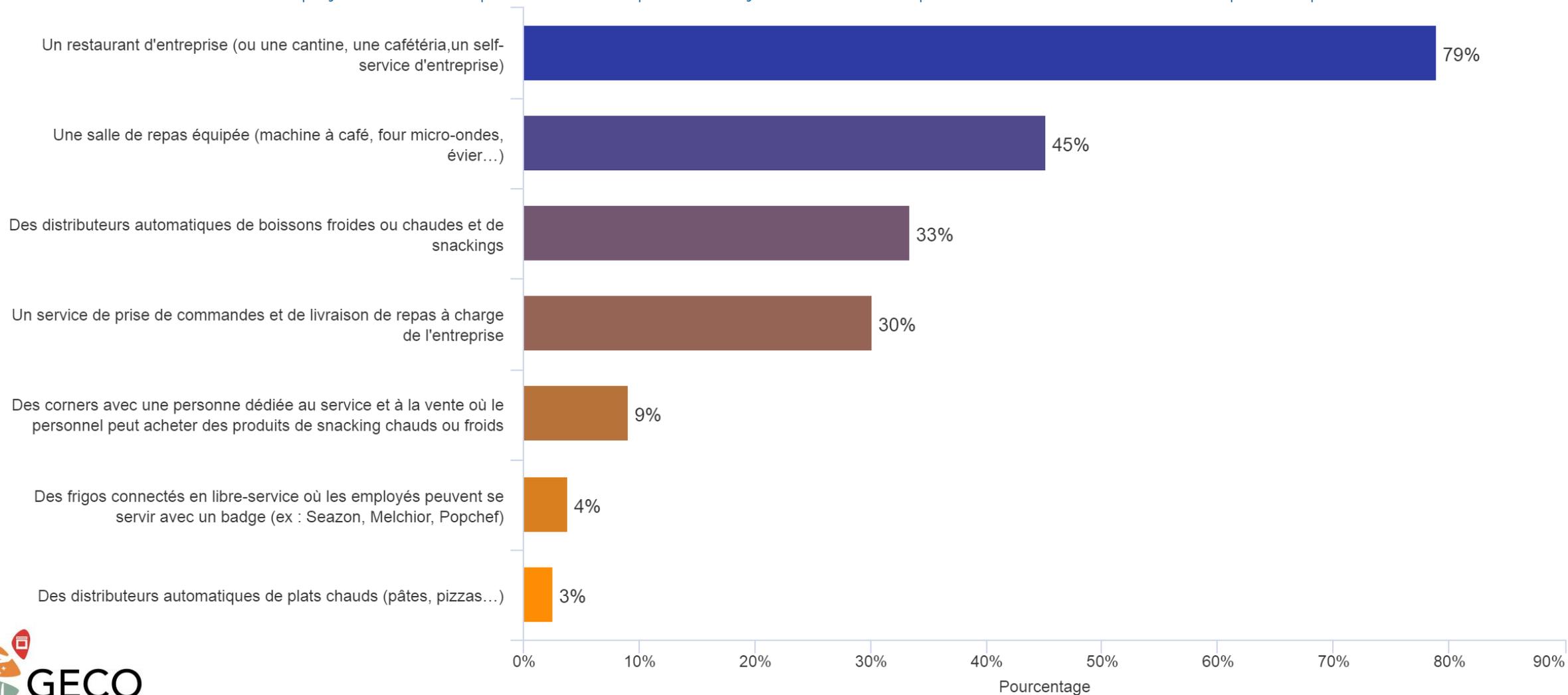
*Très logiquement le nombre de sites est conditionné par le nombre de salariés dans l'entreprise !*

# Les solutions de restauration possibles



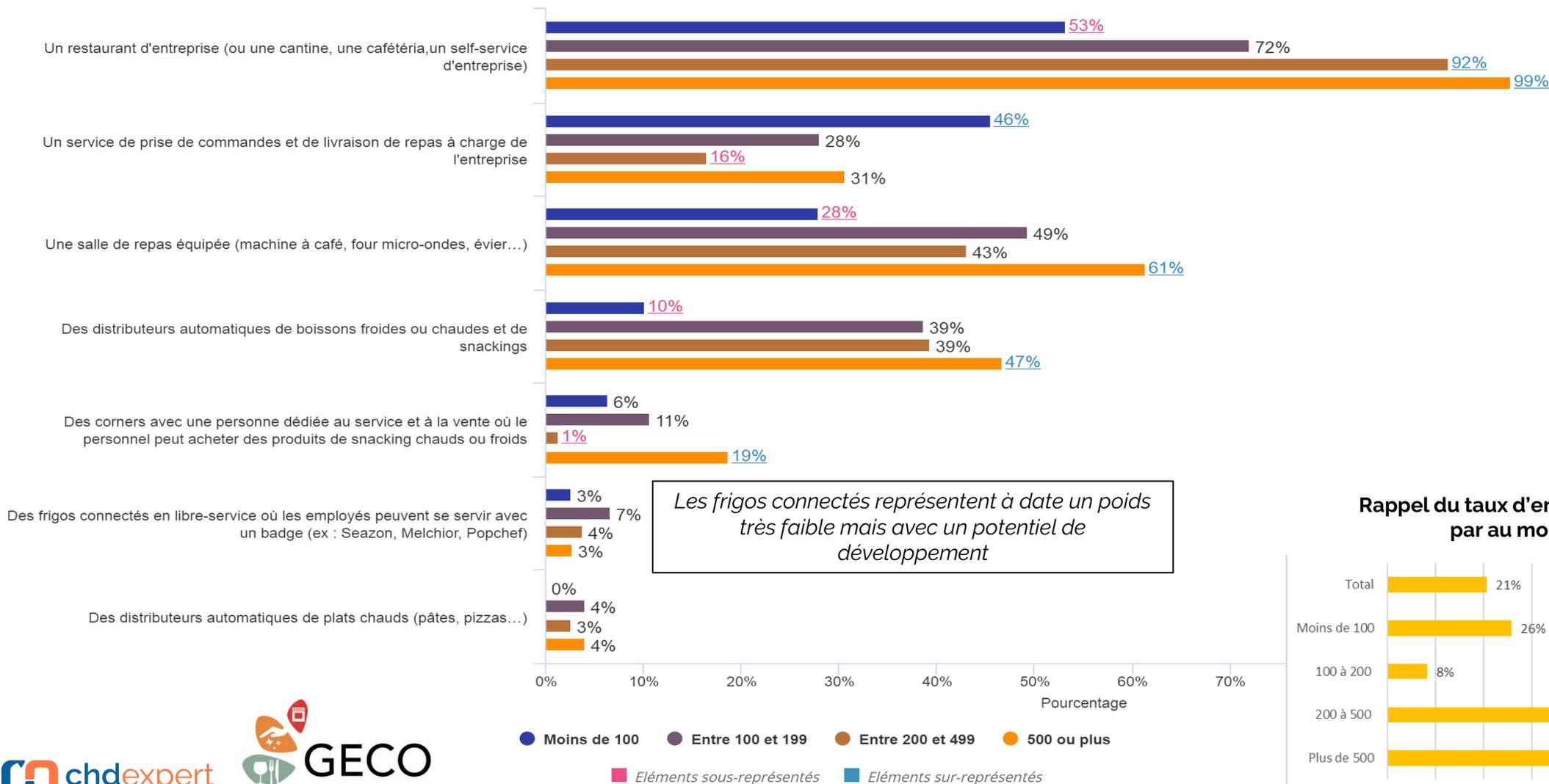
# Voici les solutions de restauration proposées dans les entreprises qui concernent **21% du parc des entreprises en France (en intégrant les hors cible de l'enquête)**

Q6. Parmi les solutions de restauration que je vais vous citer, quelles sont celles qui existent aujourd'hui dans l'entreprise (ou sur le ou les sites concernés par vos réponses) ?

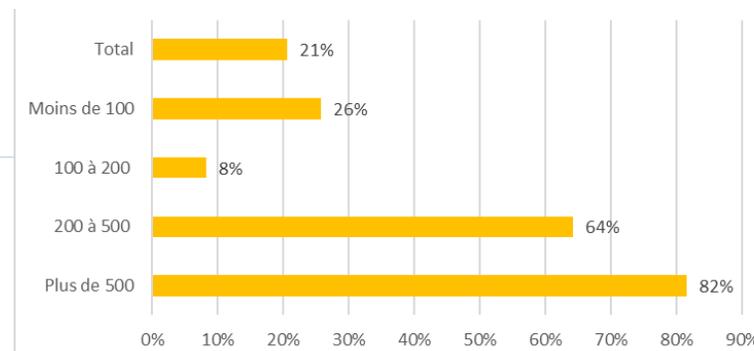


# L'univers de restauration est partagé entre les grosses entreprises qui proposent plusieurs solutions et les plus petites structures plus mono-solutions

Q6. Parmi les solutions de restauration que je vais vous citer, quelles sont celles qui existent aujourd'hui dans l'entreprise (ou sur le ou les sites concernés par vos réponses) ?



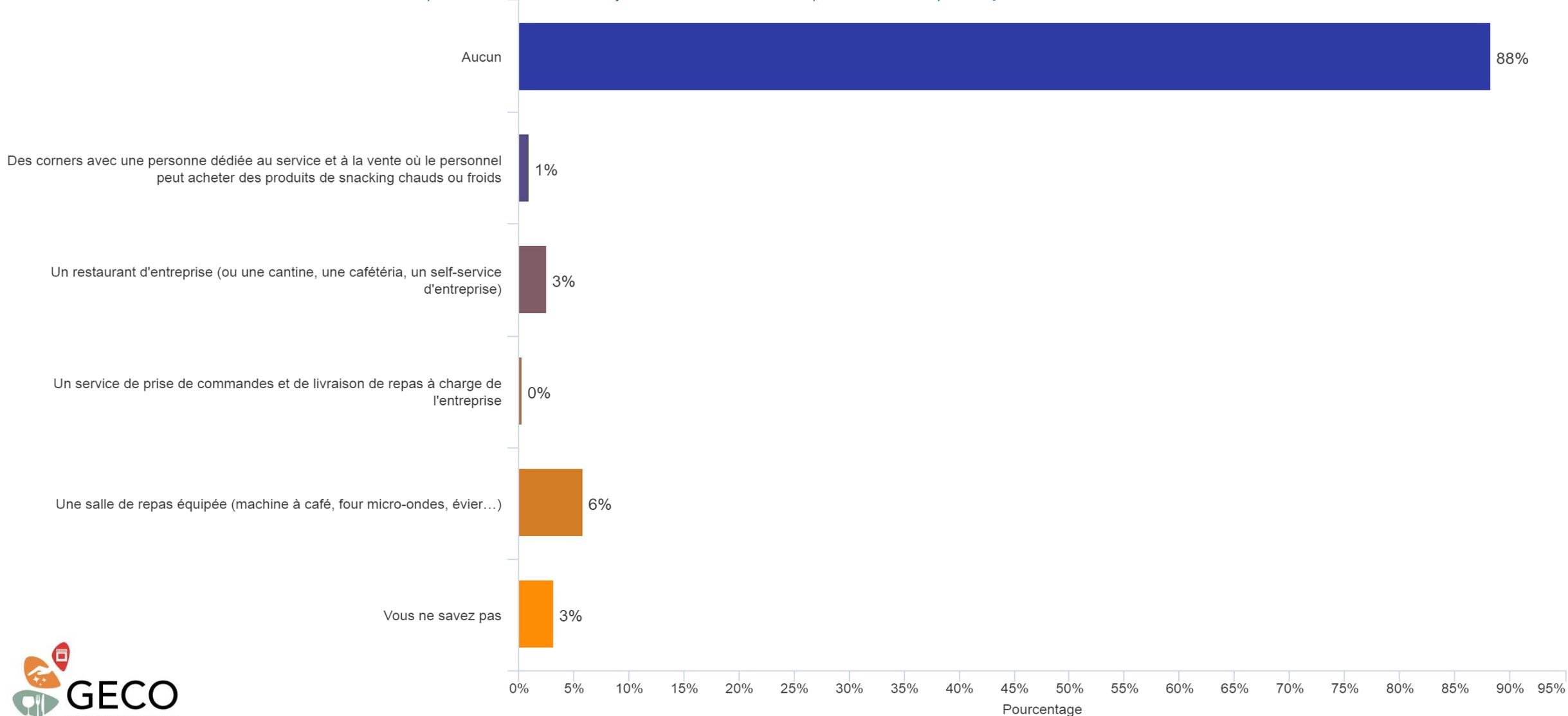
## Rappel du taux d'entreprises concernées par au moins une offre



# L'évolution des solutions à date

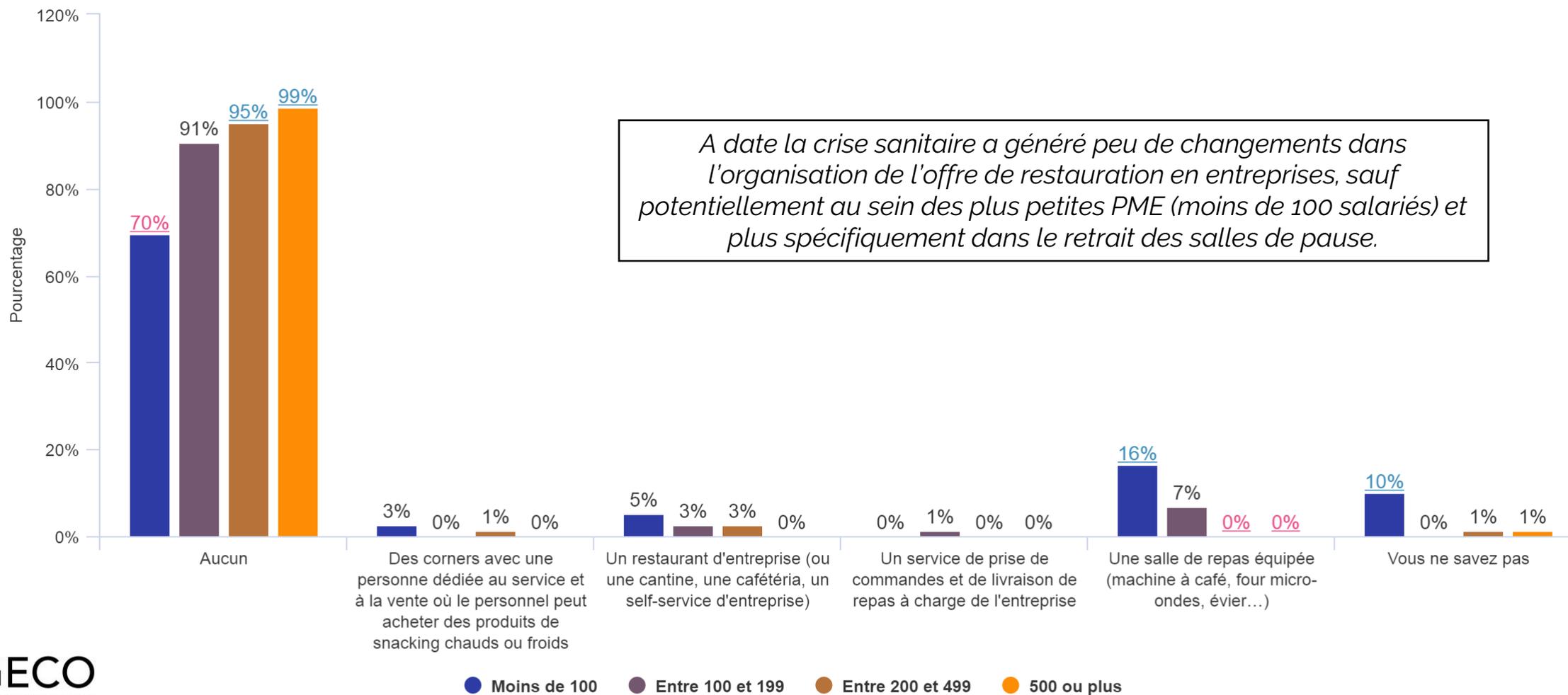
# L'évolution des solutions de restauration : maintien des solutions existantes

Q7. Quelles sont les solutions de restauration que vous aviez encore il y a moins de 3 ans mais que vous n'avez plus aujourd'hui ?



# L'évolution des solutions de restauration : maintien des solutions existantes

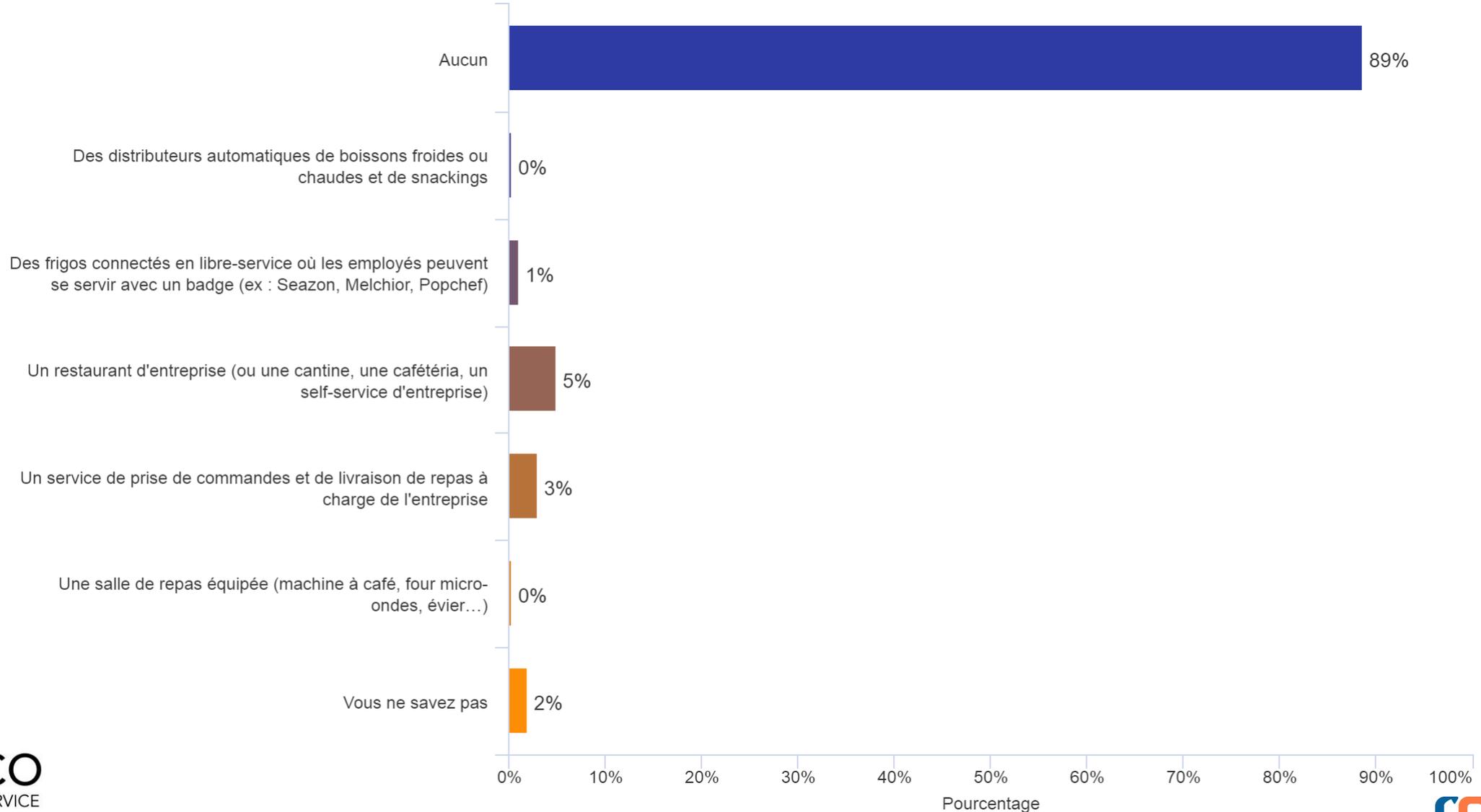
Q7. Quelles sont les solutions de restauration que vous aviez encore il y a moins de 3 ans mais que vous n'avez plus aujourd'hui ?



*A date la crise sanitaire a généré peu de changements dans l'organisation de l'offre de restauration en entreprises, sauf potentiellement au sein des plus petites PME (moins de 100 salariés) et plus spécifiquement dans le retrait des salles de pause.*

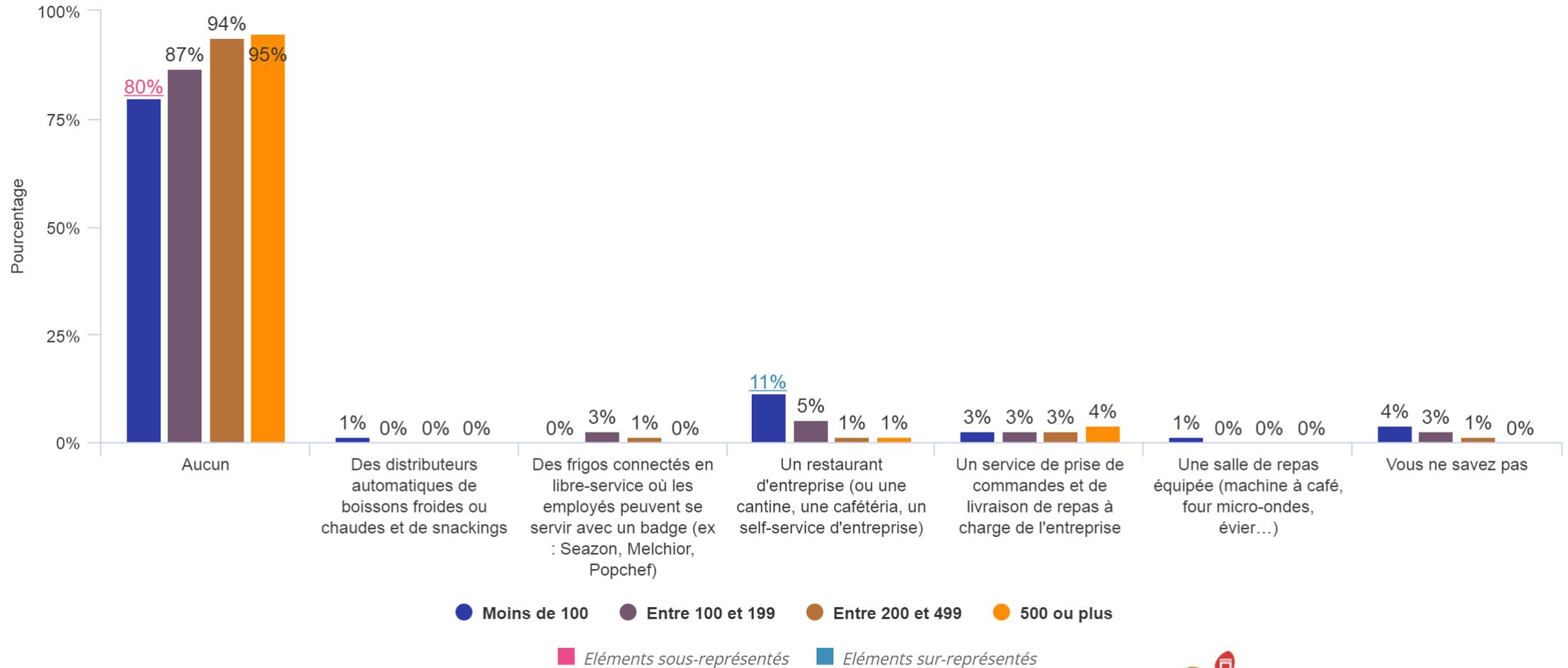
# Les nouvelles solutions de restauration : émergence faible des frigos & des solutions de livraison en nouvelles solutions

Q8. Et parmi vos solutions actuelles de restauration, quelles sont celles qui n'existaient pas encore il y a 3 ans ?



# Les nouvelles solutions de restauration avec de nouvelles cantines d'entreprise dans les structures de moins de 200 employés

Q8. Et parmi vos solutions actuelles de restauration, quelles sont celles qui n'existaient pas encore il y a 3 ans ?



La relation est peu significative.  $p\text{-value} = 0$  ;  $\text{Khi}2 = 25$  ;  $\text{ddl} = 18$ .

# Le montant et la part pris en charge par l'entreprise :

## Logiquement + important pour l'entreprise qui propose des solutions de livraison

Q9. Quelle est le montant ou la part pris(e) en charge par l'entreprise pour les solutions de repas du midi ?



Repas du midi

**Part en %**

51

**Montant en €**

4,80€



Restaurant

53

4,20€



Corner

53

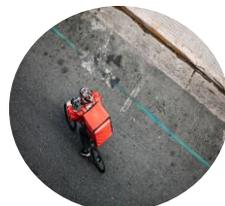
4,40€



Frigo

57

4,60€



Livraison

63

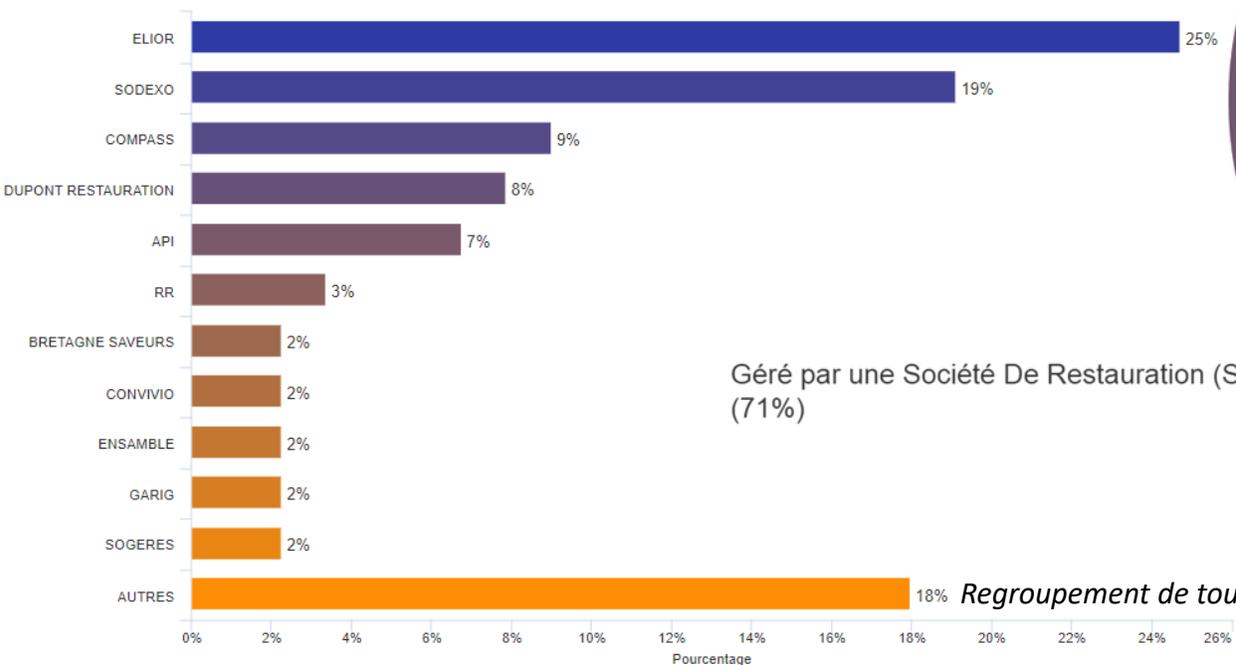
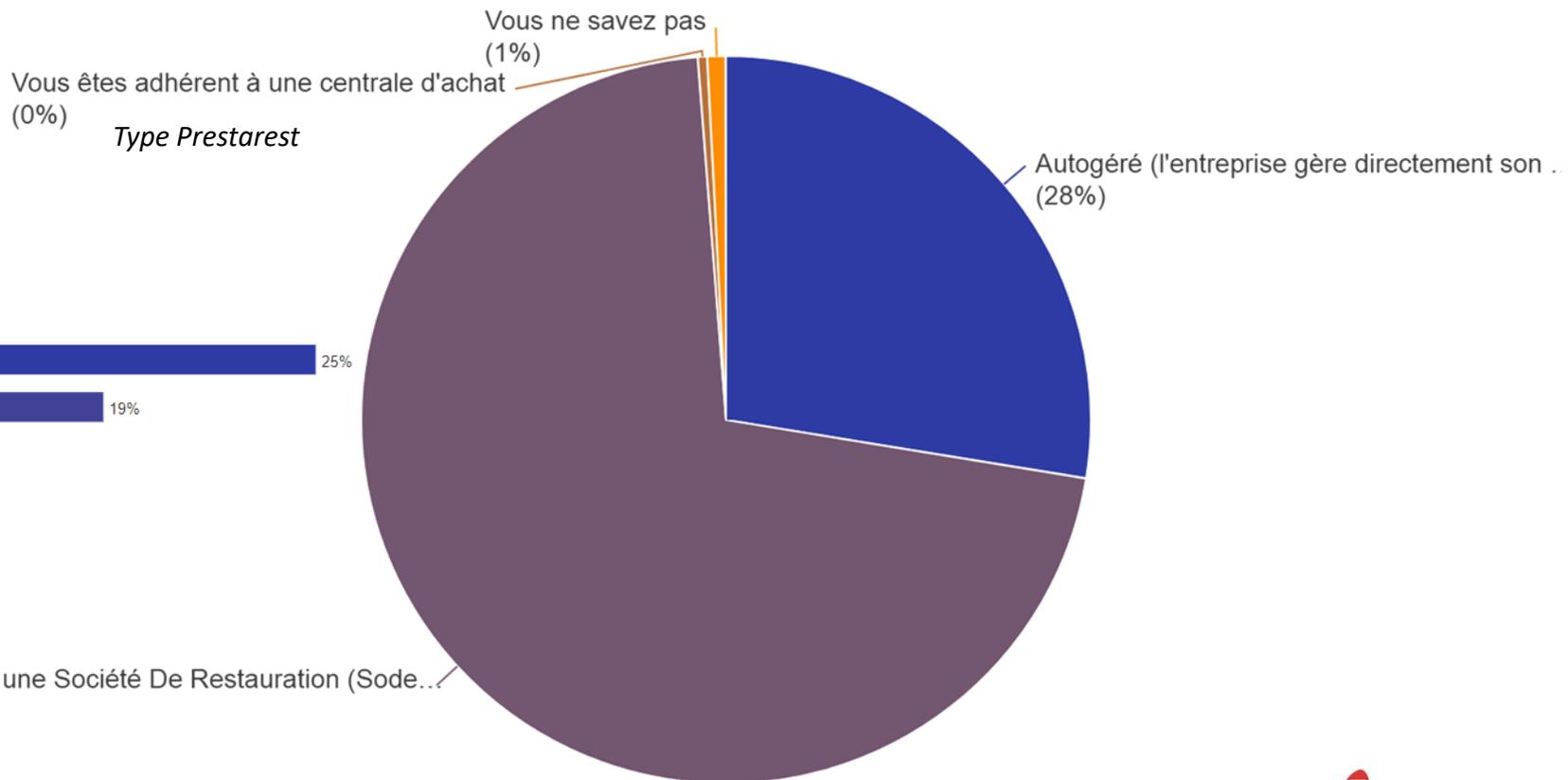
6,20€

# Restaurant, cantine et cafétaria



# L'importance de la concession en restauration d'entreprise

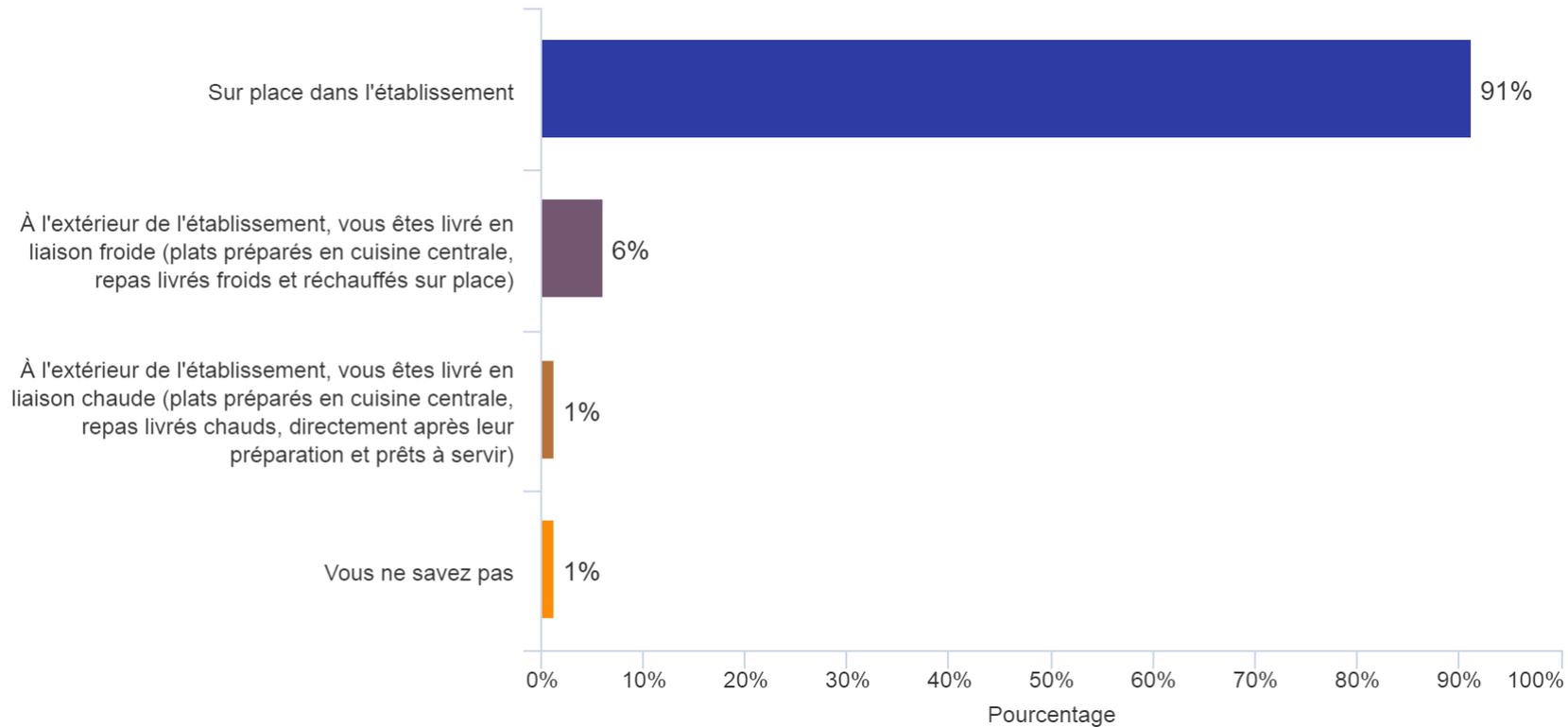
Q10. Votre restaurant d'entreprise (ou cantine, cafétéria, self-service d'entreprise) est...



Regroupement de toutes les SRC régionales et locales citées dans l'enquête

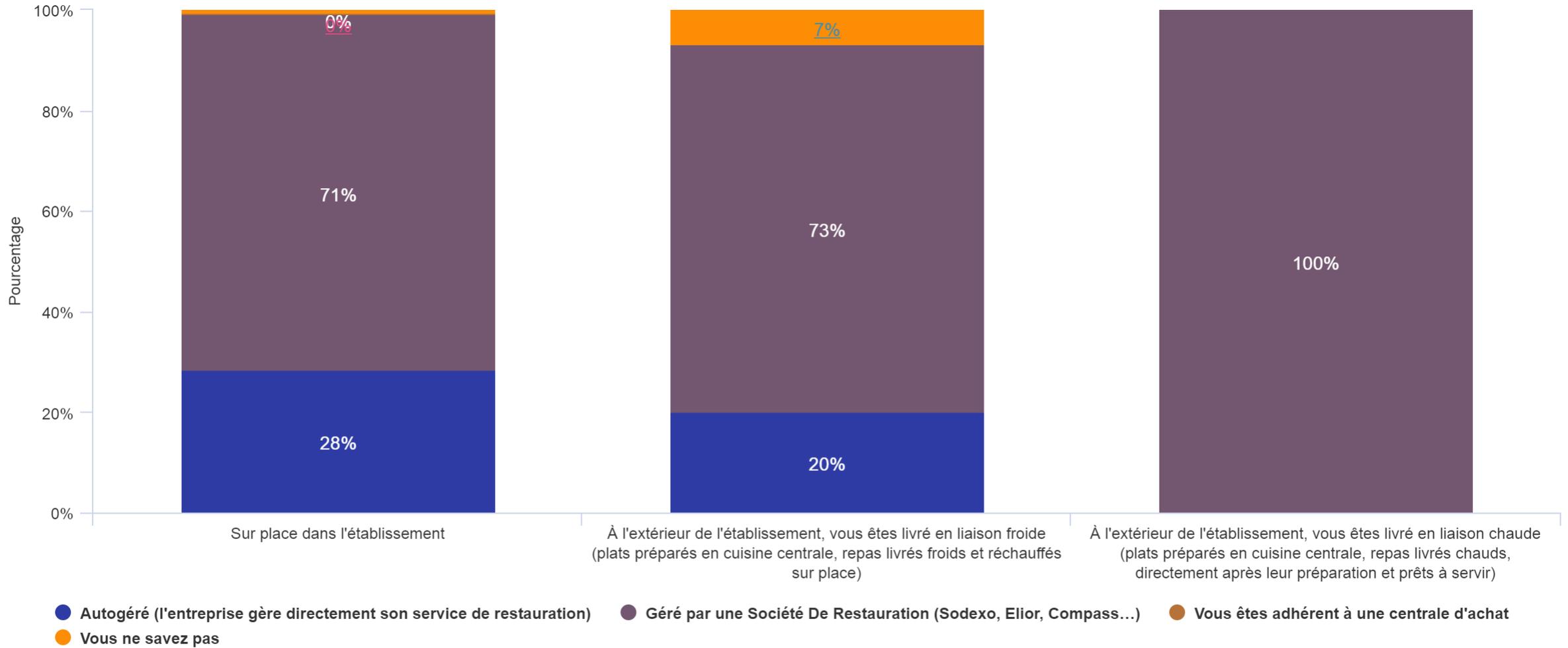
# Une restauration principalement préparée sur place

Q11. La préparation des repas se fait principalement...



# Lieu de la préparation du repas

Q11. La préparation des repas se fait principalement...

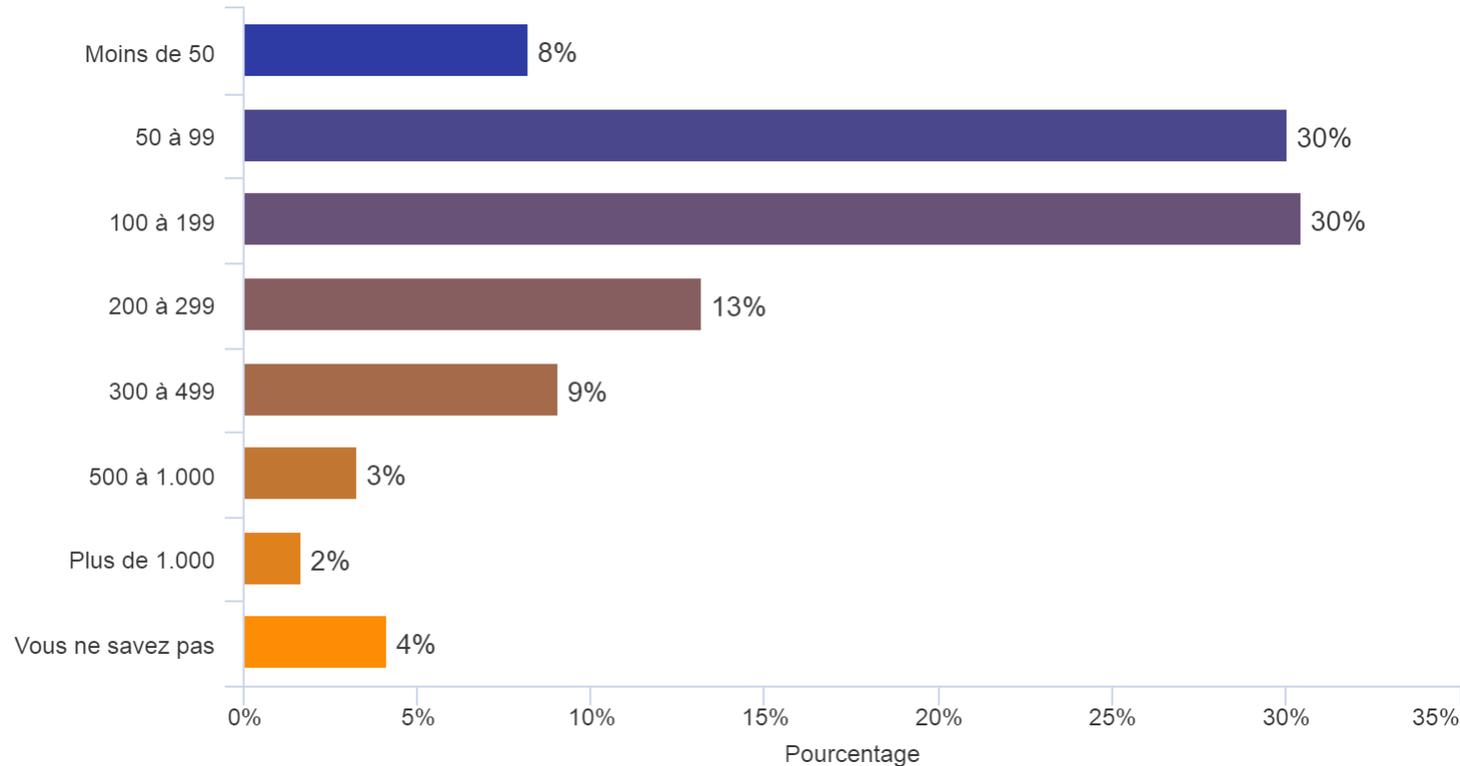


■ *Eléments sous-représentés* ■ *Eléments sur-représentés*

La relation n'est pas significative.  $p\text{-value} = 0$  ;  $\text{Khi}2 = 8$  ;  $\text{ddl} = 6$ .

# Nombre de repas servis à midi en moyenne

Q12. Combien de repas servez-vous en moyenne le midi (convives, personnel et visiteurs, tous confondus)...



# 223

Moyenne

**Même si la méthodologie est différente de nos baromètres précédents et donc pas forcément comparable, nous pouvons communiquer, à titre d'informations, le nombre de couverts/jour servis en**  
**2020 : 216**  
**2019 : 337**

# Nombre de repas servis à midi en moyenne

Population étudiée : **Entreprise proposant une solution de restauration d'entreprise (self, cantine, etc... -> 79% de l'échantillon**

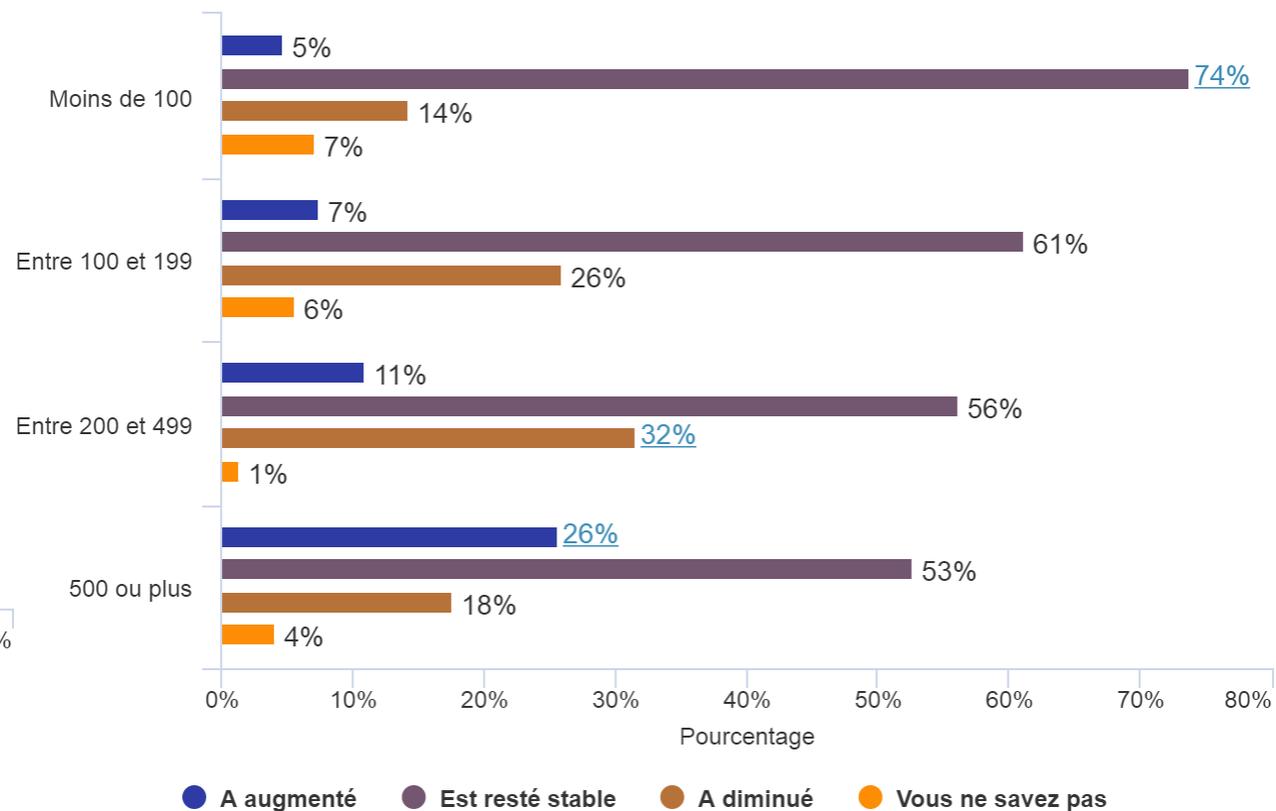
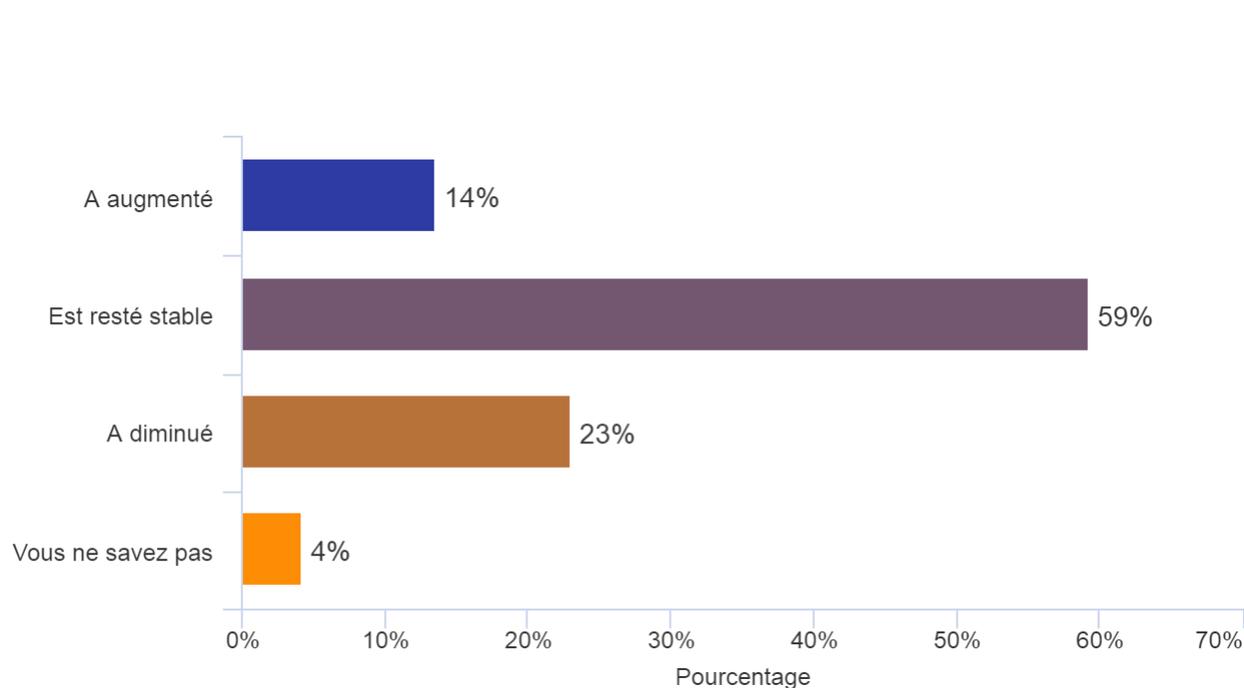
Q12. Combien de repas servez-vous en moyenne le midi (convives, personnel et visiteurs, tous confondus)...



*Le chiffre dépasse la taille du nombre de salariés car des structures de restauration sur cette tranche sont desservies au sein de RIE proposant de la restauration pour plusieurs structures*

## Moyenne de repas servis à midi depuis l'année dernière

Q13. Depuis l'année dernière à la même période, le nombre de repas de midi que vous servez...



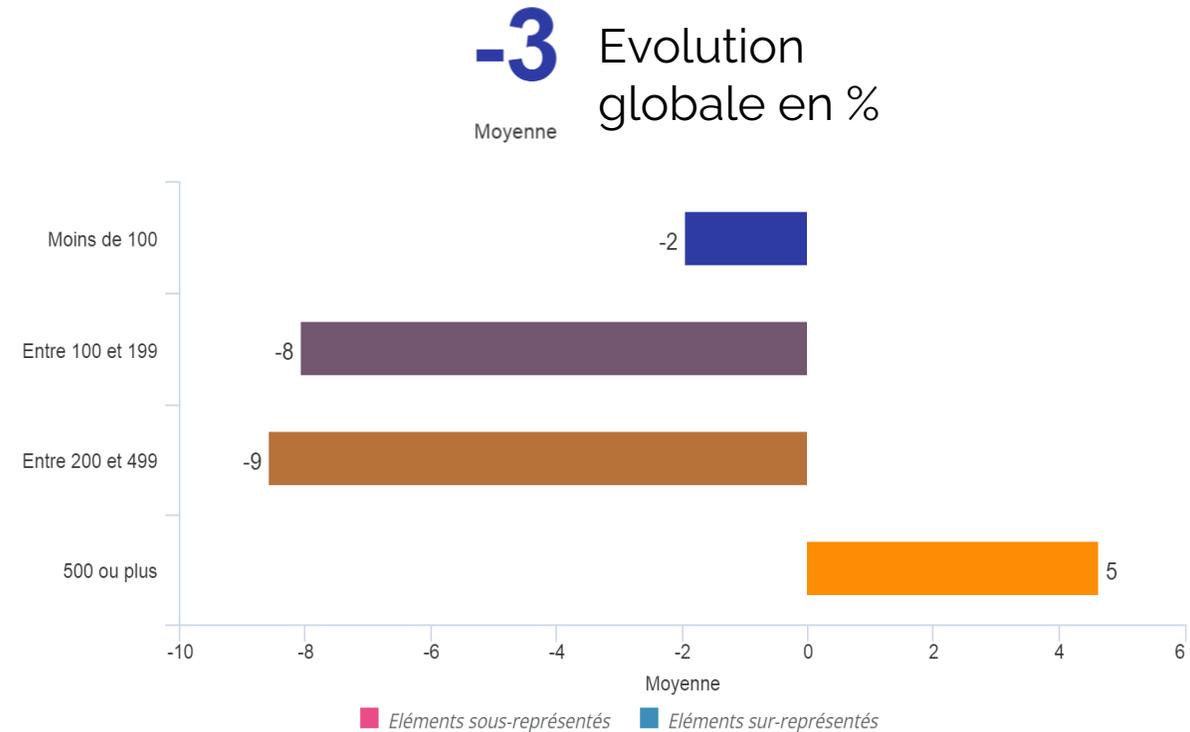
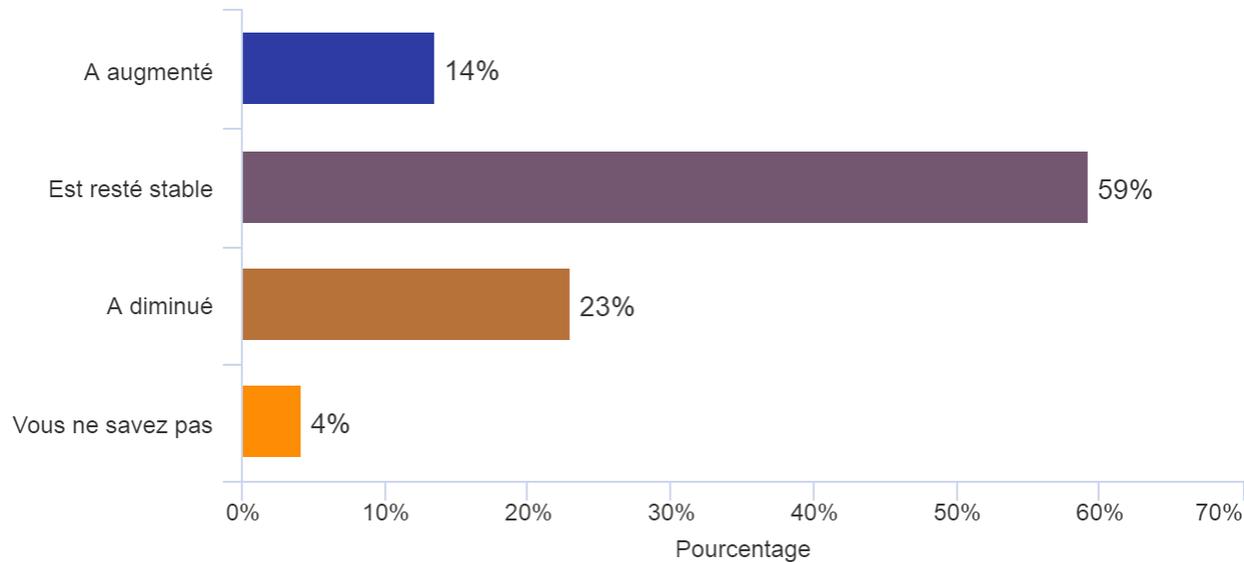
● A augmenté ● Est resté stable ● A diminué ● Vous ne savez pas

■ Eléments sous-représentés ■ Eléments sur-représentés

# Une évolution légèrement négative au global p/r à l'année dernière, mais plus importante sur les entreprises de 100 à 500

Population étudiée : **Entreprise proposant une solution de restauration d'entreprise (self, cantine, etc...** -> 79% de l'échantillon

Q13. Depuis l'année dernière à la même période, le nombre de repas de midi que vous servez...

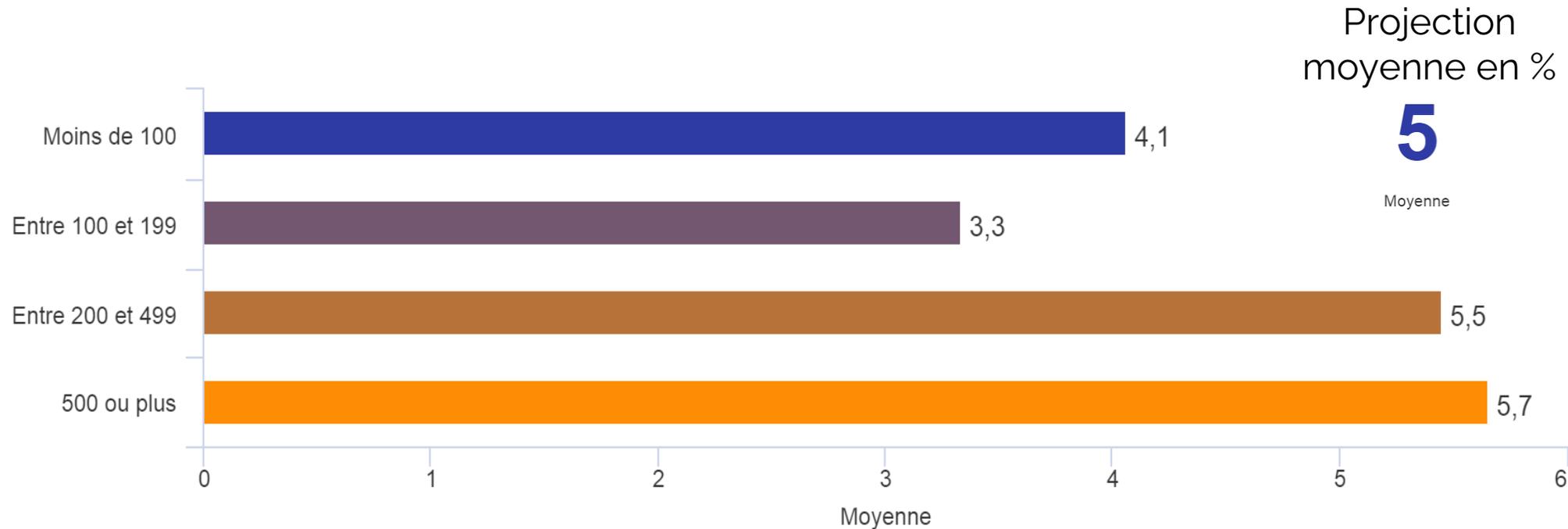


La relation est significative.  $p\text{-value} = 0$  ; Fisher = 3.  
Variance inter = 2 488. Variance intra = 848.

# Projection moyenne planifiée de 5% sur l'année à venir sur les repas servis à midi

Population étudiée : **Entreprise proposant une solution de restauration d'entreprise (self, cantine, etc... -> 79% de l'échantillon**

Q14. Quelles seraient vos projections en termes de fréquentation sur l'année à venir, pour le repas de midi ?



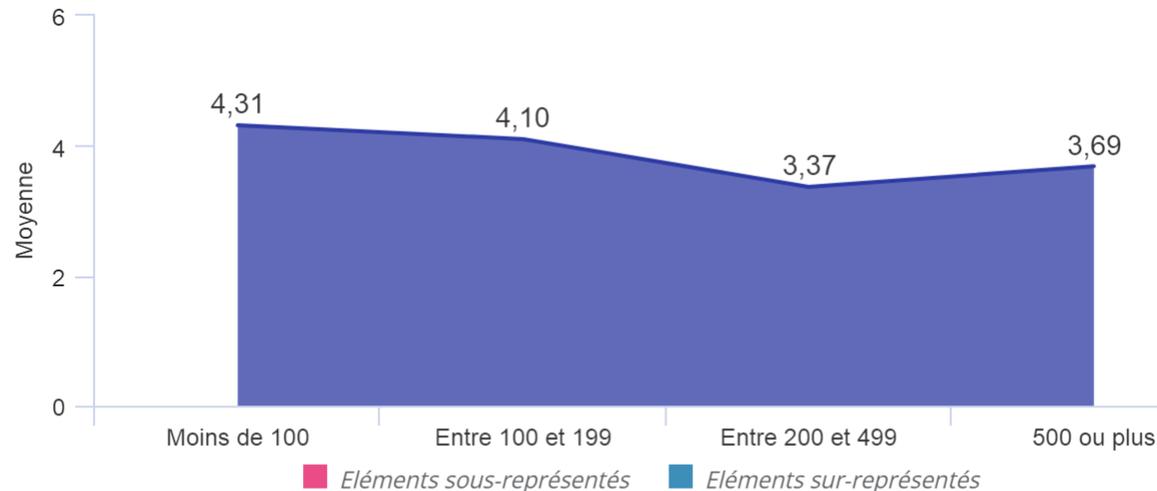
Population étudiée : **Entreprise proposant une solution de restauration d'entreprise (self, cantine, etc... -> 79% de l'échantillon**

# Un coût moyen denrées repas de **3,80€** tous lieux confondus

Q15. Quel est votre coût matières par repas, c'est-à-dire la somme payée en moyenne par repas pour les denrées (hors pain), hors salaires et frais de fonctionnement, pour le repas de midi ?



## 3,80 €



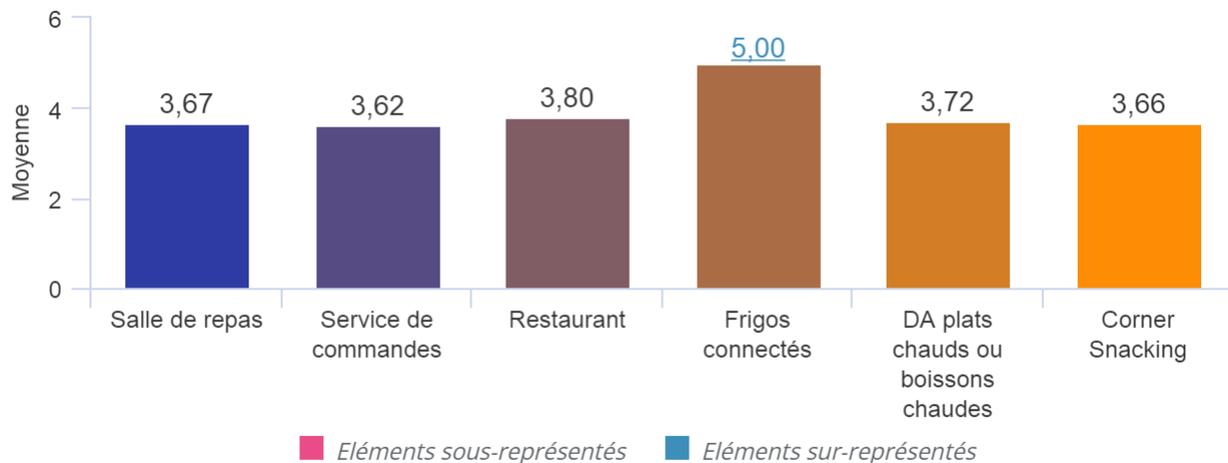
La relation n'est pas significative.  $p\text{-value} = 0,19$  ; Fisher = 1,60.  
Variance inter = 6,73. Variance intra = 4,21.

*Ce coût est logiquement en baisse en fonction de la taille de la structure*

**Même si la méthodologie est différente de nos baromètres précédents et donc pas forcément comparable, nous pouvons communiquer, à titre d'informations, le Coût denrées repas de**

**2020 : 3,09 €**  
**2019 : 3,17 €**

**Avec les solutions présentes : attention ce n'est pas exclusif, les entreprises qui proposent des frigos connectés peuvent proposer également un restaurant...**

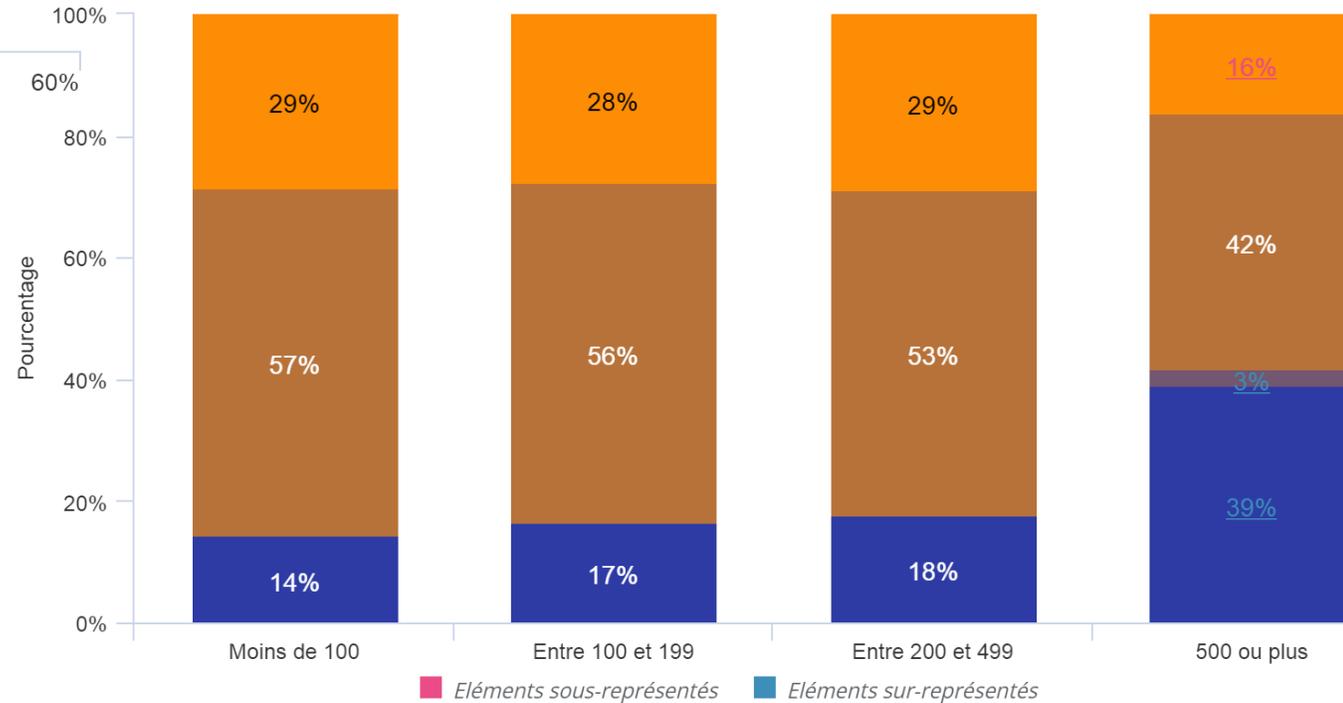
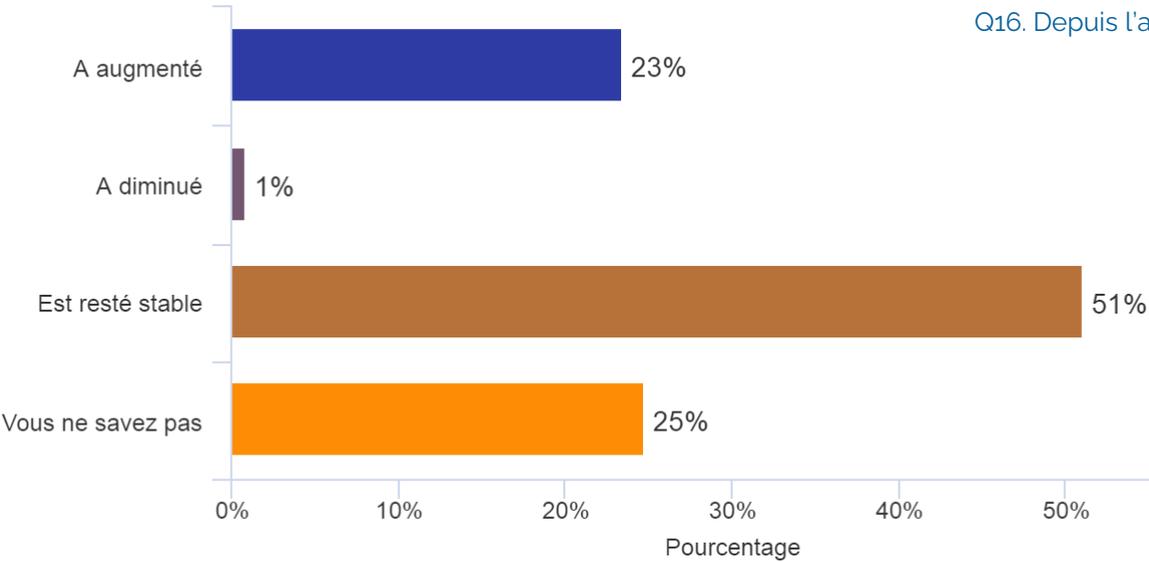


La relation n'est pas significative.  $p\text{-value} = 0,94$  ; Fisher = 0,25.  
Variance inter = 0,93. Variance intra = 3,69.

Population étudiée : **Entreprise proposant une solution de restauration d'entreprise (self, cantine, etc... -> 79% de l'échantillon**

# Un constat à la hausse des coûts matières pour 23% des restaurants (39% sur les plus de 500 salariés)

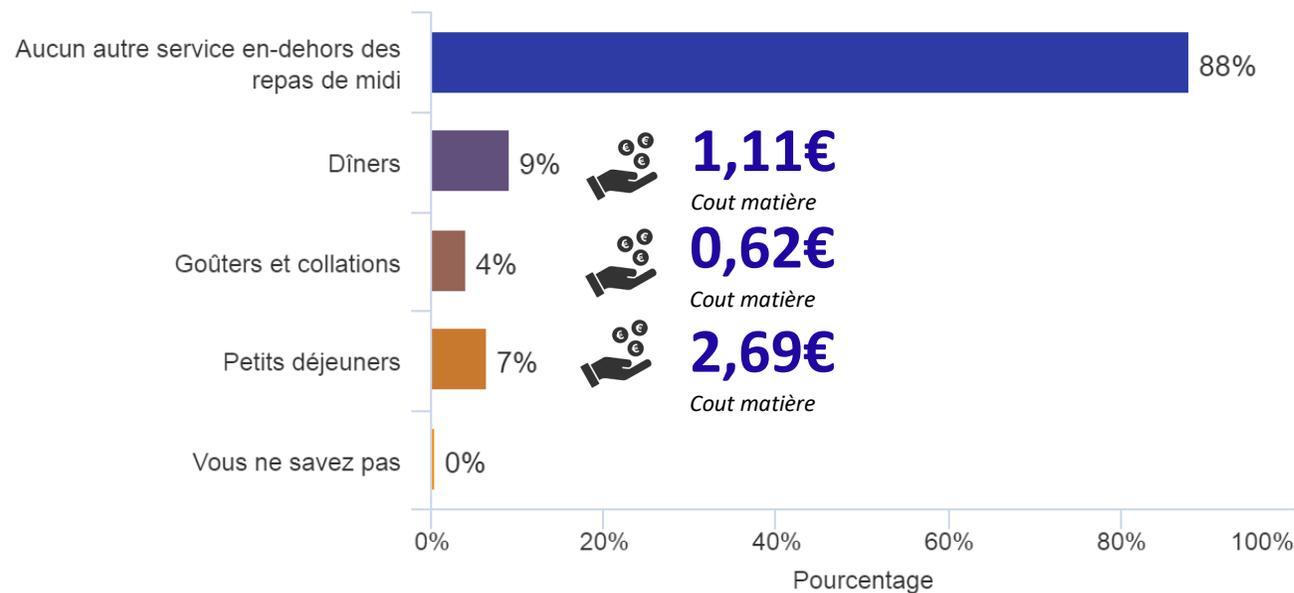
Q16. Depuis l'année dernière, votre coût matière par repas pour le repas de midi ...



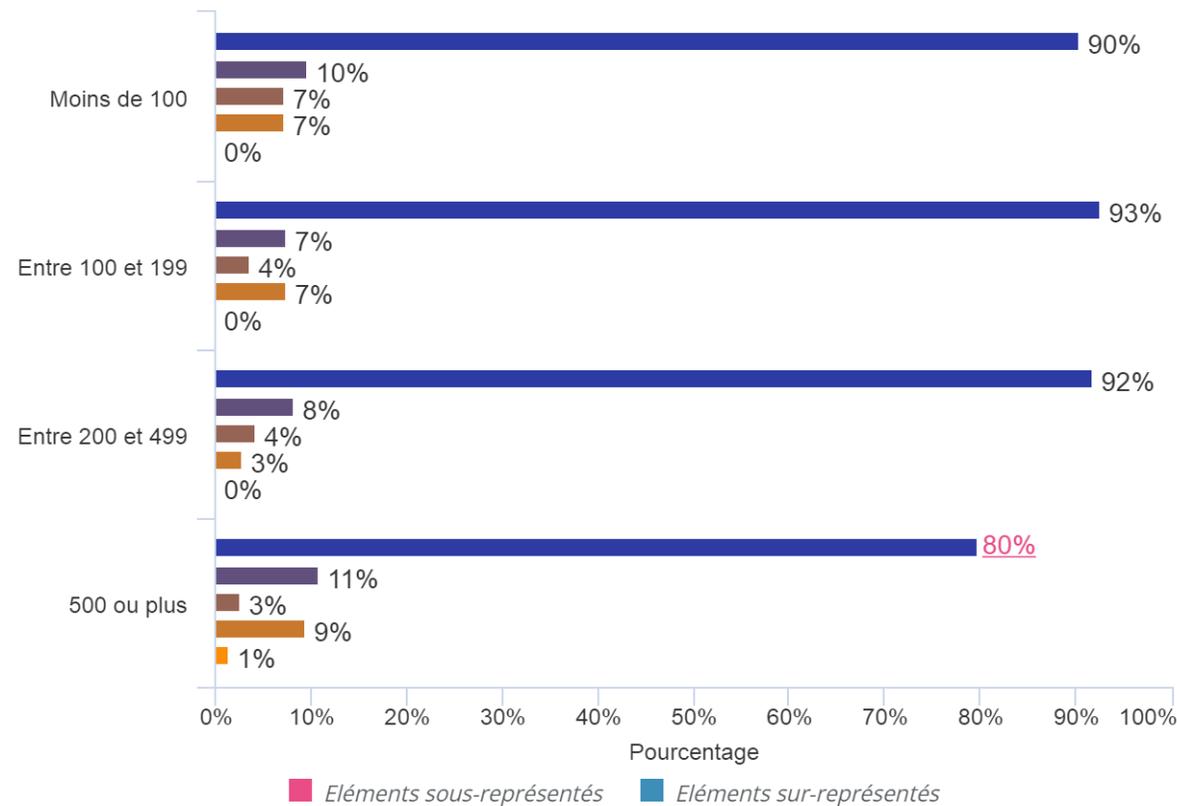
**+ 4%**  
d'augmentation

# Autres services de restauration : la restauration est principalement centrée sur le midi

Q17. Quels autres services de restauration proposez-vous au restaurant (cantine/cafétéria/self-service) d'entreprise, en-dehors des repas de midi ?



Croisement : Q1\_Nb\_salaries / Q17\_Autres\_services\_de\_restau\_repas-midi



Population étudiée : **Entreprise proposant une solution de restauration d'entreprise (self, cantine, etc... -> 79% de l'échantillon**

# Poids de ces produits sur l'offre de repas

Q20. Dans votre offre de repas, vous avez quelle proportion...



Fait maison **75%**



Produits locaux **32%**



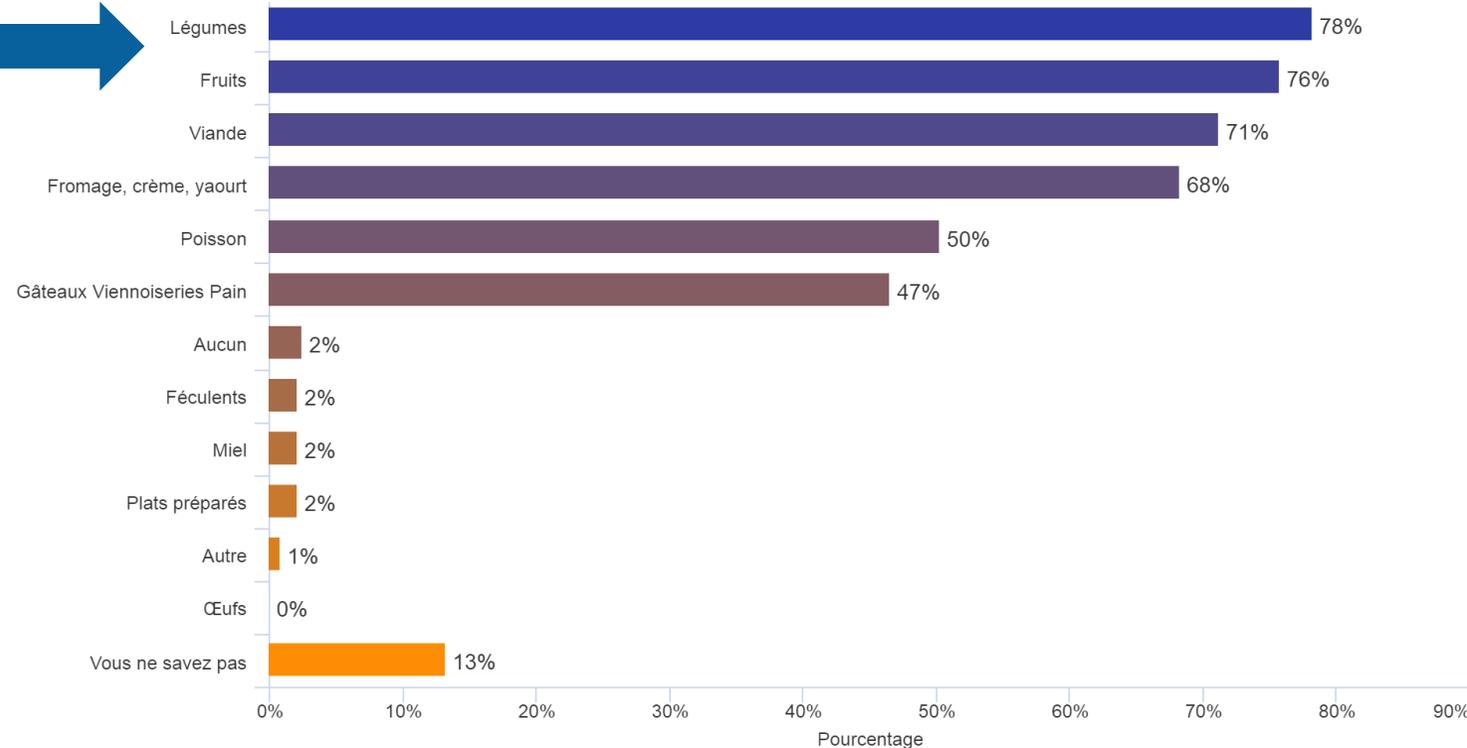
Ingrédients bruts bio **15%**



Produits finis bio **12%**

*Le total ne fait logiquement pas 100% et il faut bien entendre que l'usage de produits bruts surgelés ou frais peuvent entrer dans la définition de fait maison pour un opérateur*

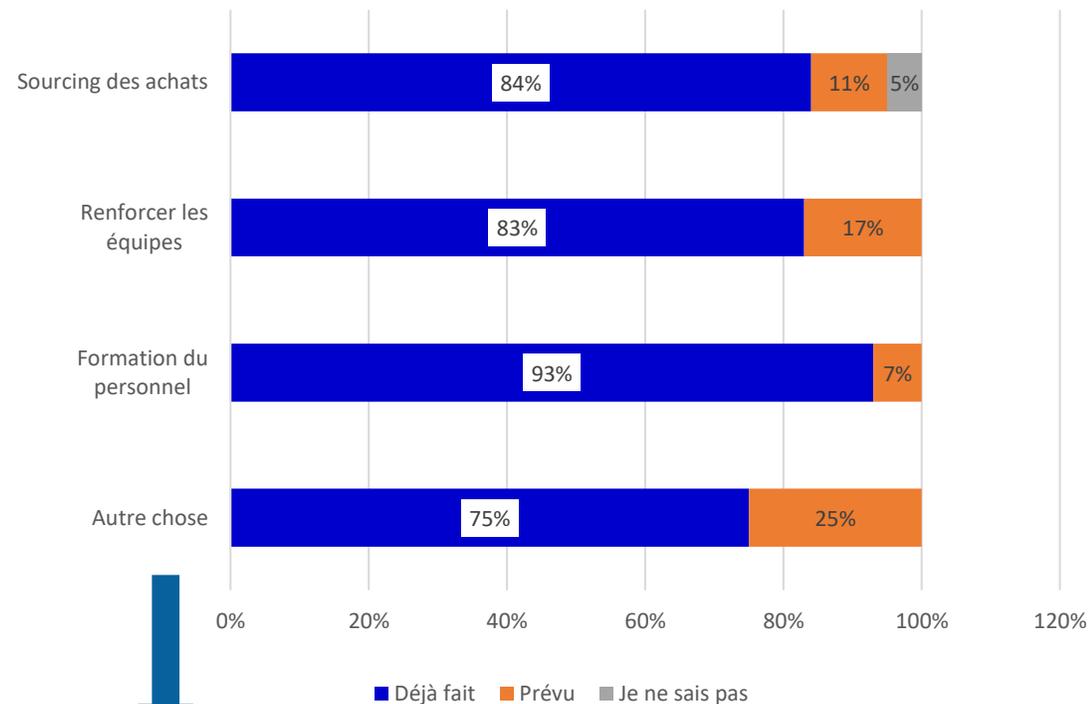
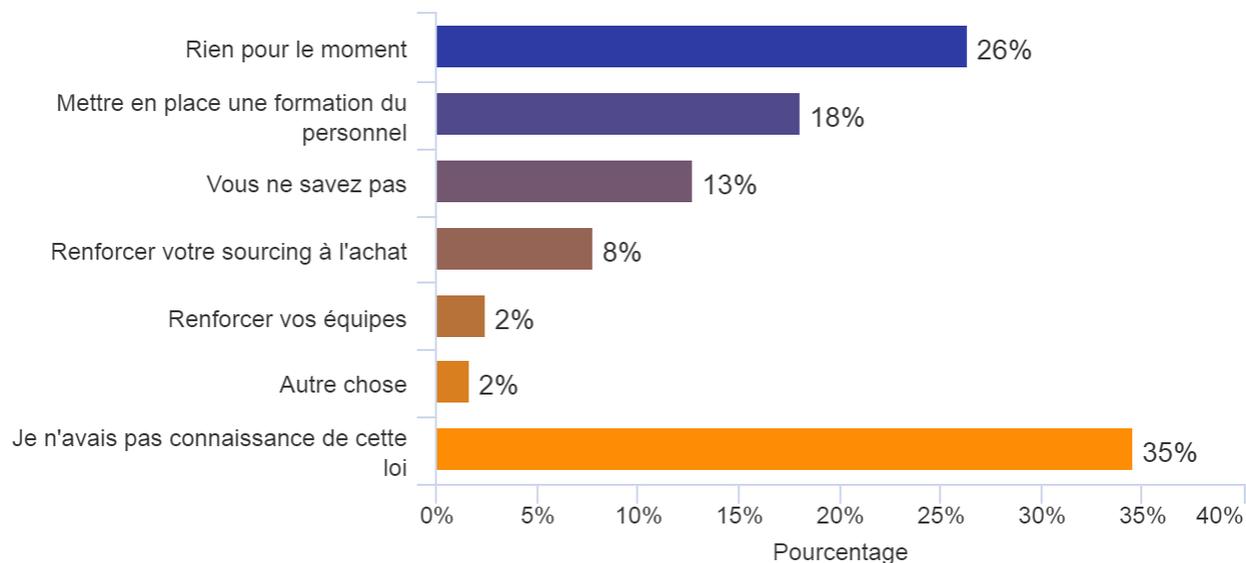
Q21. (Si réponse autre que 0% en Q20D) Quels types de produits locaux utilisez-vous ?



# La loi climat et RESILIENCE de 2021 :

## 1 opérateur sur 2 a déployé des mesures

Q22. Avec la loi dite CLIMAT et RESILIENCE de 2021, (explication de la loi et de l'échéance), Pour appliquer cette loi avez-vous déjà anticipé ou prévoyez-vous de...?

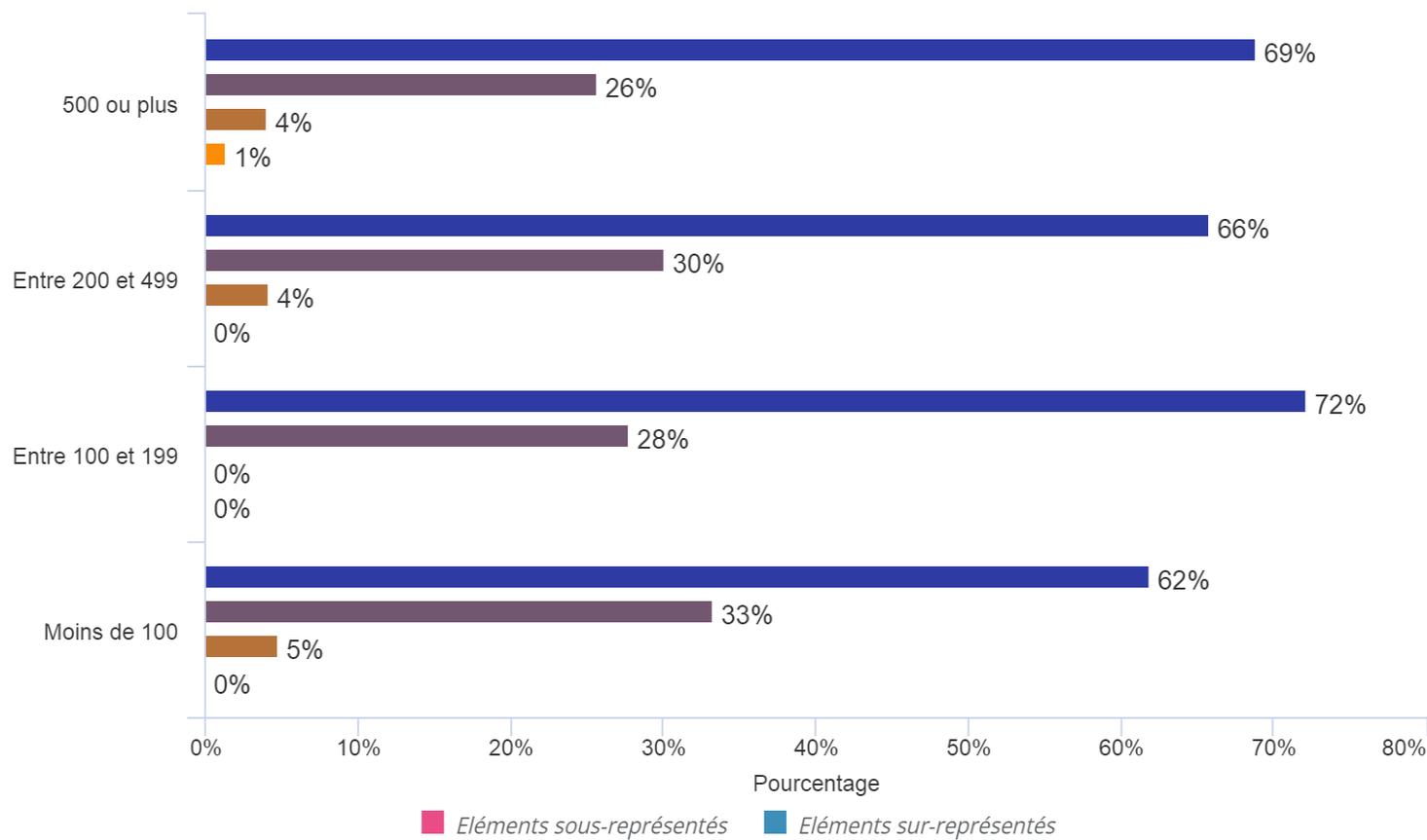
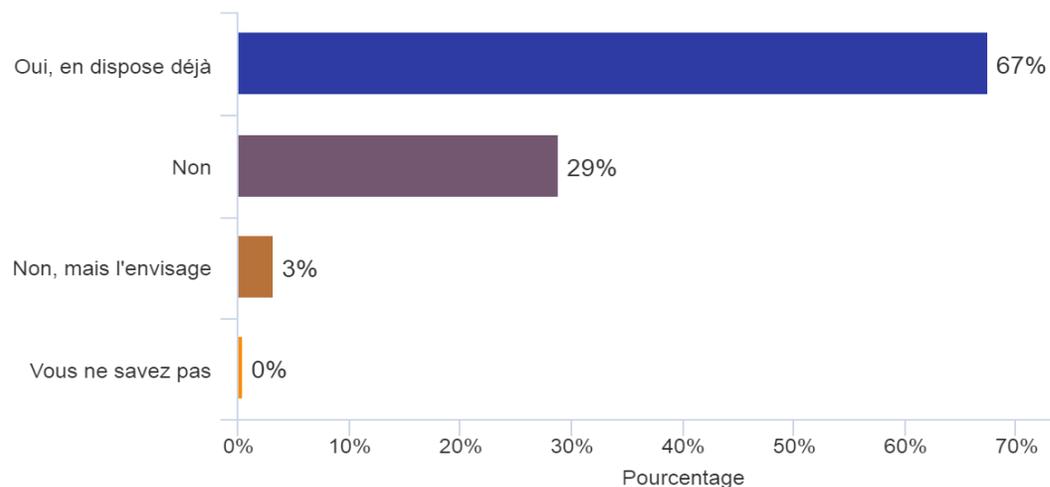


Principalement une modification des menus pour plus de Bio notamment

## La loi EGALIM :

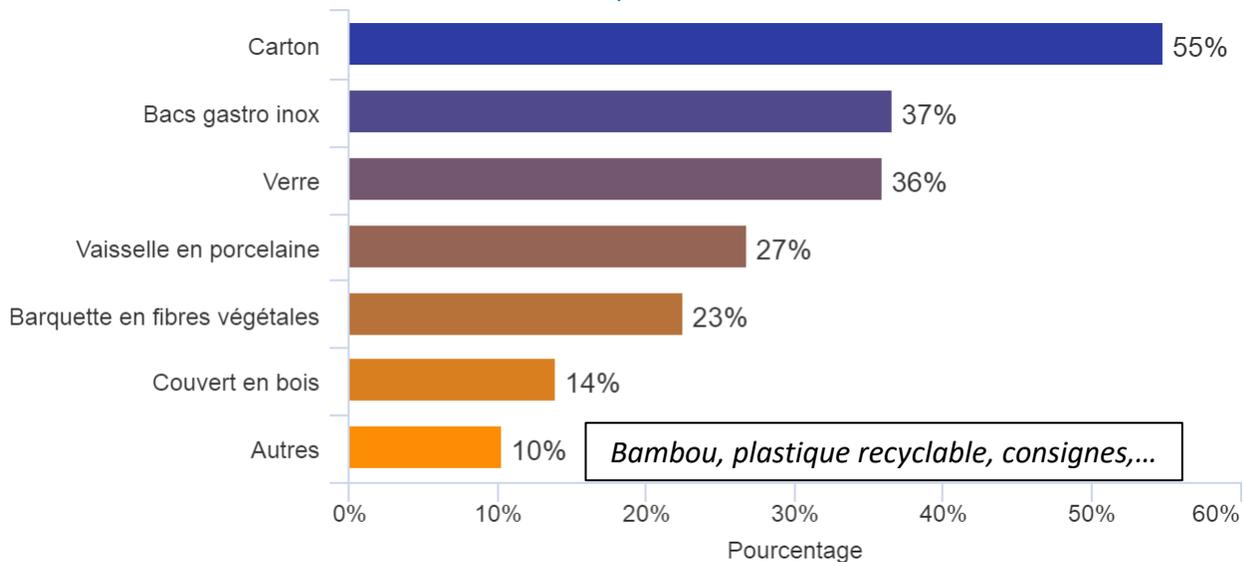
# 2/3 des entreprises disposent déjà de solutions de substitution au plastique

Q23. Avec la loi dite EGALIM, de nouvelles règles obligatoires encadrent l'utilisation des contenants alimentaires en plastique à compter de janvier 2025. Disposez-vous ou envisagez-vous une solution de substitution aux contenants alimentaires en plastique ?

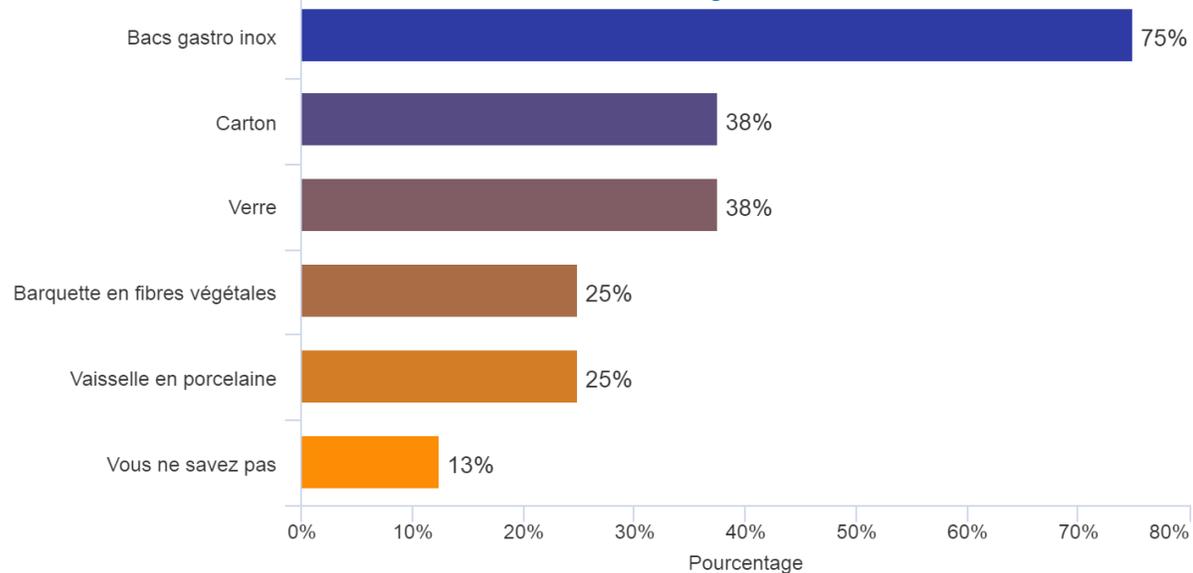


# Matériel de substitution au plastique : Les bacs gastro vont supplanter le carton

Q24A. De quel matériau de substitution aux contenants alimentaires en plastique disposez-vous actuellement ?

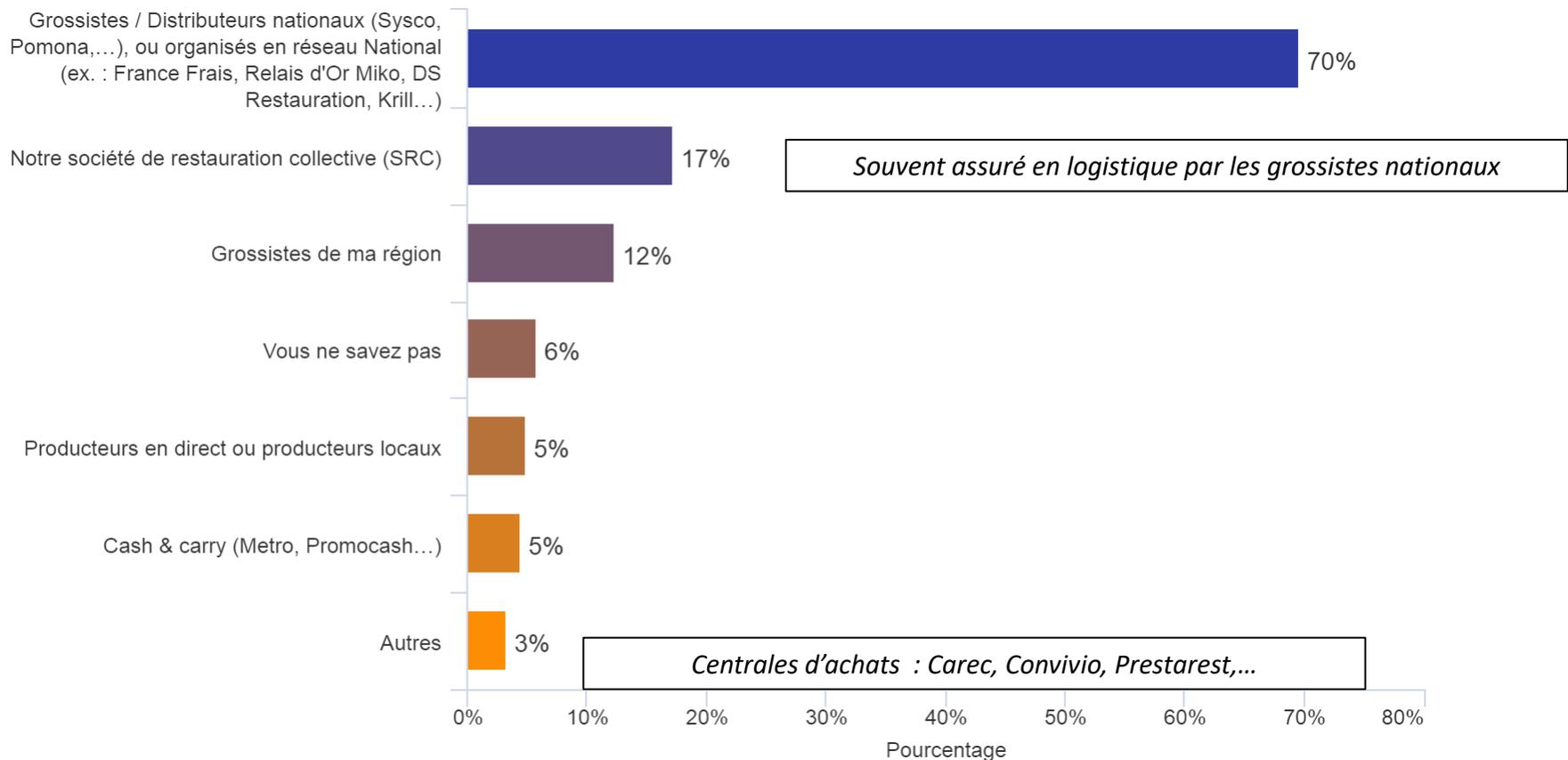


Q24B. Quel matériau envisagez-vous d'utiliser à l'avenir en substitution aux contenants alimentaires en plastique ?



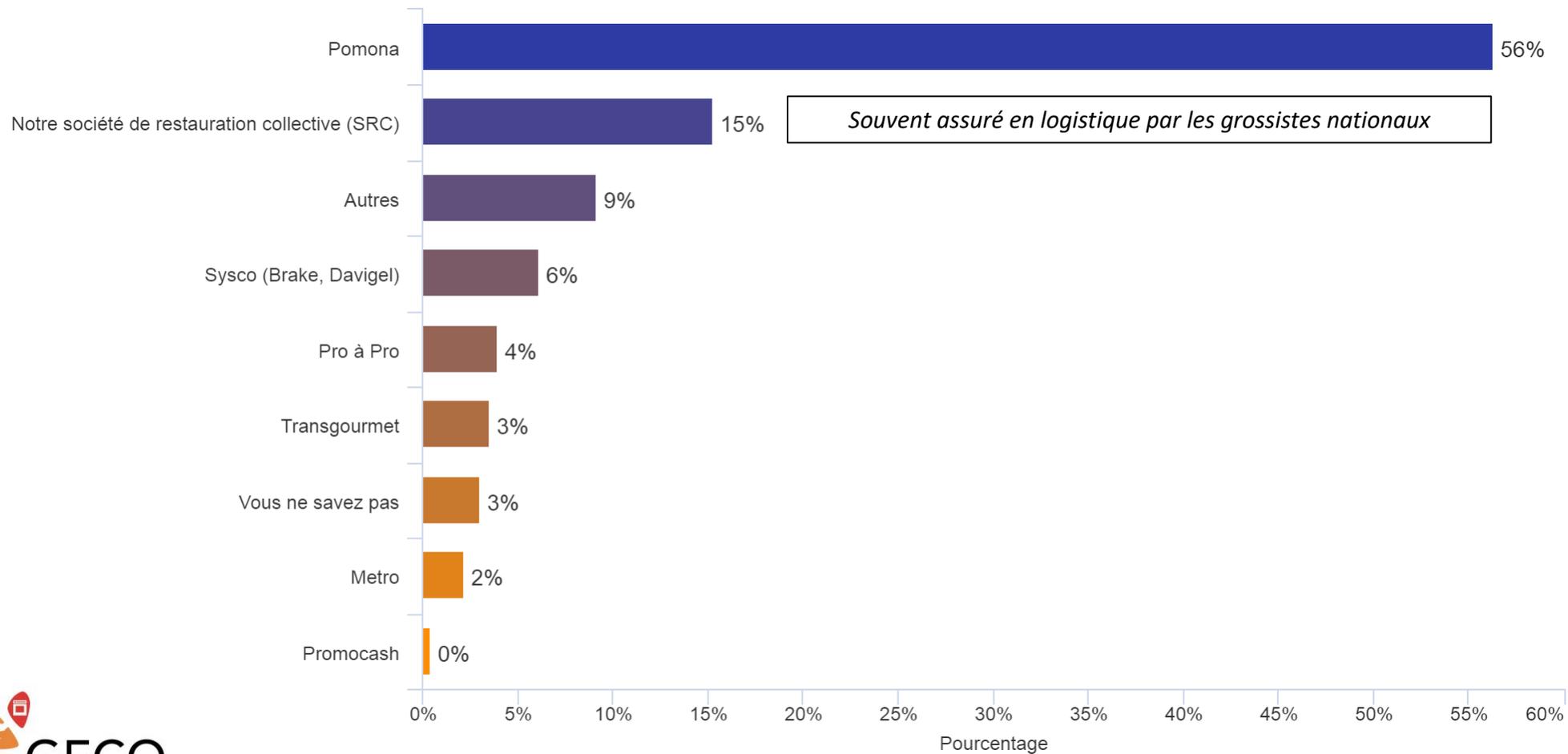
# Les fournisseurs utilisés pour les achats alimentaires : principalement des grossistes nationaux

Q25. Pour vos achats alimentaires, avec quels types de fournisseurs travaillez-vous ?



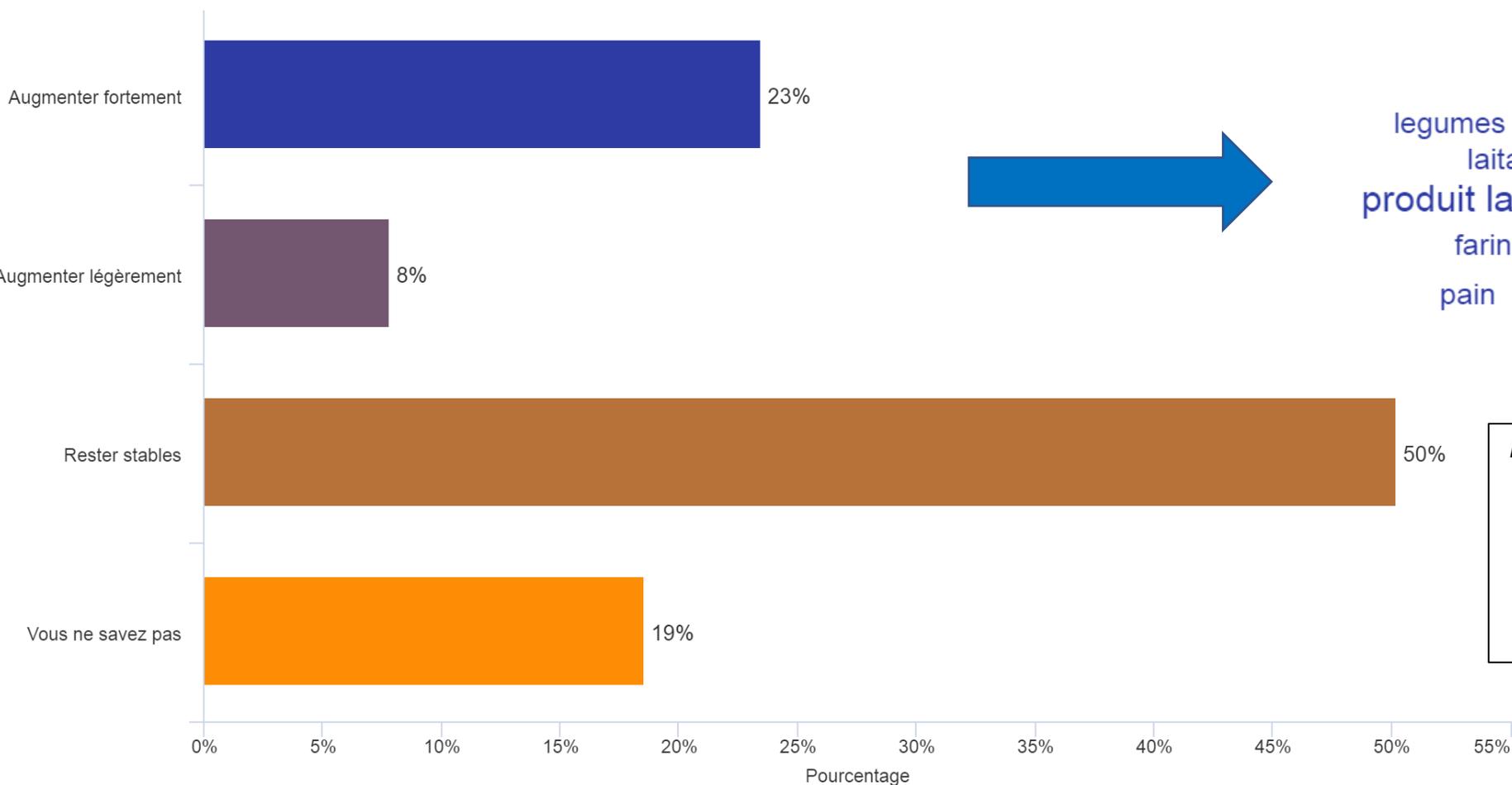
## Le fournisseur principal : Pomona très en tête...

Q26. Qui est votre principal fournisseur alimentaire ?



# Un constat d'augmentation très net pour 31% des entreprises

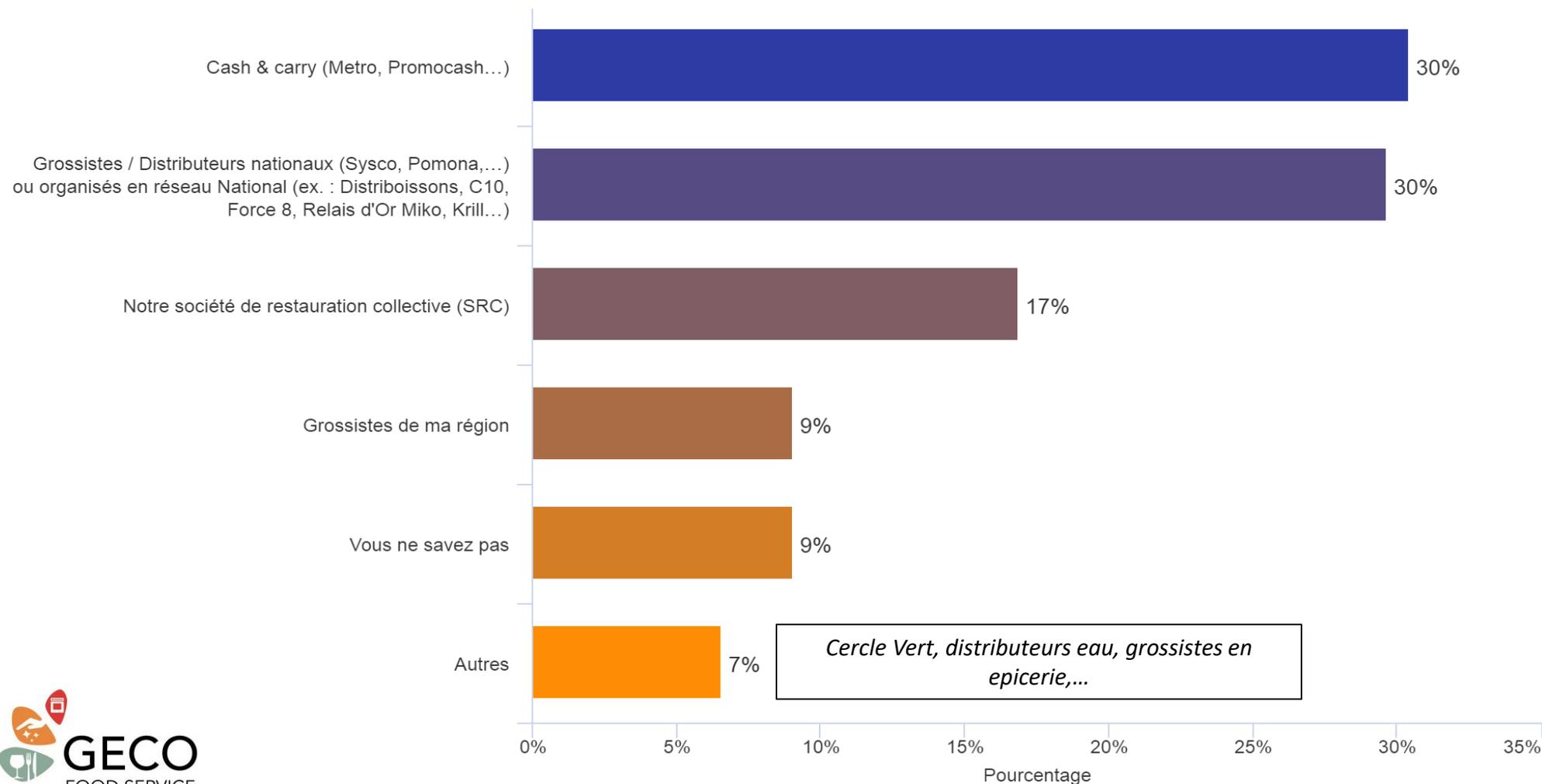
Q27. Vous diriez que depuis un an les prix des denrées alimentaires chez les fournisseurs ont tendance à ...



Non mentionné dans le nuage de points mais en 3eme position des produits en augmentation, la notion « Toutes les matières premières » pour 21% des commentaires liés à l'augmentation. Avec 54% des commentaires pour la viande et 33% pour l'huile

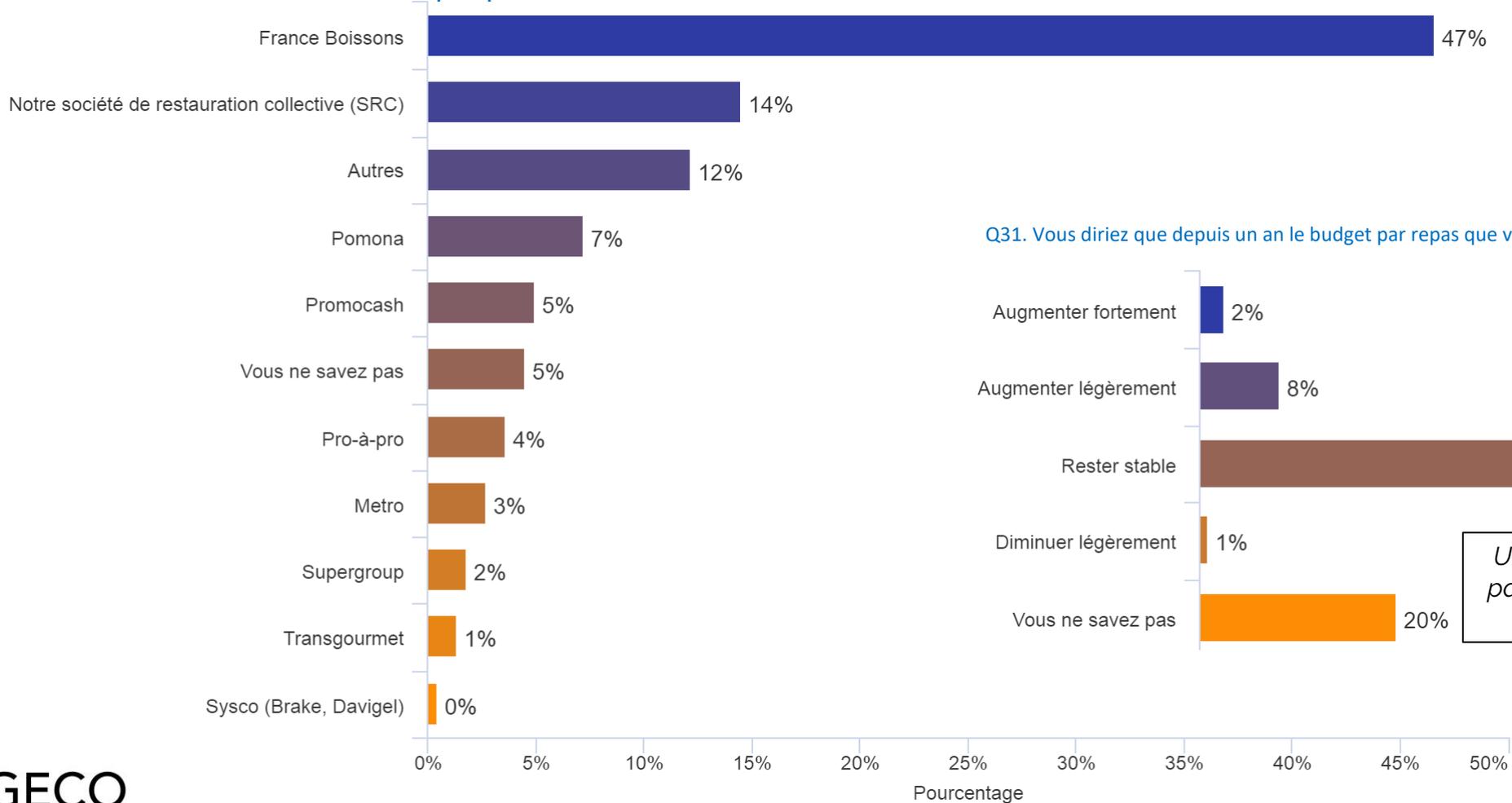
# Un poids des cashs important pour l'approvisionnement boissons en particulier pour les plus petites structures qui visitent **les** **cashs pour d'autres produits ...**

Q29. Pour vos achats de boissons, avec quels types de fournisseurs travaillez-vous ?

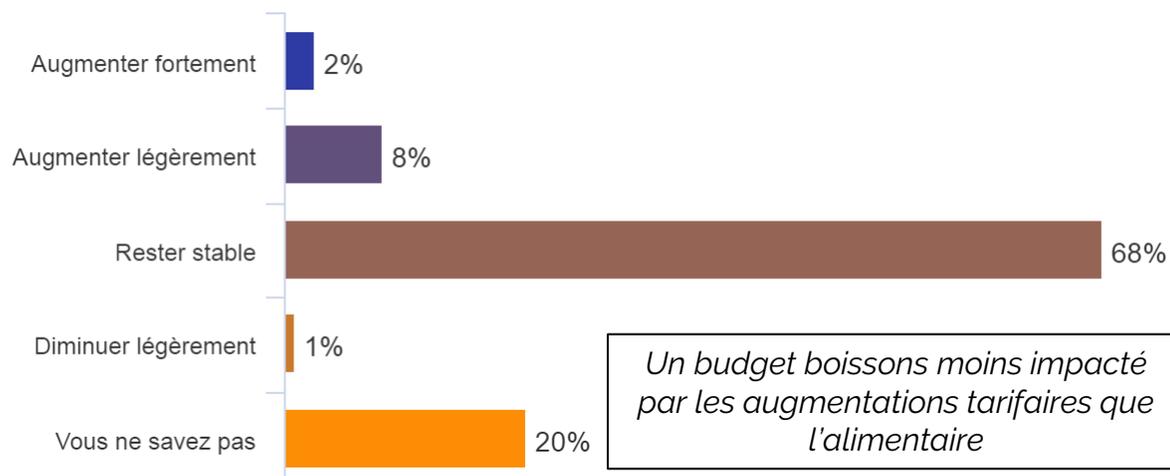


## ... mais les cashs restent des solutions secondaires d'approvisionnements boissons quand on se base sur le fournisseur principal

Q30. Qui est votre principal fournisseur de boissons ?



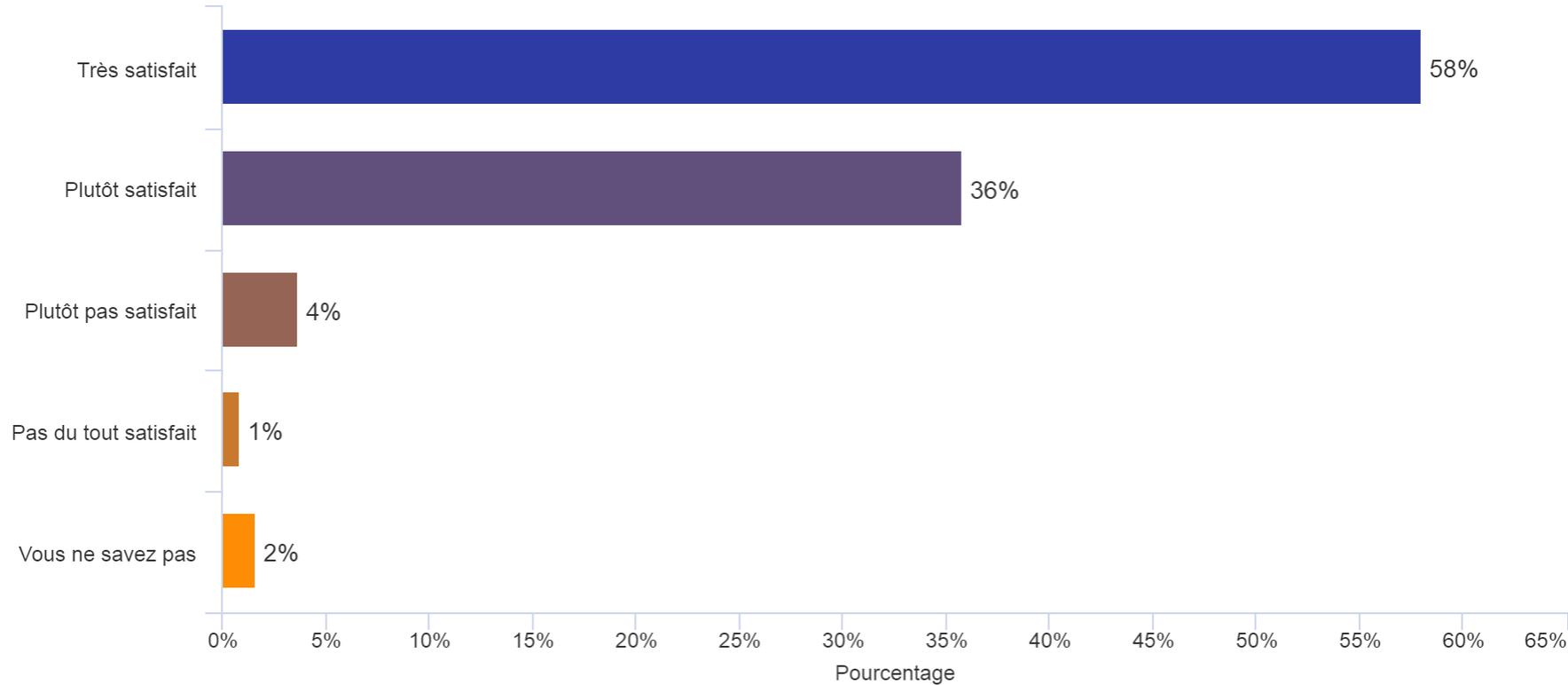
Q31. Vous diriez que depuis un an le budget par repas que vous consacrez à l'achat des boissons a tendance à :



Population étudiée : **Entreprise proposant une solution de restauration d'entreprise (self, cantine, etc... -> 79% de l'échantillon**

# Une satisfaction large de la **solution actuelle en restauration**

Q32. À titre personnel, quelle est votre satisfaction globale vis-à-vis de votre restaurant (cantine) d'entreprise, en tant que solution de restauration ?

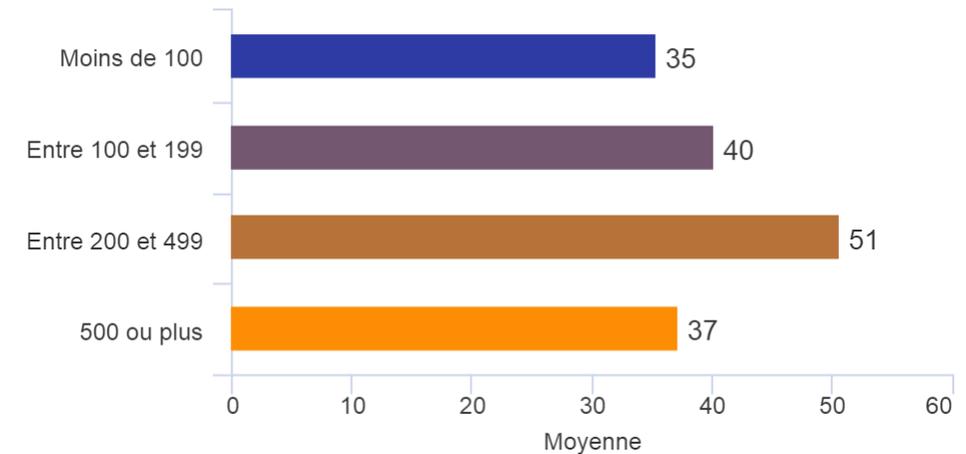
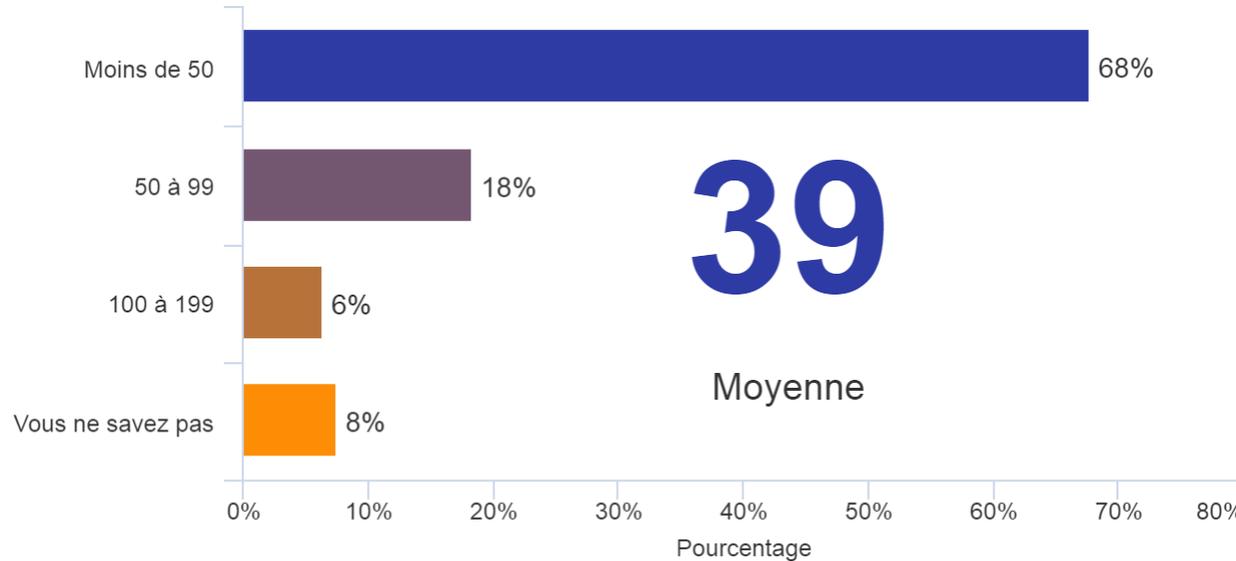


# Service de livraison



# 39 salariés font appel à la solution de livraison en moyenne par jour

Q33. Combien de personnes y font appel en moyenne par jour ? (convives, personnel et visiteurs, tous confondus)...



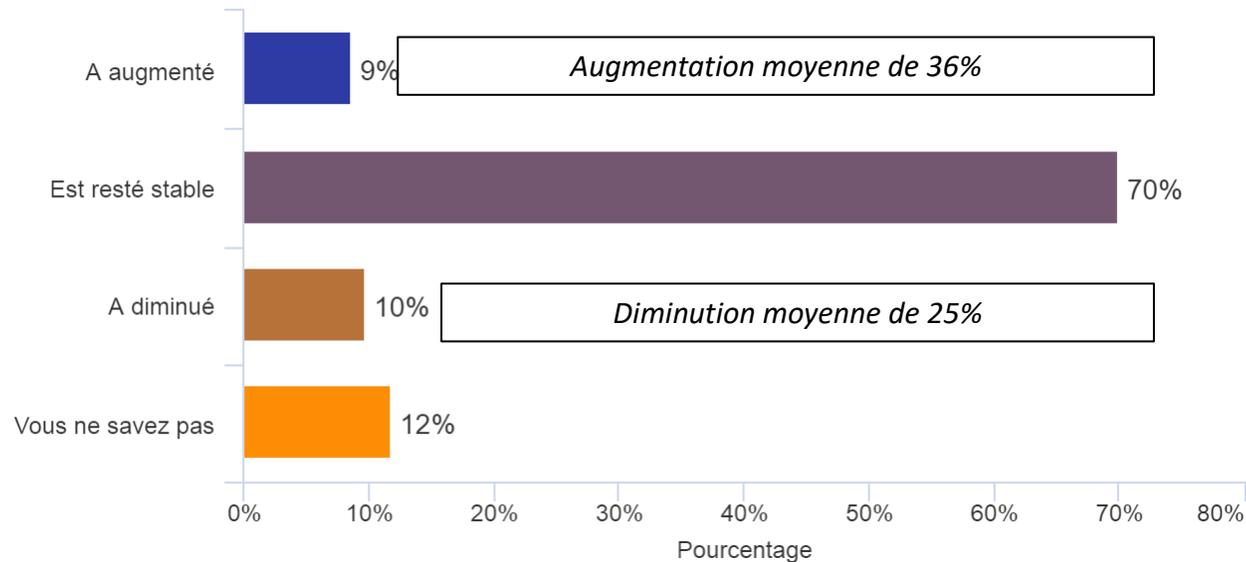
La solution de livraison de repas est généralement en complément d'une solution existante sur une moyenne de 39 repas par jour sur un total de 272 salariés au sein de ces structures.

On peut donc concevoir deux possibilités :

- Cette solution a été implantée sur une entreprise qui a plusieurs sites et représente une solution unique sur un site
- Cette solution est proposée en plus et elle ne touche finalement que 14% de l'effectif

# Un service en légère progression globale depuis l'année dernière

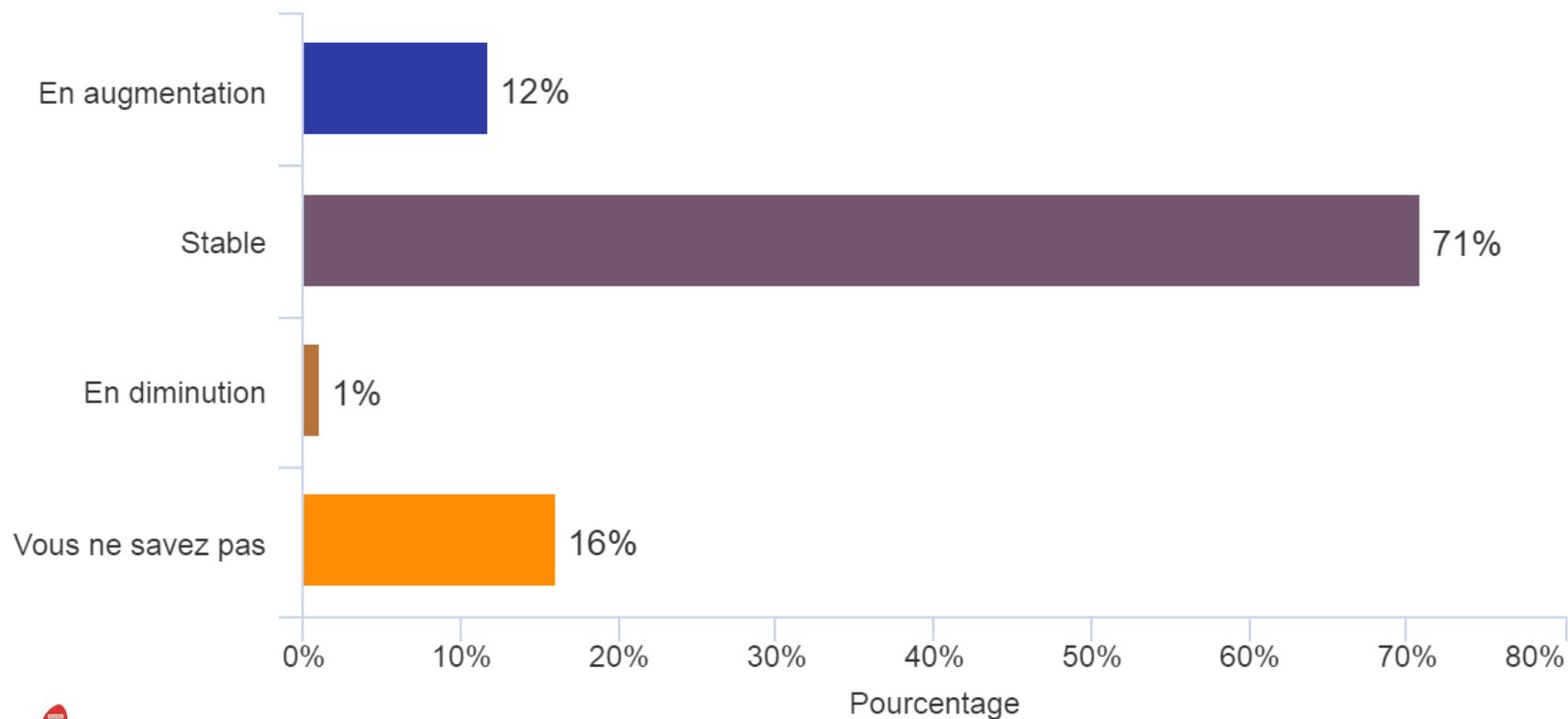
Q34. Depuis l'année dernière à la même période, le nombre de personnes faisant appel à votre service de commandes et livraison de repas...



*Une progression de 2 % au global quand on cumule le % d'augmentation et le % de diminution.  
La progression étant principalement tirée vers le haut par les entreprises de plus de 500 salariés.  
Par rapport à l'année dernière, les plus petites entreprises faisant appel à cette solution ont un effectif qui retrouve la fréquentation de tous les lieux de restauration en entreprise et en dehors pour le midi*

## Mais un service avec de **belles perspectives de reprise**

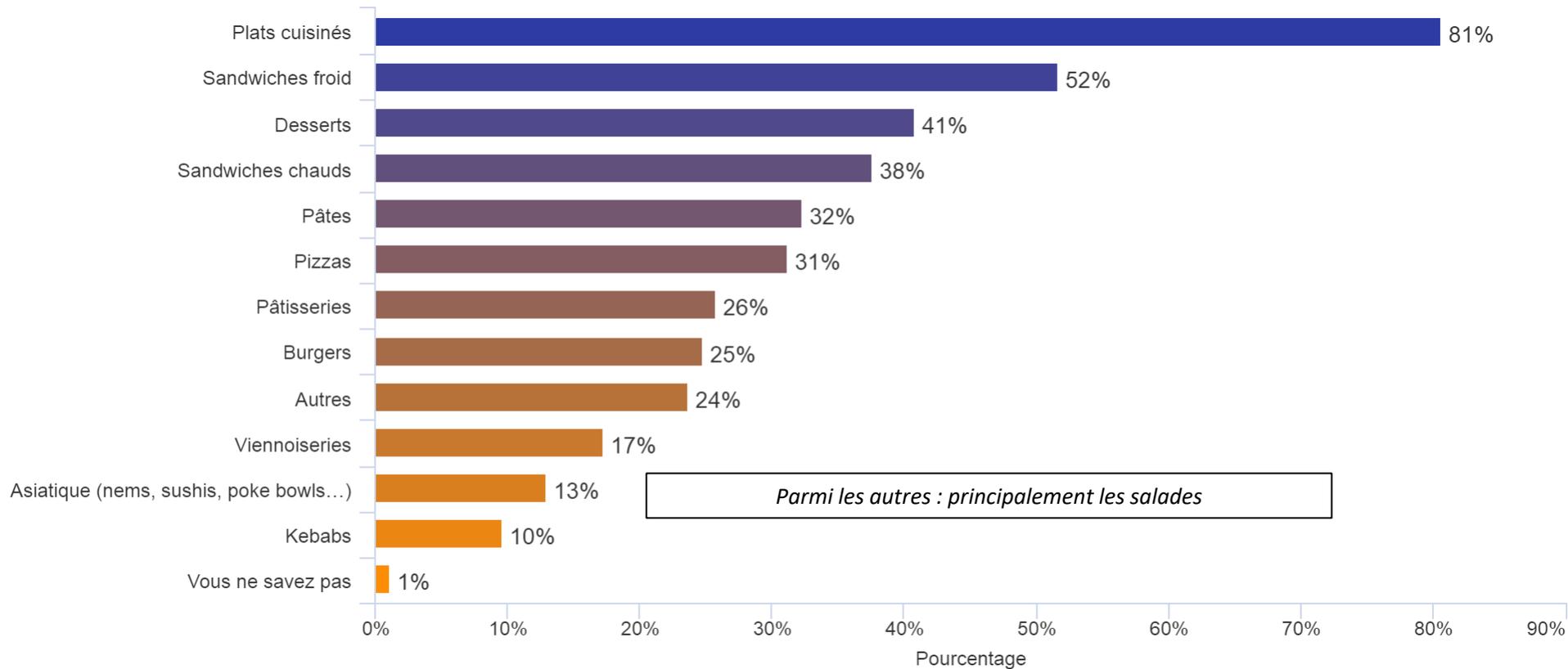
Q35. Quelles seraient vos projections en termes d'utilisation de votre service de prise de commandes et de livraison de repas, sur l'année à venir ?



*Au global, une projection de progression de l'offre de 22% de cette activité au sein de l'entreprise*

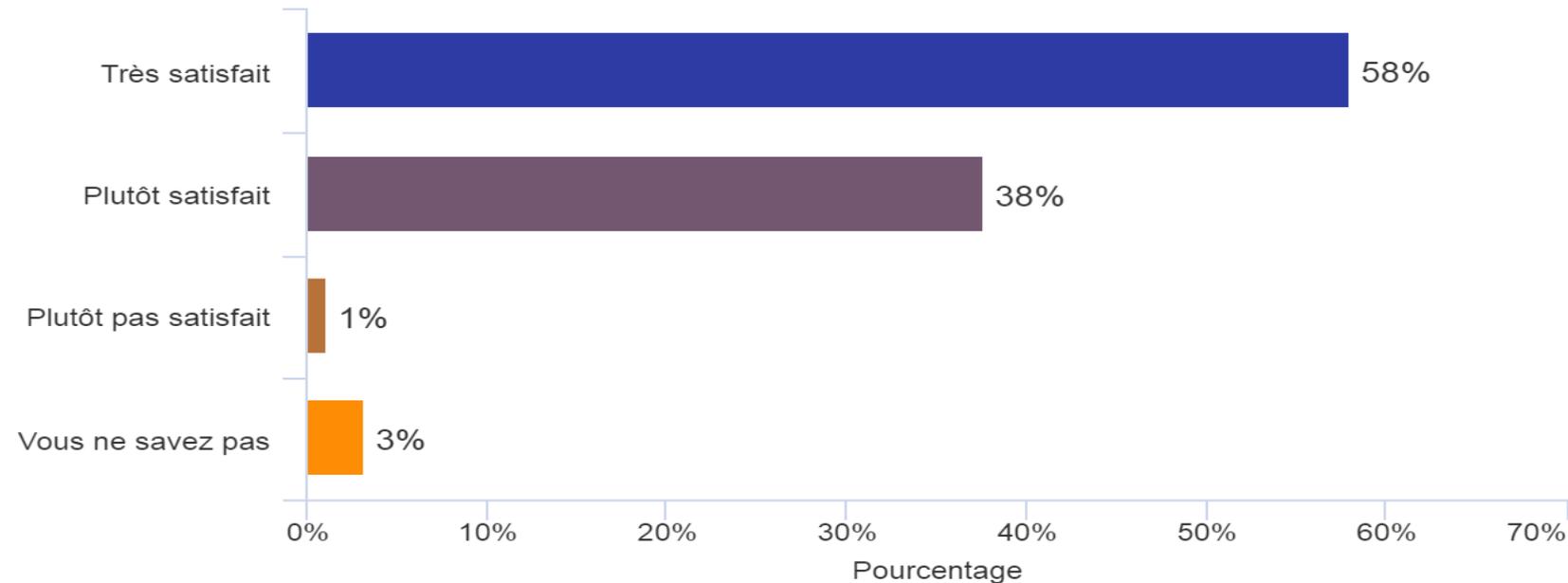
# Principalement pour du plat cuisiné et du sandwich

Q36. Quelles sont les thématiques de restauration proposées dans votre service de prise de commandes et de livraisons de repas ?



## Un niveau de satisfaction très élevé en particulier sur les entreprises de moins de 100 salariés

Q37. À titre personnel, quelle est votre satisfaction globale vis-à-vis de votre service de prises de commandes et de livraison, en tant que solution de restauration ? Vous êtes ...



# Les corners



# Le corner est un complément pertinent dans bcp de nouvelles structures

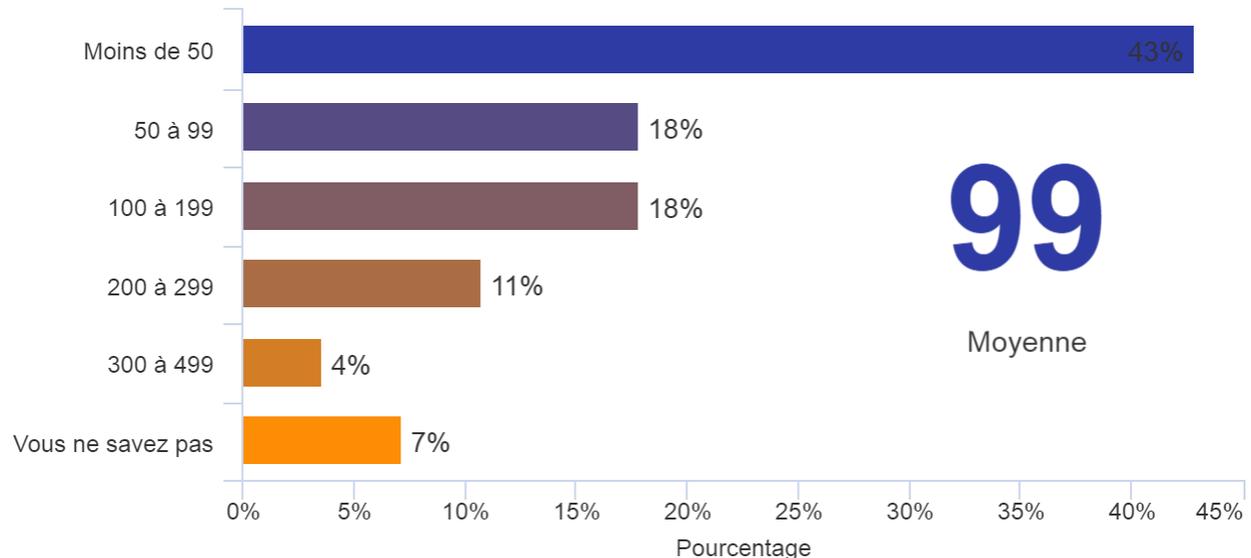
Q38. Combien de corners avez-vous au total dans l'entreprise ?

# 2

Moyenne

*Il y a 2 corners par entreprise mais très logiquement en moyenne 1 seul corner par site.*

Q39. Combien de personnes y passent en moyenne par jour ? (convives, personnel et visiteurs, tous confondus)...

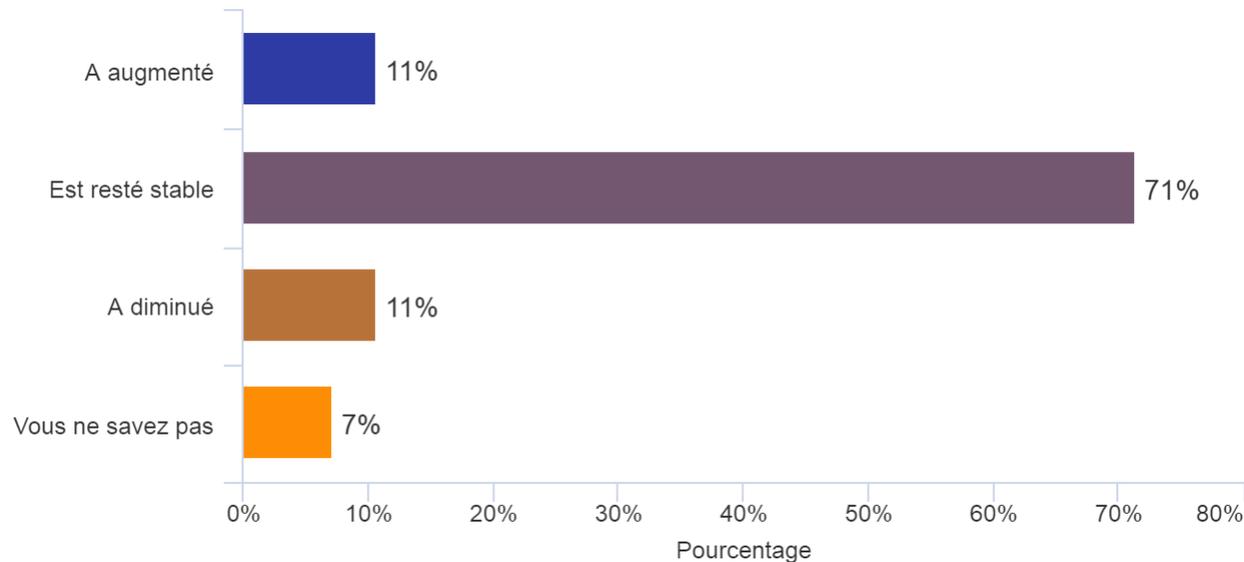


*La solution de corners snacking est principalement en complément des solutions existantes. Elle est surtout présente dans les plus grosses structures d'entreprises. Sur cette base, on peut calculer un taux de couverture des repas délivrés par les corners en entreprise de l'ordre de 25% sur l'ensemble des sites d'entreprise proposant la solution (99 repas/jour sur un total de 392 salariés en moyenne dans les entreprises ayant un corner)*

*Il est de près de 50% quand on filtre sur les entreprises disposant d'un seul site (69 repas/jour sur un total de 169 salariés en moyenne dans les entreprises ayant un corner avec un seul site).*

## Le nombre de personnes consommant sur les corners est en régression par rapport à l'an passé

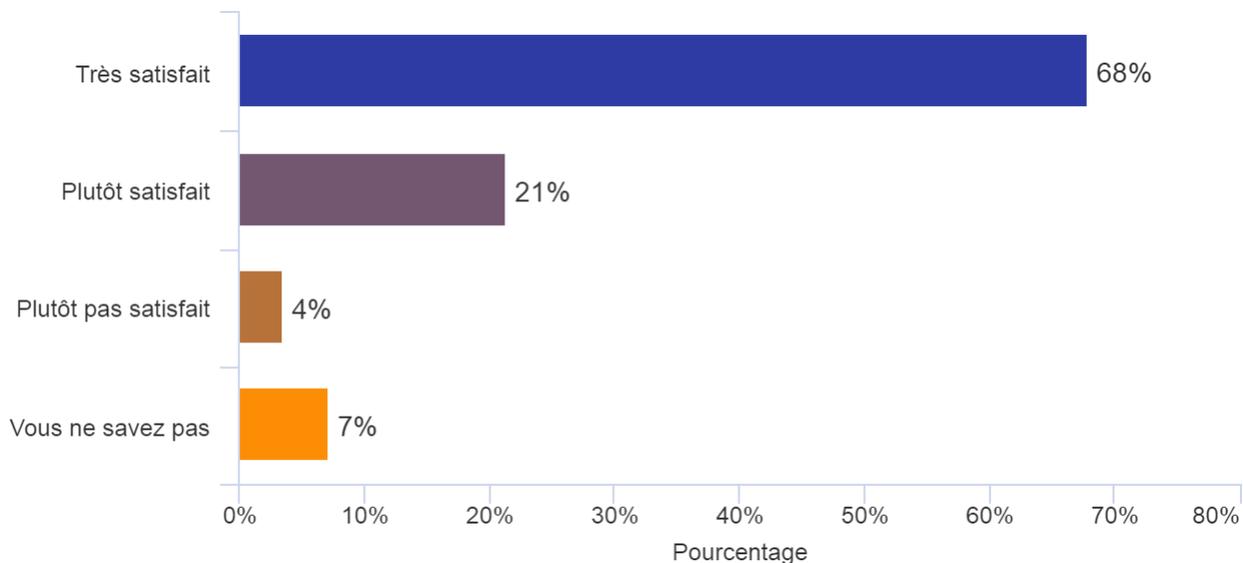
Q40. Depuis l'année dernière à la même période, le nombre de personnes passant dans les corners...



*-3% en baisse moyenne globale  
par rapport à l'an passé*

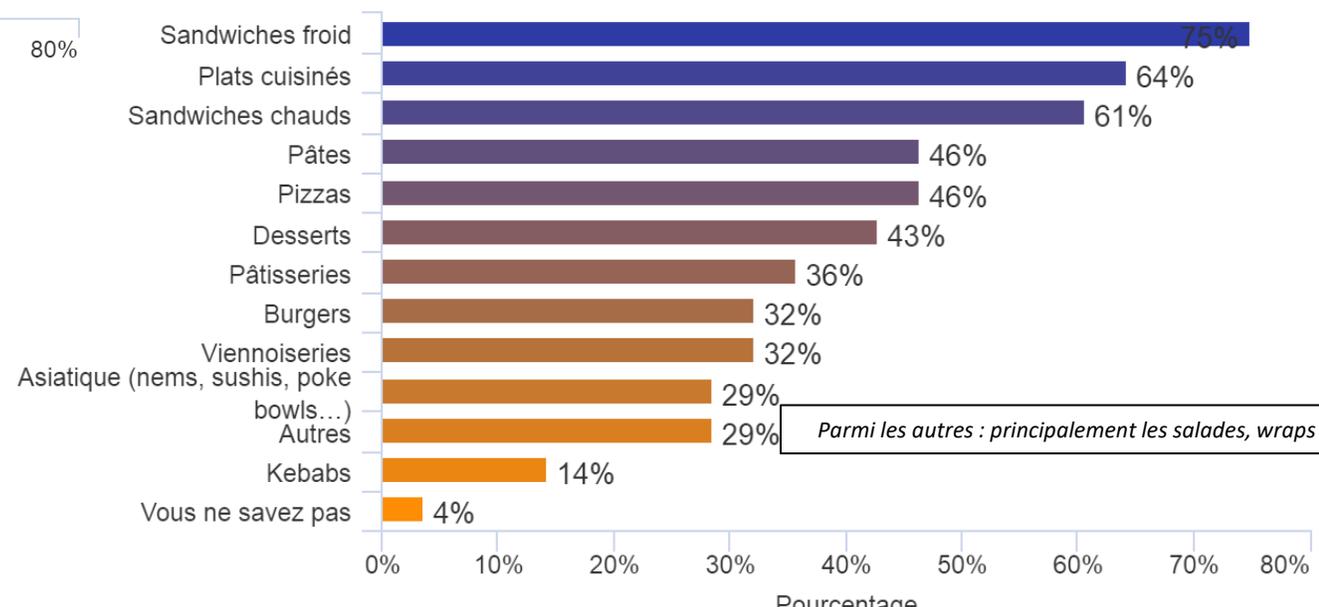
## Mais avec un niveau de satisfaction élevé

Q43. À titre personnel, quelle est votre satisfaction globale vis-à-vis de votre/vos corners, en tant que solution de restauration ? Vous êtes ...



*Avec très logiquement des denrées snacking en priorité parmi les produits les plus présents.*

Q42. Quelles sont les thématiques de restauration proposées dans votre/vos corners ?



# Les frigos connectés



**GECO**  
FOOD SERVICE

## Les frigos connectés : Nombre de salariés concerné

Q44 Combien de frigos connectés en libre-service avez-vous au total dans l'entreprise ?

*Très logiquement, en moyenne 1 frigo par entreprise*

Q45. Combien de personnes y passent en moyenne par jour ? (convives, personnel et visiteurs, tous confondus)...

**41**

Moyenne

*41 salariés sont en moyenne concernés par jour par la consommation de frigos connectés*

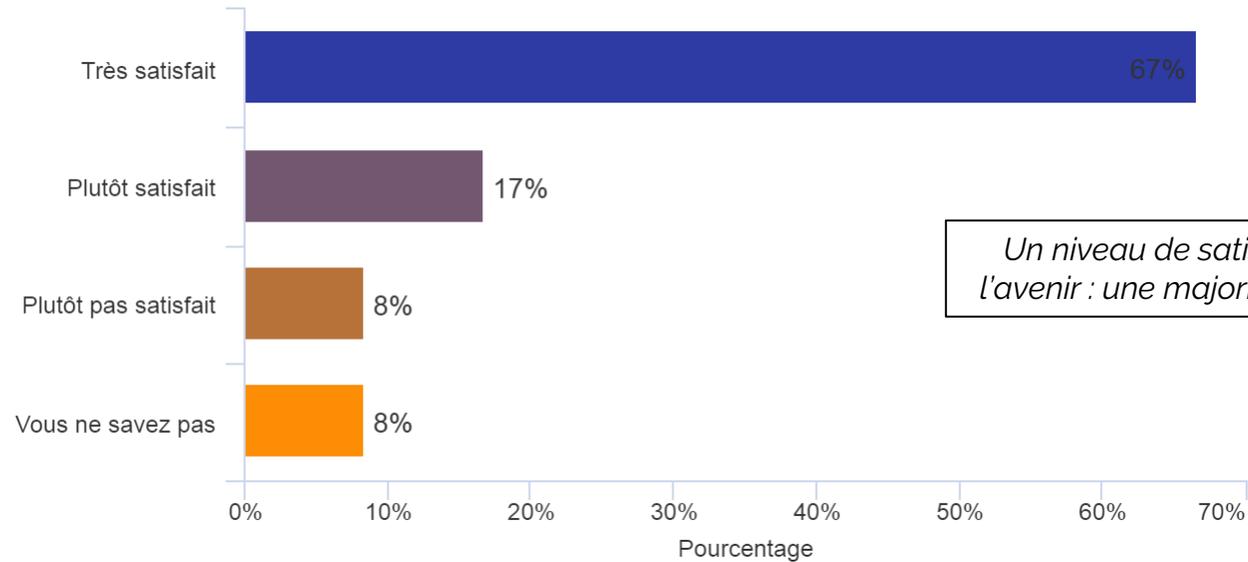
**La réflexion ou les hypothèses pour les frigos connectés sont moins pertinentes car il y a 1 frigo en moyenne qui peut éventuellement concernés des entreprises multi sites, mais qui sera bien sur uniquement sur un seul site.**

**Mais on peut toutefois identifier un taux de couverture de la solution pour 15% des salariés (41 repas pour des structures moyennes de 271 salariés, ce qui permet de confirmer que les détenteurs de frigos connectés sont de plus petites structures d'entreprises)**

**Si l'on se place sur les entreprises mono-site qui auront donc plus cette solution à titre principal, le taux de couverture est supérieur à 29 % (49 repas pour des structures moyennes de 168 salariés)**

## Fournisseur Satisfaction vis-à-vis des frigos connectés

Q49. À titre personnel, quelle est votre satisfaction globale vis-à-vis de votre/vos frigos connectés en libre-service, en tant que solution de restauration ? Vous êtes ...

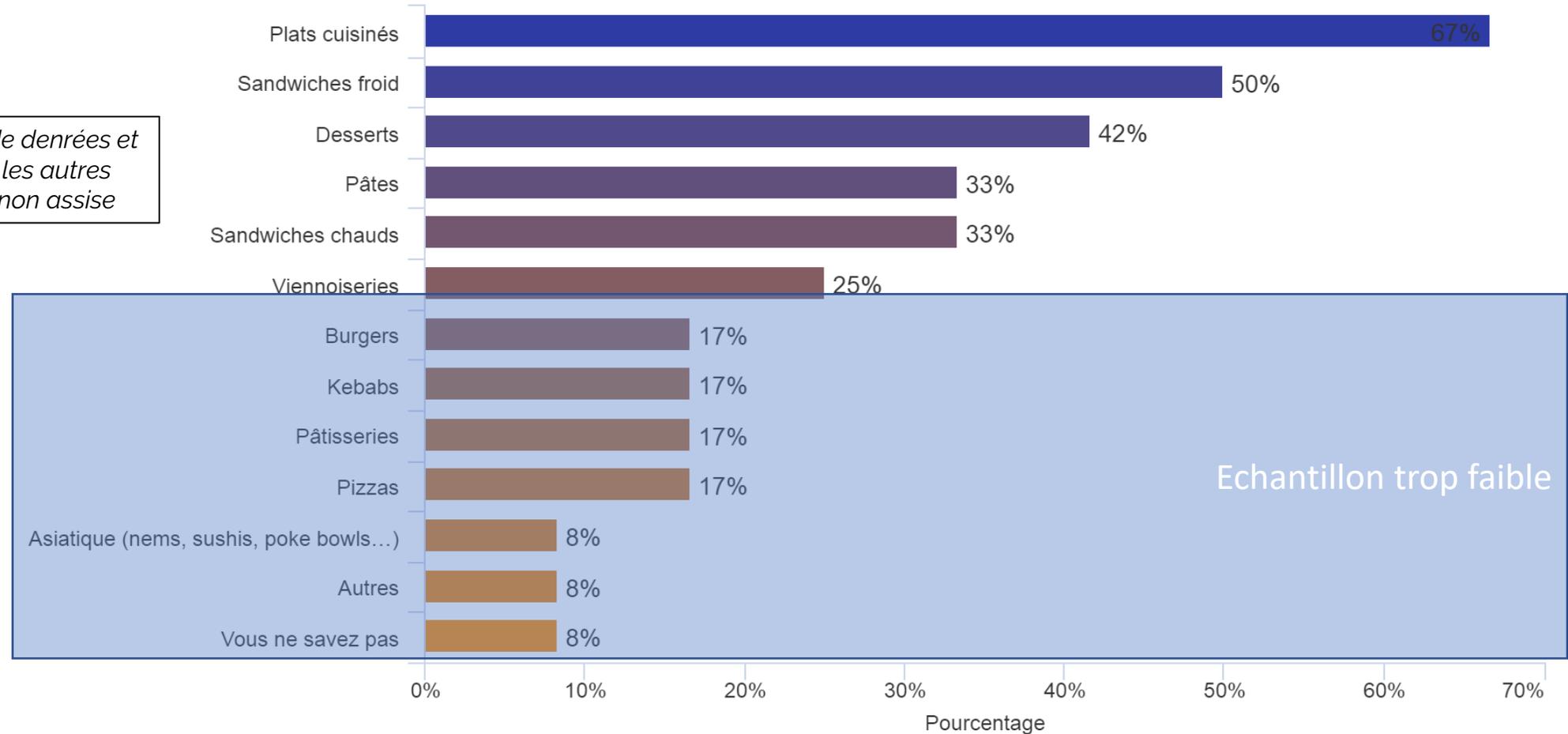


*Un niveau de satisfaction personnelle élevé face à un utilisateur qui a du mal à se projeter sur l'avenir : une majorité de Ne Sait pas à la question sur les projections sur l'avenir de cette solution*

## Thématiques des frigos connectés

Q48. Quelles sont les thématiques de restauration proposées dans votre/vos frigos connectés en libre-service ?

*On retrouve le même type de denrées et la même distribution que les autres solutions de restauration non assise*

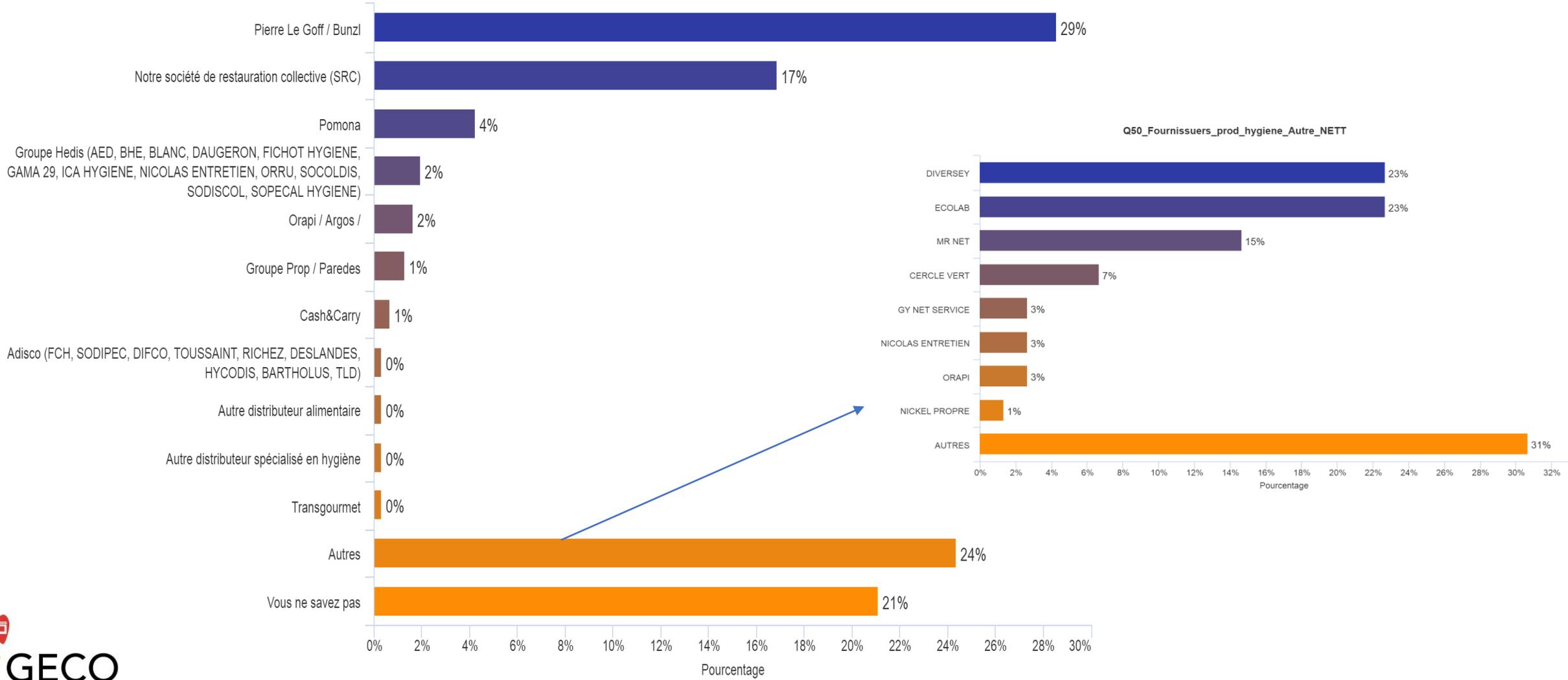


# Les fournisseurs d'hygiène



# Un univers très atomisé de l'hygiène en restauration

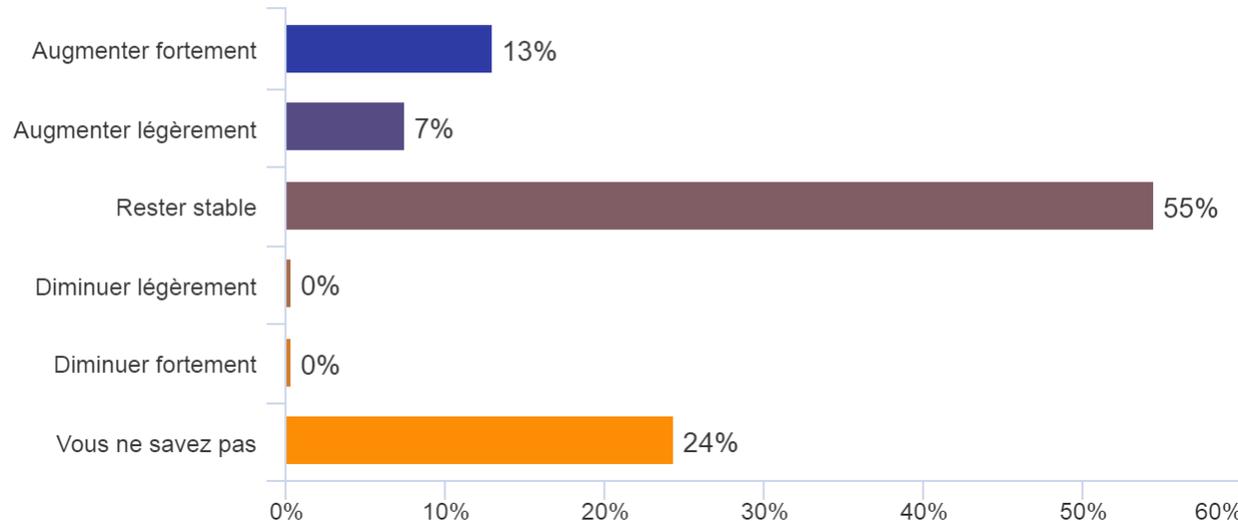
Q50. Qui sont vos fournisseurs de produits d'hygiène pour l'activité de restauration, qu'il s'agisse du restaurant d'entreprise ou de toute autre forme de restauration des employés dans l'entreprise ?



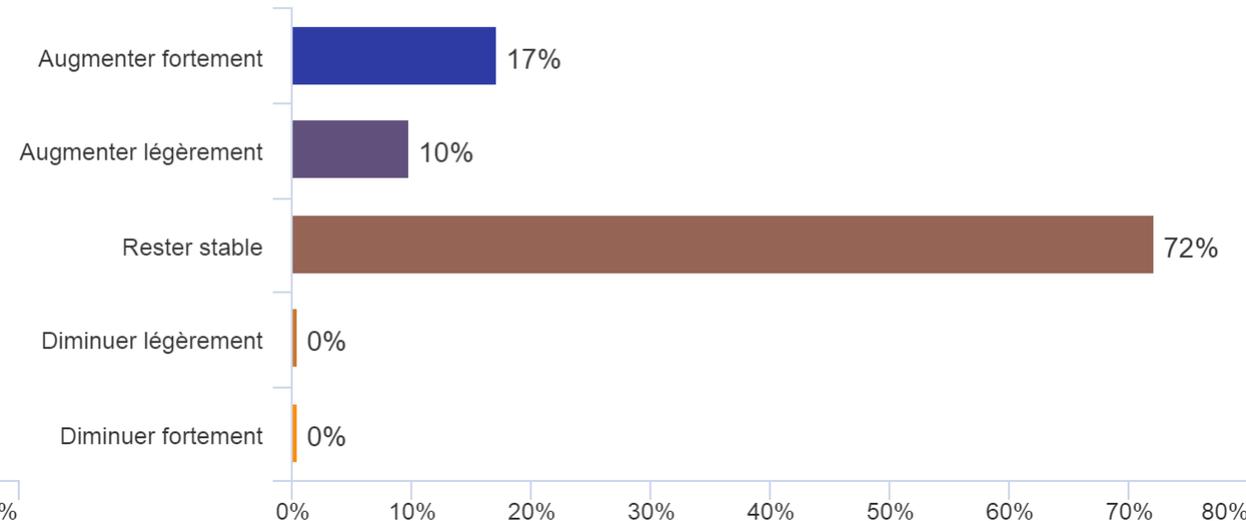
# Budget consacré aux produits d'hygiène pour la restauration

Q51. Vous diriez que depuis un an le budget que vous consacrez à l'achat des produits d'hygiène pour l'activité de restauration a tendance à ...

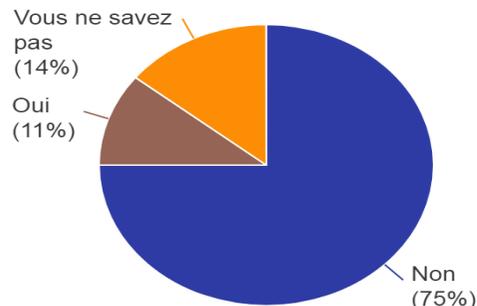
Q51\_Evolution\_budget\_Prod\_Hygiene



Q51\_Evolution\_budget\_Prod\_Hygiene



*Une tendance à l'augmentation des budgets pour les produits d'hygiène passée et avenir !*



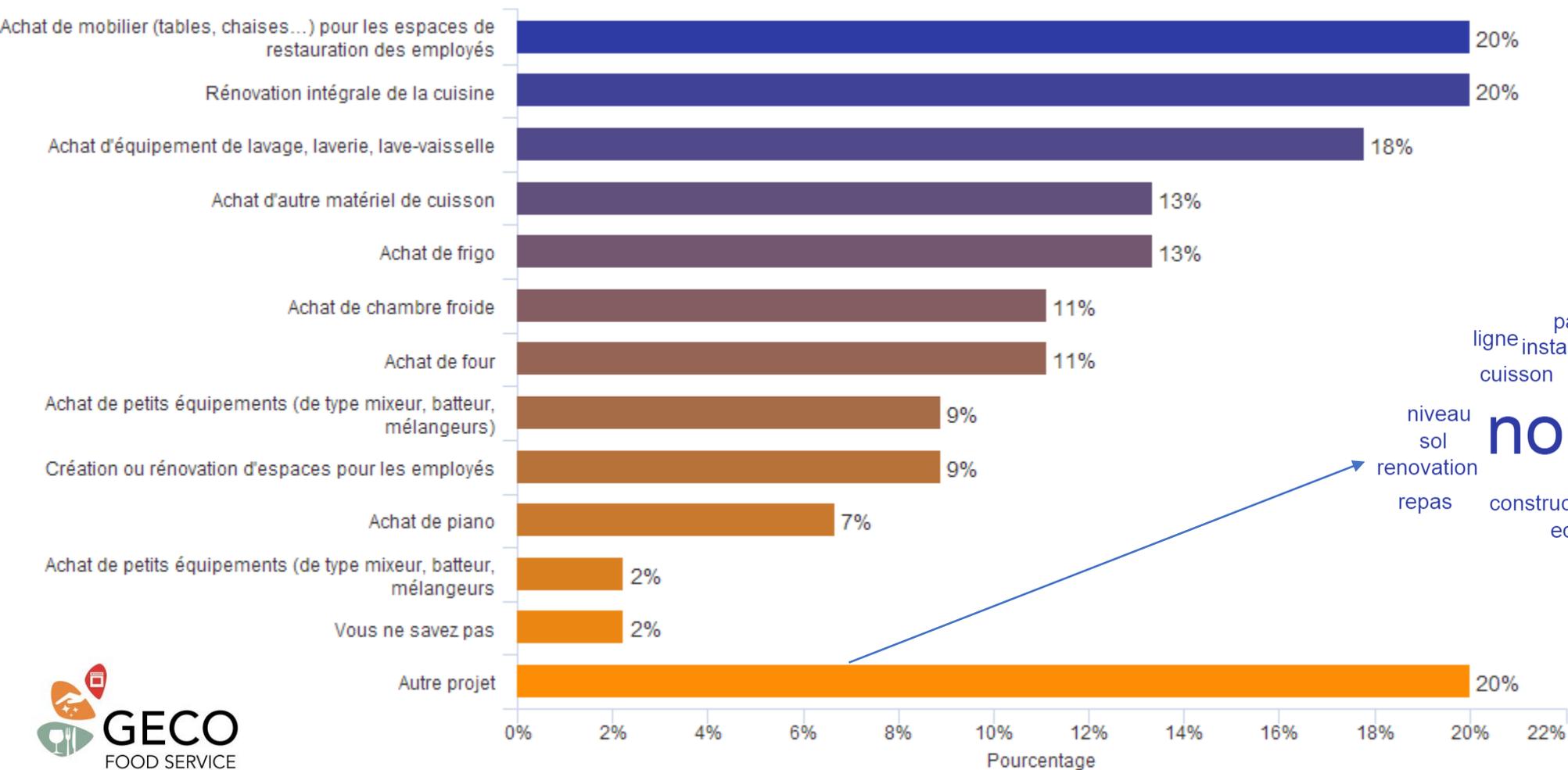
*Le process d'hygiène n'a pas été trop modifié avec la création d'un corner, mais la plupart des entreprises disposaient déjà de ce corner depuis plusieurs années*

Q52. (Si réponse Corner en Q6)  
Avez-vous dû changer ou adapter votre process d'hygiène suite à la création d'un corner de restauration ? ...

# Les équipements

# Un projet d'équipement en cours pour 15% des entreprises

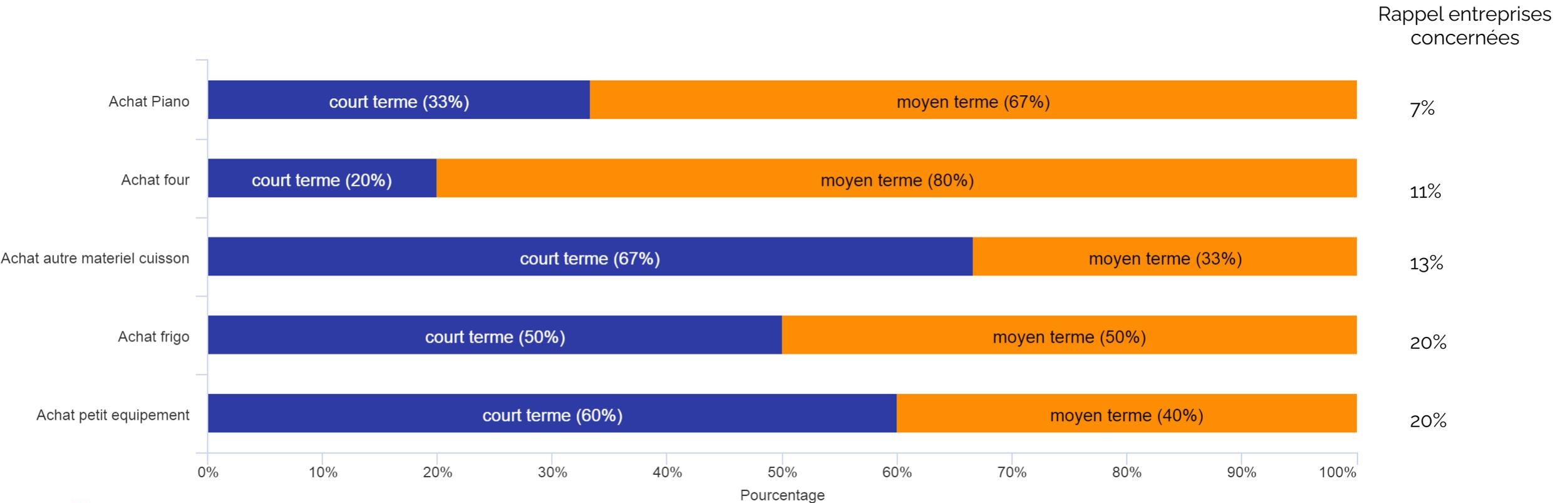
Q53. Avez-vous un projet d'équipement en cours, ou déjà budgété, concernant la restauration, qu'il s'agisse du restaurant d'entreprise ou de toute autre forme de restauration des employés dans l'entreprise ? Et Q54. Quel type de projet d'équipement avez-vous en cours ou déjà budgété et à quel terme ?



La plupart des nouveaux équipements sont liés à de la rénovation

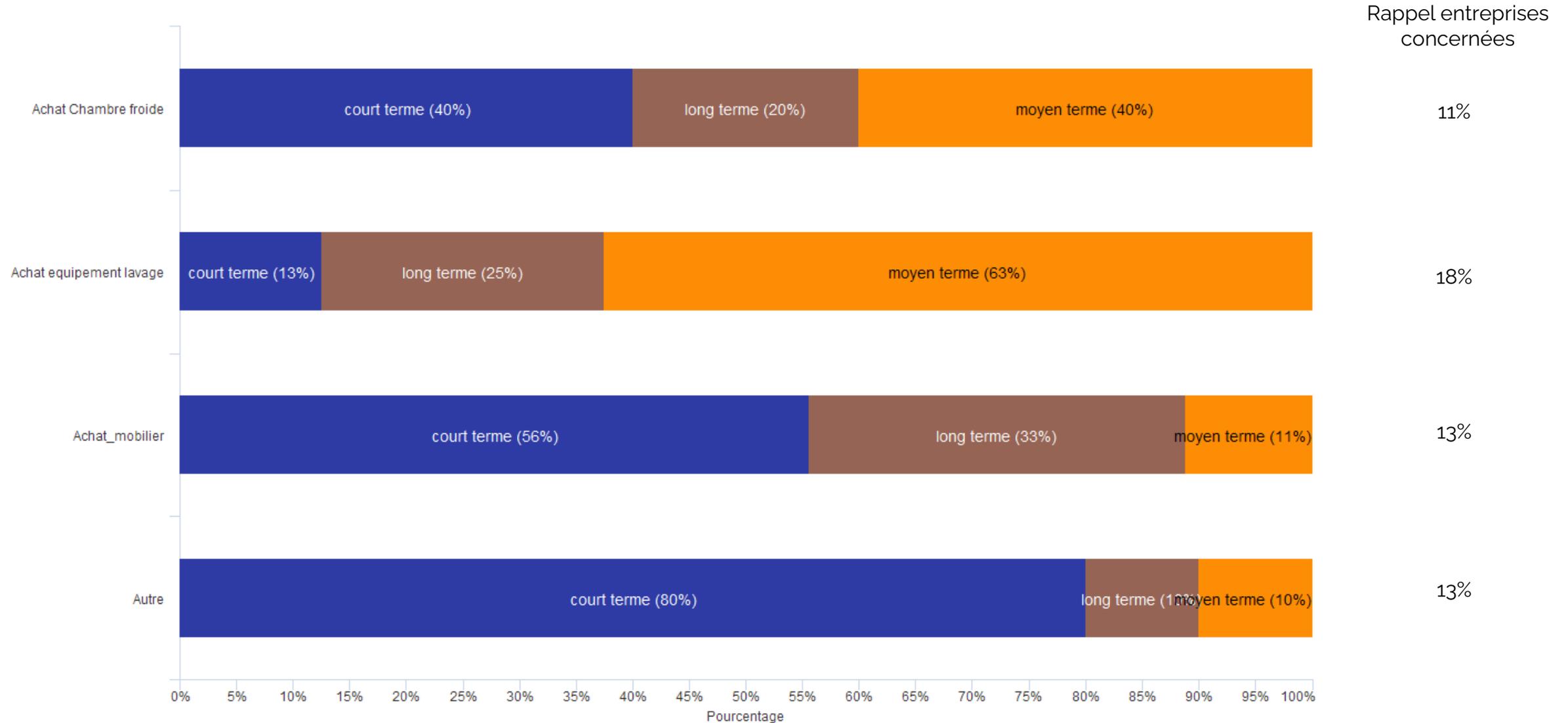
# Type de projet d'équipement : les projets déjà bien planifiés

Q54. Quel type de projet d'équipement avez-vous en cours ou déjà budgété et à quel terme ?



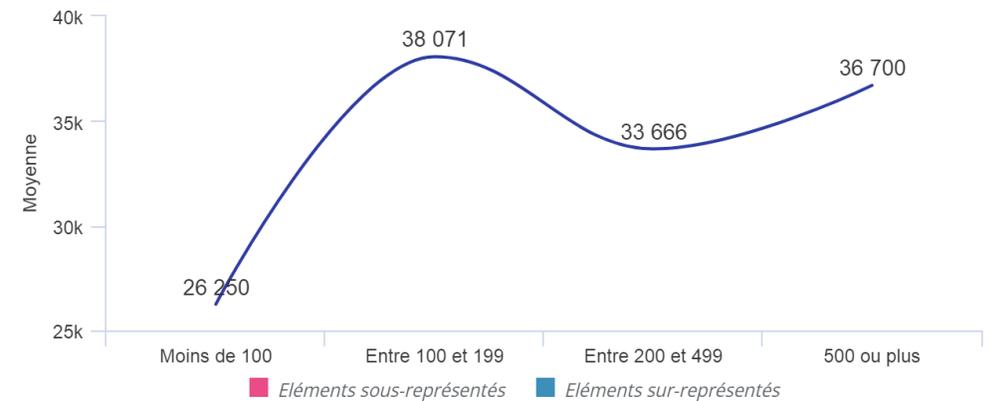
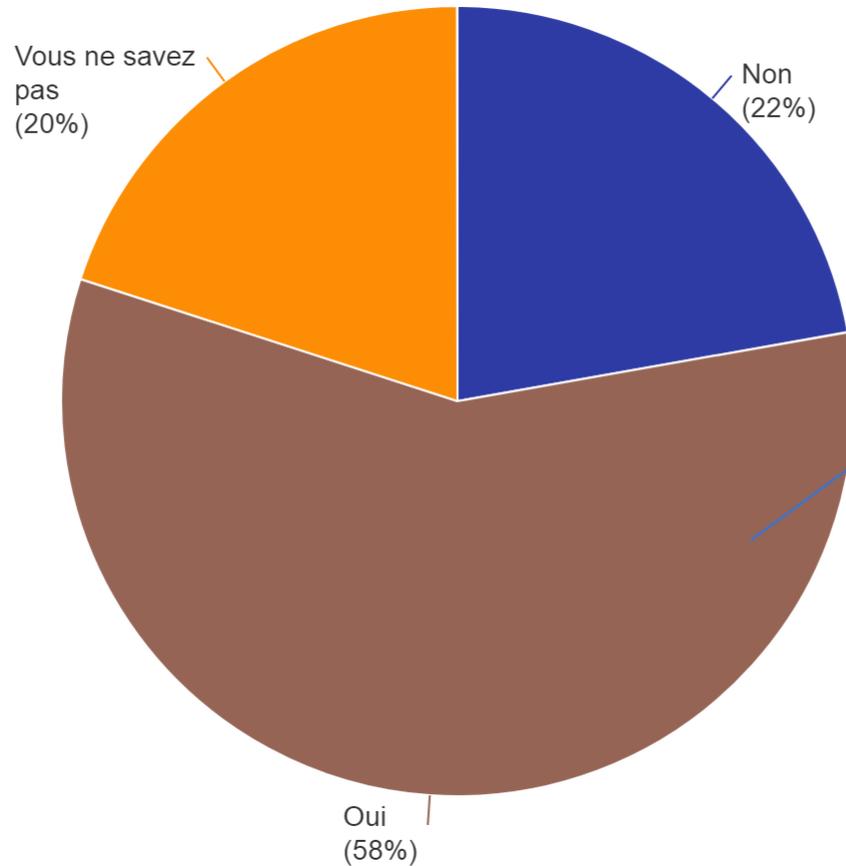
# D'autres projets un peu plus long-termes

Q54. Quel type de projet d'équipement avez-vous en cours ou déjà budgété et à quel terme ?



# Investissement pour le projet d'équipement

Q55. Quel montant d'investissement consacrez-vous ou prévoyez-vous pour ce projet ?



58% des entreprises sont capables d'évaluer le budget consacré à leur projet

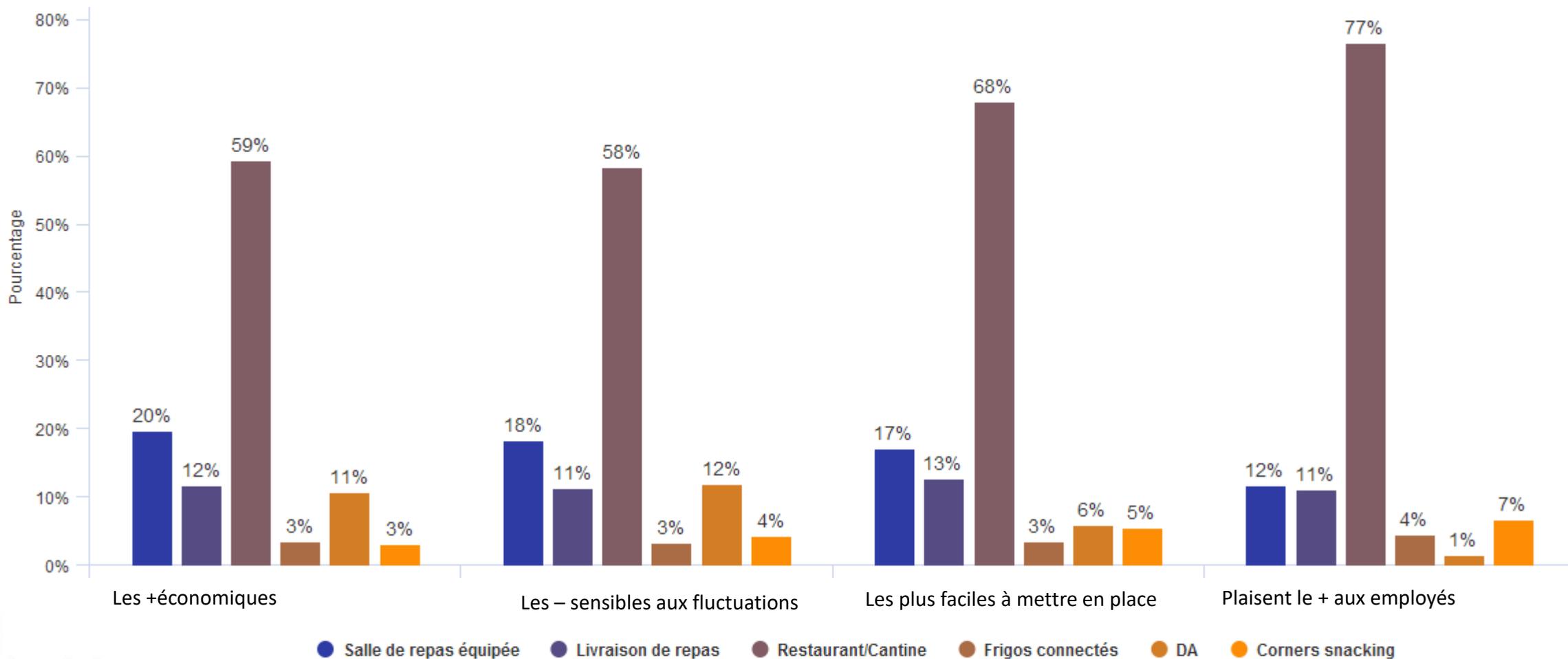
# Solutions de restauration faciles à déployer



Don't wait. The time will never be just right.

## Le restaurant d'entreprise **reste la solution la plus sûre**

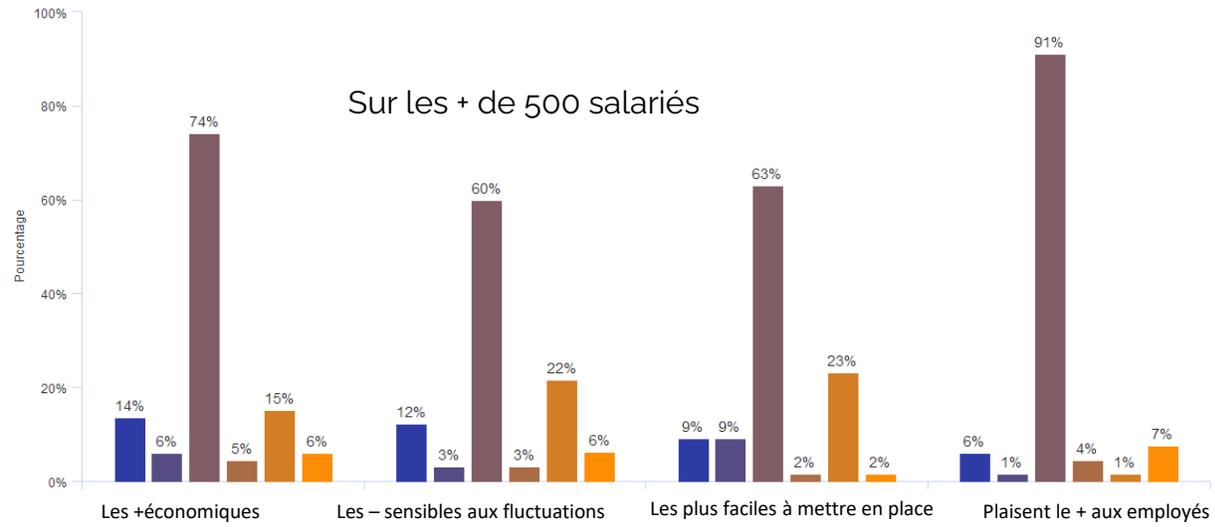
Q56. D'une manière plus générale, par rapport aux différentes solutions qu'une entreprise peut mettre en œuvre pour les repas et besoins de consommation de ses employés, quelle est celle ou quelles sont celles qui selon vous...



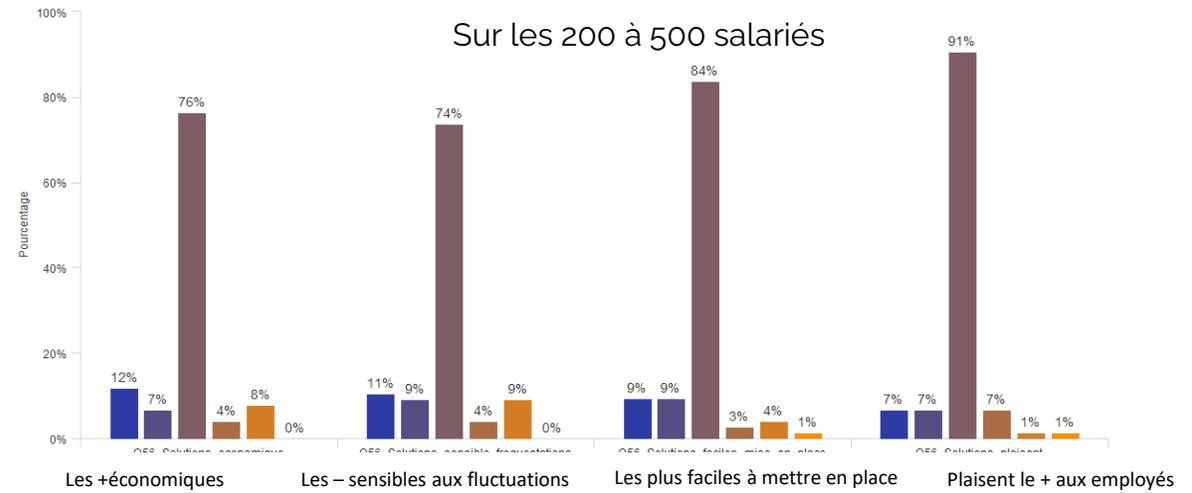
# C'est dans les plus petites structures que les autres solutions ont le plus sens

Q56. D'une manière plus générale, par rapport aux différentes solutions qu'une entreprise peut mettre en œuvre pour les repas et besoins de consommation de ses employés, quelle est celle ou quelles sont celles qui selon vous...

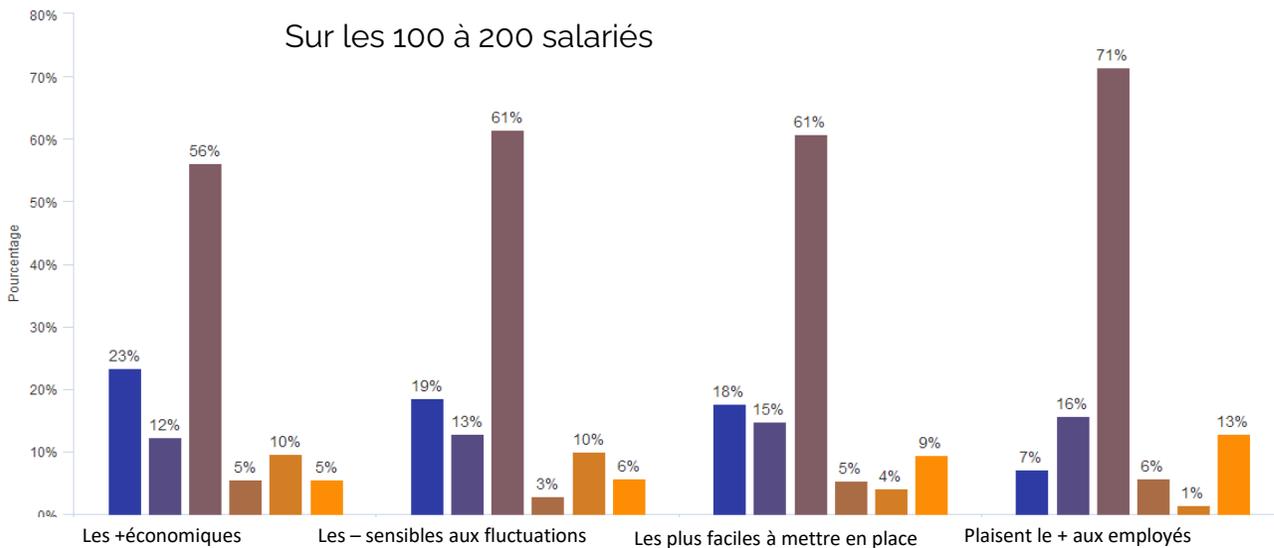
Sur les + de 500 salariés



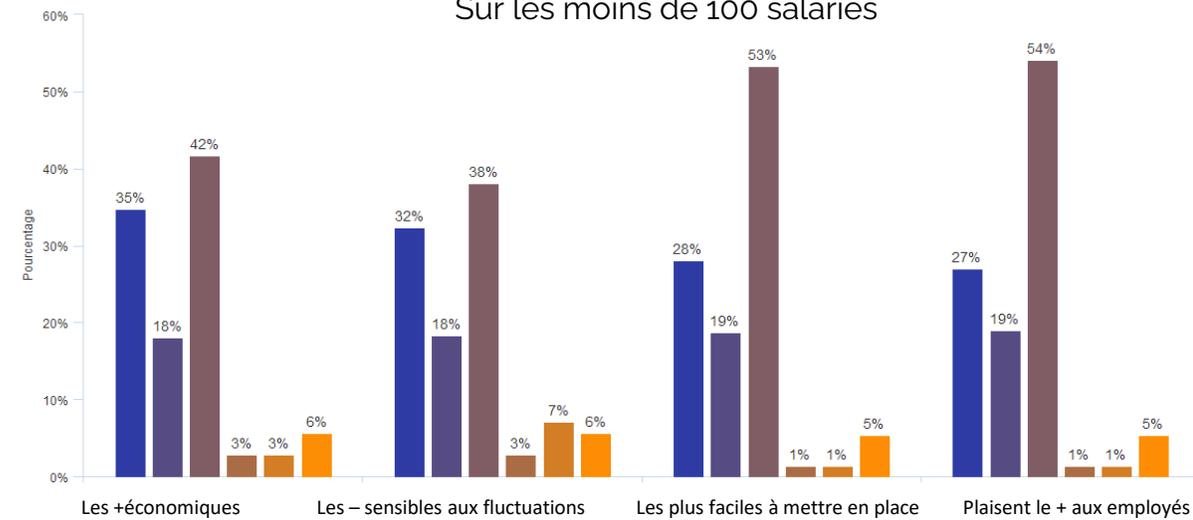
Sur les 200 à 500 salariés



Sur les 100 à 200 salariés



Sur les moins de 100 salariés



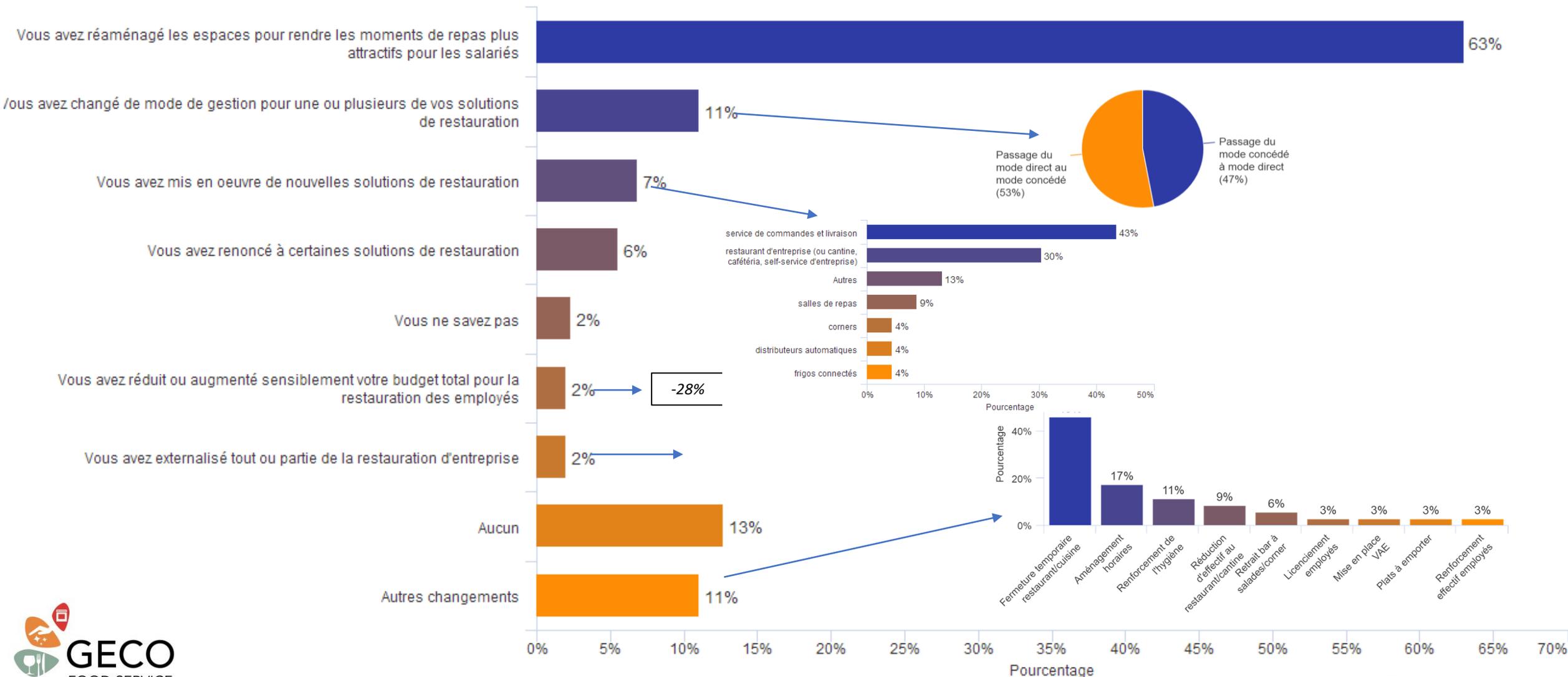
● Salle de repas équipée ● Livraison de repas ● Restaurant/Cantine ● Frigos connectés ● DA ● Corners snacking

# Le covid & les nouvelles perspectives en restauration



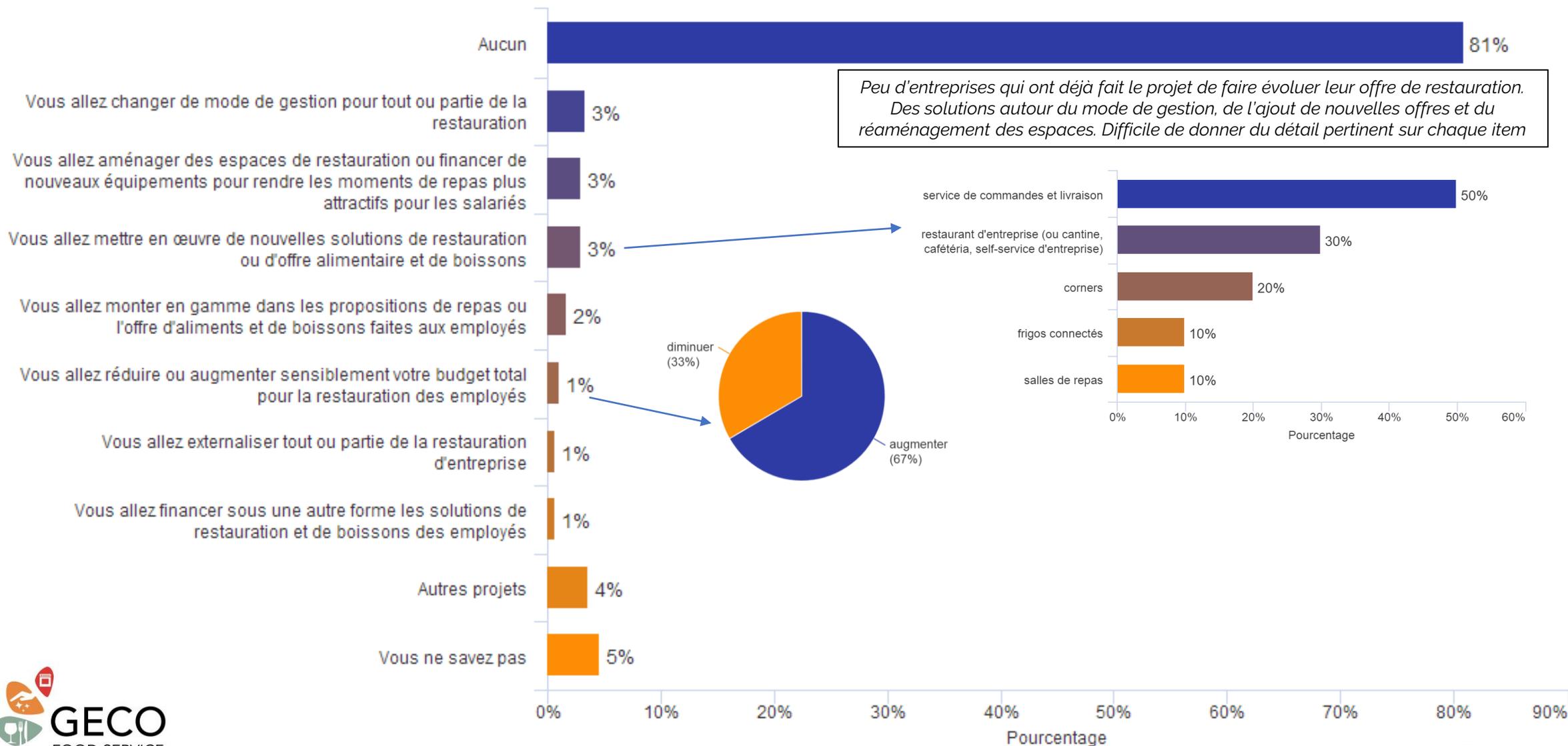
# Le réaménagement des espaces a été la priorité des entreprises

Q57. De quelle façon la crise sanitaire du COVID19 a-t-elle modifié vos solutions de restauration ? Je vous cite plusieurs possibilités...



## Quelques solutions amenées à évoluer pour moderniser

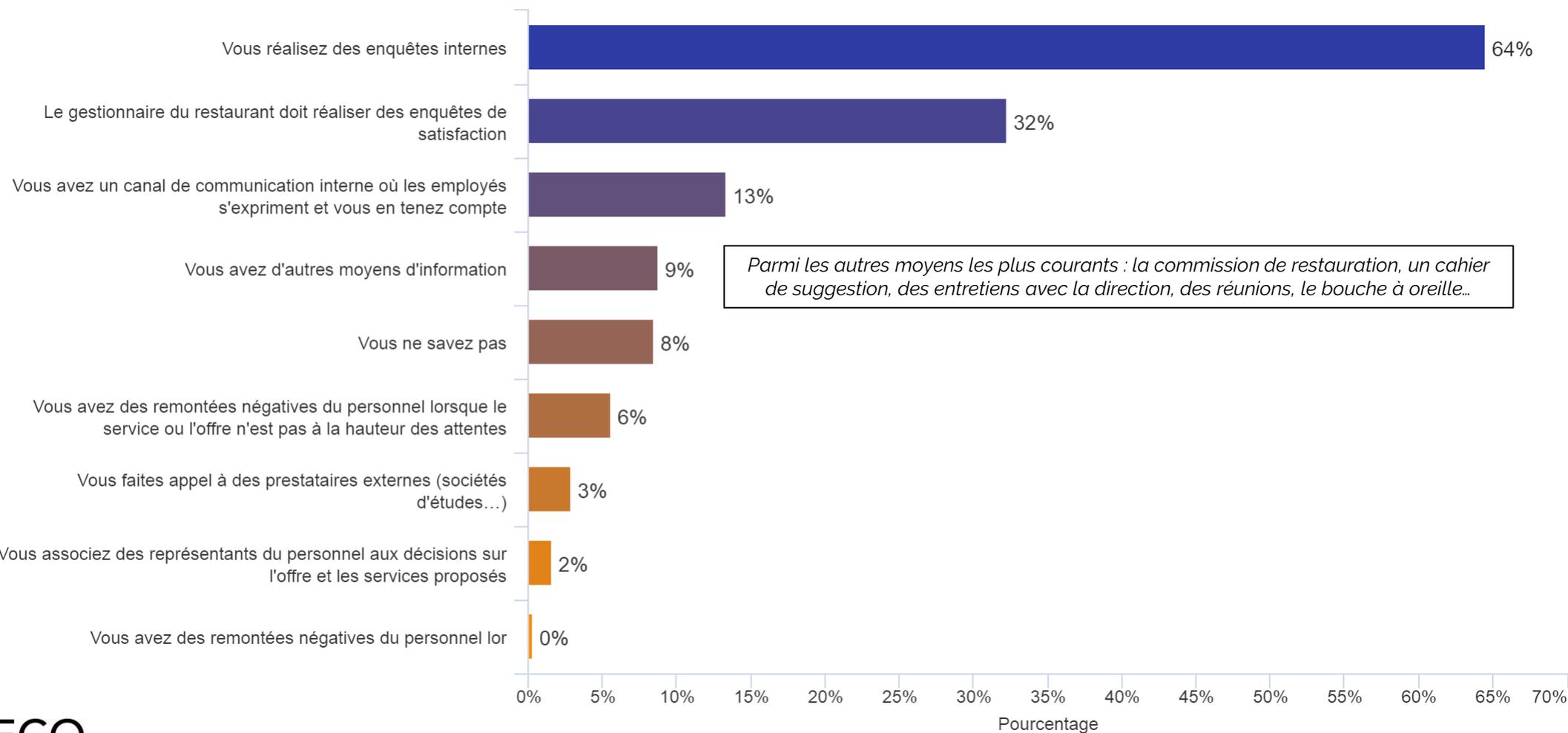
Q58. De façon plus générale, avez-vous des projets pour faire évoluer dans les deux ans à venir vos solutions de restauration ? (Si oui) De quelle façon ?





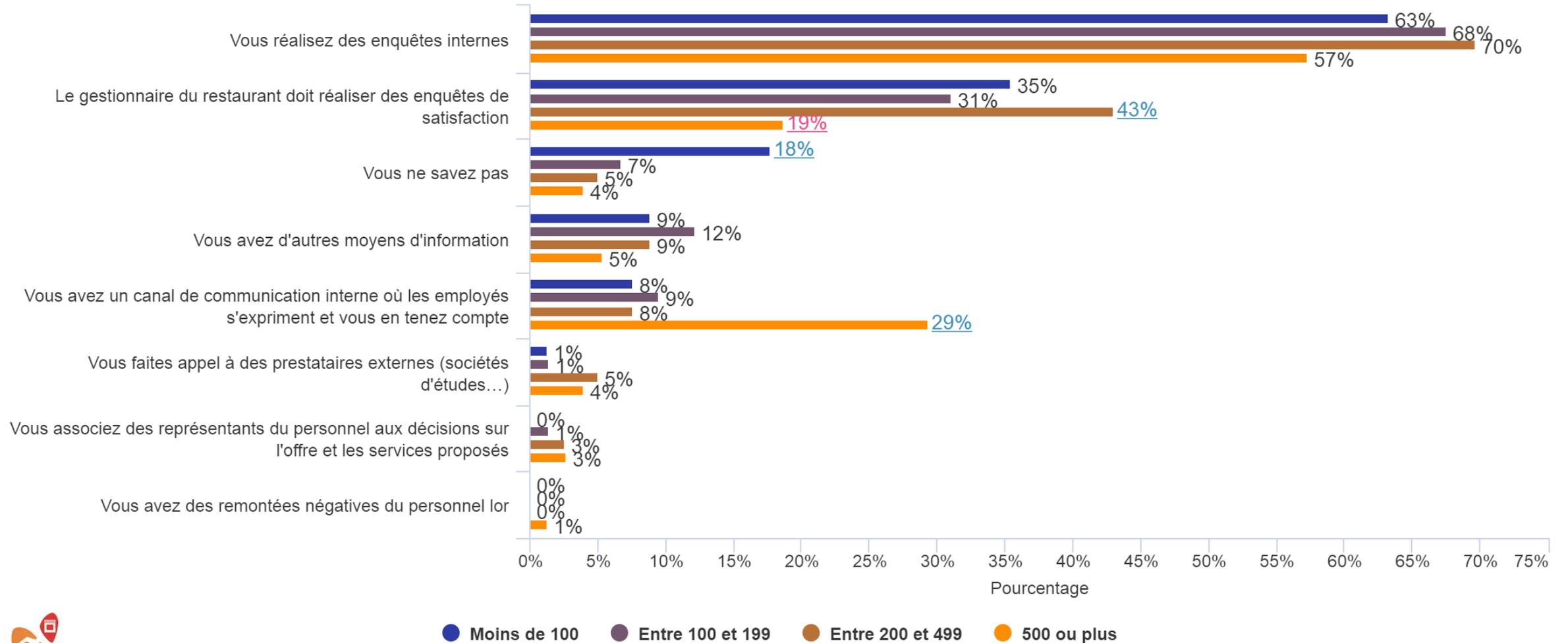
# Beaucoup d'enquêtes de satisfaction internes pour en savoir plus

Q60. Je n'ai plus qu'une ou deux questions pour terminer. Comment êtes-vous informé des besoins, attentes ou souhaits du personnel quant à l'offre alimentaire et de boissons qui leur est proposée ?



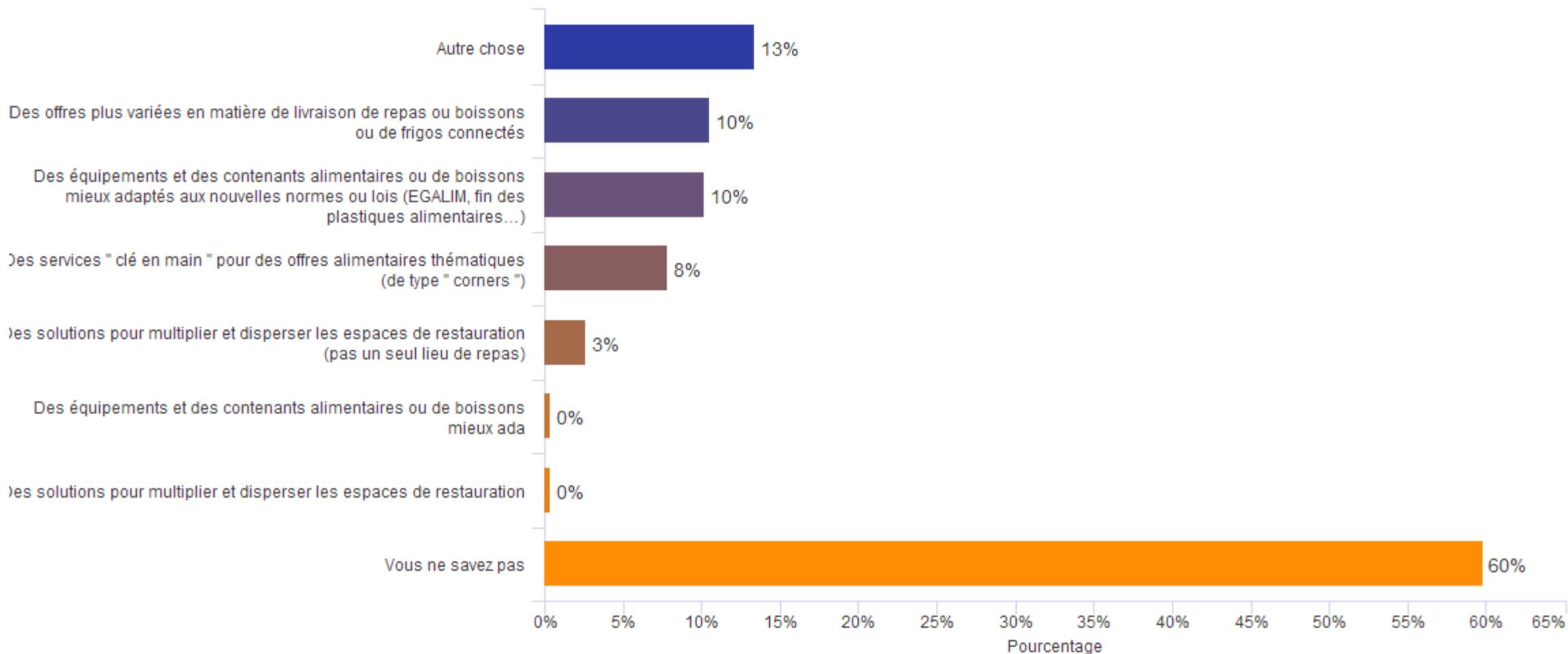
# Les plus grosses structures utilisent leur propre canal de communication

Q60. Je n'ai plus qu'une ou deux questions pour terminer. Comment êtes-vous informé des besoins, attentes ou souhaits du personnel quant à l'offre alimentaire et de boissons qui leur est proposée ?



## De la variété, du conseil et du service...

Q61. Et pour finir, quel(le)s sont les services, les solutions ou l'accompagnement qui vous seraient le plus utile, de la part de vos fournisseurs, pour mieux répondre à vos besoins ou à celui de vos employés en matière de restauration, de repas, d'offre alimentaire et de boissons ?



# Votre contact

**Nicolas NOUCHI**

*Global Head of Insights*

nnouchi@chd-expert.com

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

**CHD Expert AmNotre conso as**  
130 S. Jefferson Street  
Suite 250  
Chicago, IL 60661 - USA  
**+ 1-888-CHD-0154**

**CHD Expert EMEA**  
92-98 Boulevard Victor Hugo,  
92110 Clichy- France  
**+33 1 73 73 42 00**

**Global Innovation Center**  
41 Montefiore St  
6520112 Tel-Aviv - Israel  
**+972 54-332-9690**

