

Restauration : la grande transformation



CONGRÈS
RHD
— PARIS —

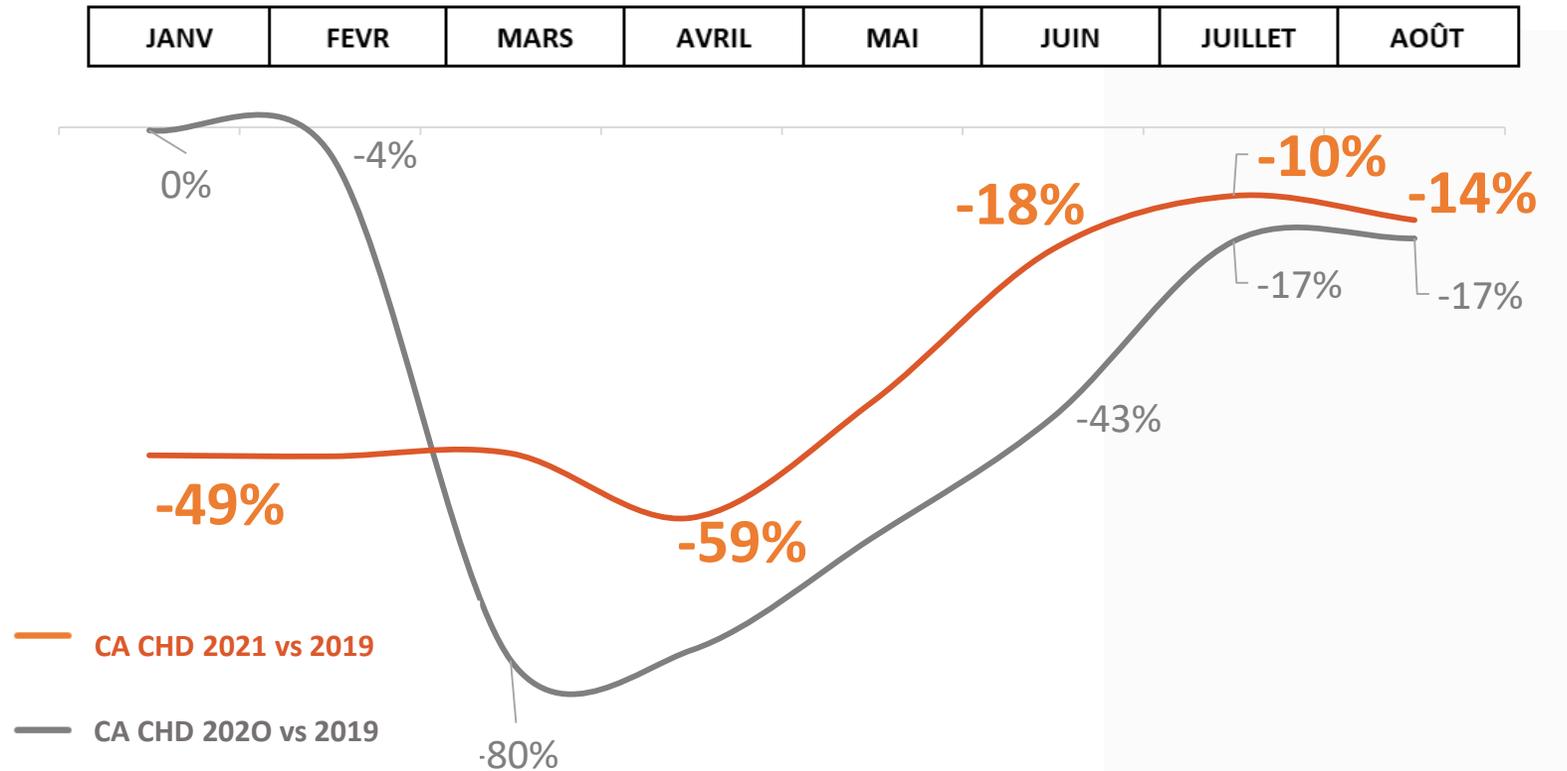
DOCUMENT RESERVE AUX PARTICIPANTS

Le lecteur est responsable des résultats obtenus suite à l'utilisation de ces informations et de toutes les conséquences directes ou indirectes qui pourraient en découler

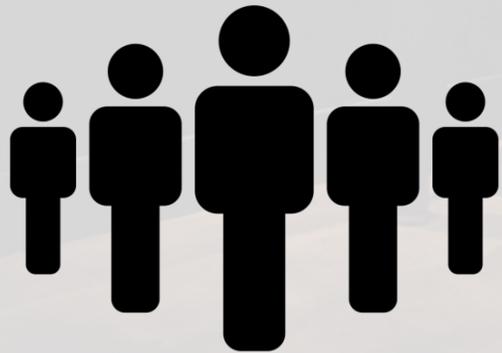
2021 : une confiance retrouvée ?



Évolution du chiffre d'affaires en % vs 2019



Source : Revue stratégique Food Service - septembre 2021





3 transformations majeures

(R)évolution des
espaces



Domicile vs. Hors
Domicile



Hyper-
expériences



(R)évolution des espaces



Domicile vs. Hors
Domicile



Hyper-
expériences



Des lieux de consommation proches des nouveaux modes de vies



**Un attrait grandissant
pour les périphéries**

39%



Île-de-France

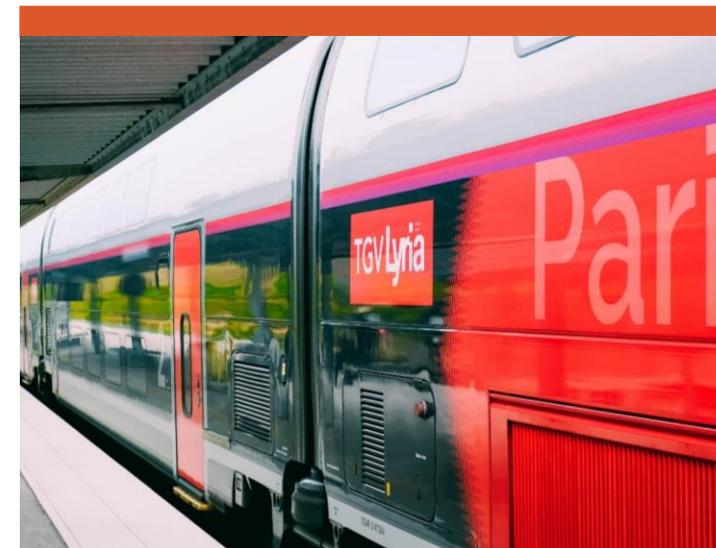
15%



Province

Temps en télétravail - septembre 2021

**Le télétravail s'inscrit dans
le nouveau modèle social**



**Les déplacements
reprennent lentement**

Que faire ?



Innover sur les moments porteurs
(Afterwork/ co-working/ apéros/ soirées...)



**Réévaluer les dynamiques
de vos territoires**

Domicile vs. Hors Domicile

(R)évolution des espaces



Hyper-exériences



La consommation se développe hors du restaurant



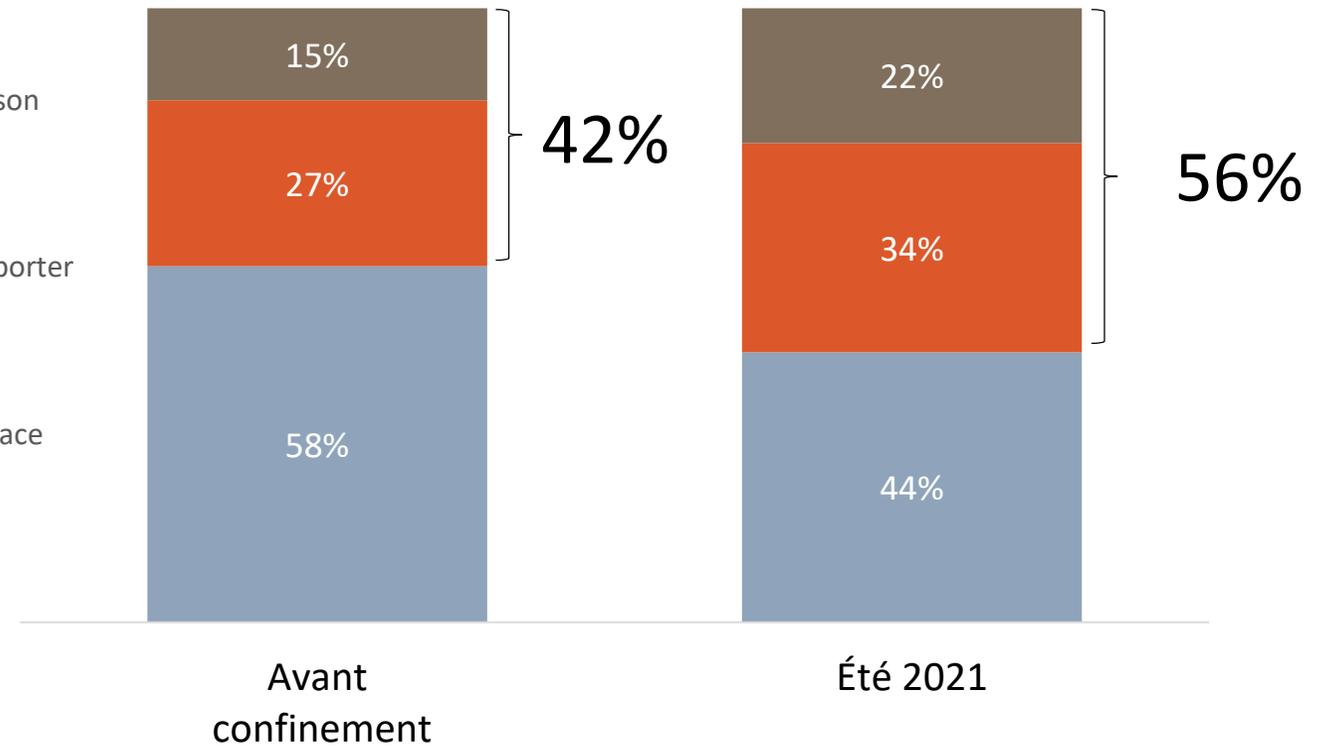
■ Livraison

■ A emporter

■ Sur place

Répartition des repas – Total Marché

% d'occasion sur-place vs à emporter vs livraison



Source : Revue stratégique Food Service – Septembre 2021

La livraison s'installe comme un 3ème canal

+14% restaurants livreurs



+22% marques virtuelles



+42% dark kitchens



Que faire ?



Réévaluer en post-crise
l'opportunité de la livraison



Adapter votre offre pour la livraison

Hyper-expériences

(R)évolution des
espaces



Domicile vs. Hors
Domicile



Le restaurant pour réenchanter le quotidien



Le décor et l'atmosphère sont les premiers critères de choix en restauration assise



42% des Français choisissent des restaurants qui ont une vraie signature



1^{er} levier
des convives : le fait maison



66%
des Français considèrent la livraison comme néfaste pour l'environnement

Que faire ?



Travailler sur l'exécution et la théâtralisation de l'expérience



Digitaliser l'expérience



Michaël Ballay
Directeur Associé

m.ballay@foodservicevision.fr
06 25 43 66 68

*Retrouvez-moi
également sur*



Food Service Vision
contact@foodservicevision.fr



@FSV_fr

**Get a sharper vision,
make better decisions.**