



Revue de presse

Semaine du 31 mars au 7 avril 2023



A NE PAS MANQUER

SALON

Restauration collective : pourquoi le salon de Restau'Co devrait attirer du monde

LES MARCHES 05/04/2023

Le 21 juin sera la date de l'évènement annuel de la restauration collective en gestion directe. Les professionnels ont plus que jamais besoin de solutions.



A LIRE

HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

Inflation: 53% des français affirment avoir réduit leur consommation de viande

BFM 05/04/2023

En un an, les prix de la viande ont augmenté de près de 15%. Un chiffre qui pousse les Français à repenser leur manière de consommer ces produits. Selon une étude, ils sont plus de 53% à avoir réduit la viande dans les repas.

Manger moins de viande, une réflexion qui s'ancre peu à peu dans les esprits ?

20 MINUTES 04/04/2023

57 % des Français disent avoir réduit leur consommation de viande et 39 % souhaitent le faire à l'avenir, selon le baromètre que publie le Réseau action climat et Harris interactive ce mardi. Des pourcentages en nette hausse par rapport à 2021

« Dépenser mieux plutôt que plus du tout » : quand l'inflation bouscule les habitudes en RHD

BRA RESTAURATION 03/04/2023

Les prévisions 2022 dressées par The NPD Group à l'automne dernier pour le secteur de la RHD (un recul de 5% dans les dépenses et de 9% en visites versus 2019) sont confirmées, voire dépassées, comme en témoigne le bilan publié fin mars 2023.

RESTAURATION COMMERCIALE-SNACKING

France Snacking lance le baromètre Ingrédients Indix+ avec Marge+

SNACKING 06/04/2023

Alors que l'inflation a plombé bien des modèles et que le pilotage des matières premières est devenu stratégique, nous avons lancé, avec la société Marge +, spécialisée dans l'accompagnement des CHR dans les achats, 10 indicateurs sur les segments clés du snacking. Découvrez, dans le détail, la photographie de nos 10 indices burger, sandwich, sushi, bowl, tacos, kebab, crêpe, pizza, salade et ... blanquette de veau que nous suivrons au fil des mois.

Consommation et production d'œufs en France : les 7 chiffres dévoilés par le CNPO

LES MARCHES 06/04/2023

Dans les cuisines, l'œuf a la cote, protéine la moins chère plébiscitée dans ce contexte inflationniste. Mais dans les poulaillers, la production est sous tension. Grippe aviaire, flambée des coûts de production plombent l'amont. Sur ce produit incontournable, la France a perdu sa souveraineté alimentaire.

La restauration rapide gagne du terrain

L'HOTELLERIE RESTAURATION 06/04/2023

Les fast-foods ne cessent de rafler des parts de marché, tandis que les grandes chaînes américaines débarquent avec gourmandise dans l'Hexagone. Comment s'explique cette tendance ? Le secteur est-il encore prometteur ? Focus.

Enquête : les Français face à la hausse des prix en restauration

L'HOTELLERIE RESTAURATION 04/04/2023

L'enquête « Les Français face à la hausse des prix en restauration » réalisée en février 2023* dévoile que malgré la hausse des prix les 66% des répondants déclarent qu'ils peuvent encore se permettre de manger dans les bars et les restaurants... mais qu'ils ont changé leurs habitudes.

les fast-food cartonnent en france, mais pas tous

BFM 03/03/2023

Dans "Charles Matin" ce lundi sur RMC et RMC Story, Emmanuel Lechypre analyse la hausse de 19% du chiffre d'affaires du secteur du fast-food en 2022, par rapport à 2019. La restauration rapide ne connaît pas la crise... En 2022, le chiffre d'affaires du secteur a culminé à 23,4 milliards d'euros selon l'étude annuelle Speak Snacking de la société CHD Expert-Datassential. Soit une hausse de 19% par rapport à 2019, avant le Covid.

Le snacking : toujours dynamique et agile en 2023

LA CUISINE PRO 02/04/2023

En amont des salons Sandwich & Snack Show et Parizza, qui se dérouleront le 12 et 13 avril 2023, les organisateurs viennent de dévoiler les résultats de l'étude Speak Snacking 2023, réalisée en partenariat avec CHD Expert-Datassential.

restauration rapide: la street food cartonne, les chaînes françaises dégustent

BFM 02/04/2023

Sur un marché en pleine ébullition en hausse de 26% sur an, les chaînes historiques comme Paul et la Brioche Dorée subissent une concurrence accrue de la street food internationale et des boulangeries qui viennent remettre en cause leur hégémonie.

Nicolas Nouchi: "Le consommateur veut continuer à se faire plaisir"

NEORESTAURATION 31/03/2023

A quelques jours du Sandwich & Snack Show, Nicolas Nouchi, responsable des études chez CHD Expert, dévoile la dernière enquête consommateurs réalisée auprès d'un échantillon de 1000 personnes représentatives de la population française, interrogées en février.

RESTAURATION COLLECTIVE

Damien Pénin, dga d'Elior: « apporter une proposition de valeur nouvelle sur les territoires »

NEORESTAURATION 06/04/2023

Damien Pénin, dga d'Elior: « apporter une proposition de valeur nouvelle sur les territoires » Une succession de facteurs externes a bouleversé le business model de la société de restauration collective. Damien Pénin, son directeur général adjoint, explique à Néo comment, avec ses équipes, il souhaite réinventer Elior.

Carot lève 2 millions d'euros pour accélérer son développement

NEORESTAURATION 06/04/2023

La cantine connectée qui donne accès aux salariés à des repas élaborés par des traiteurs et restaurateurs locaux à prix accessible, veut devenir leader d'ici 2025.

« Ce menu répond à une véritable demande » : dans les cantines scolaires, les options végétariennes font le plein

L'OBS 06/04/2023

Depuis 2018, les établissements scolaires sont tenus de proposer au moins un repas végétarien par semaine. Mais certains vont plus loin et proposent une alternative quotidienne, qui attire un nombre grandissant d'élèves. Lors de leur journée de niche à l'Assemblée, EELV souhaite la rendre obligatoire.

Etude Speak Snacking. La restauration rapide dynamique et résiliente face à l'inflation

SNACKING 05/04/2023

A quelques jours du salon Sandwich & Snack Show, qui se tient à Paris les 12 et 13 avril prochains, les résultats de l'étude publiée par CHD Expert – Datassential reflètent à nouveau le dynamisme de la restauration rapide. Le secteur, qui subit néanmoins les effets de l'inflation, a finalement profité de la crise sanitaire pour s'imposer, enregistrant en 3 ans un bond de + 17 % du nombre des points de vente et de + 19 % du volume d'affaires.



EN INTERNE

Subway se transforme pour capter la clientèle des plus jeunes

NEORESTAURATION 03/04/2023

Directrice générale de Subway France, Luxembourg, Belgique depuis octobre dernier, Sandra Chassan, ex-directrice marketing de l'enseigne, a mis en place l'internalisation des services de développement. Objectif : donner un nouveau coup de jeune à l'enseigne américaine, au moment où ses actionnaires envisagent de la mettre en vente.



FORMATIONS GECO FOOD SERVICE

NEGOCIATIONS COMMERCIALES en Food Service

- **Au fil des lois qui s'empilent** (dernièrement Loi DESCROZAILLE en 2023 et les pénalités logistiques grossistes) ...
- Ce n'est pas toujours évident d'identifier **les règles qui impactent nos marchés** du food service...
- Et les **spécificités des relations tripartites** (sous des formes opérationnelles très multiples) rendent encore plus compliquée **la formalisation des accords conformes au cadre réglementaire** : notamment vis-à-vis de son acheteur GROSSISTE, jusqu'où et sur quoi peut-on négocier avec l'utilisateur ?...
- Or, **pour sécuriser ses business**, il faut **sécuriser ses conventions, ses accords** : Il est essentiel de pouvoir montrer à ses interlocuteurs qu'on est **aussi professionnel dans la sécurisation des conventions et des accords** !

Pour que **vos équipes commerciales ET/OU vos juristes** puissent répondre à toutes ces **questions spécifiques à l'univers du food service**, et à bien d'autres encore,

le GECO FOOD SERVICE propose **2 modules de formation** :

1. **Mercredi 24 MAI 2023 | Repenser des CGV adaptées à vos business en CHD :**
Les négociations 2023 viennent de s'achever : il est nécessaire de **bien tirer les enseignements de ce qui a posé problème** dans les accords signés au plus tard le 1er mars 2023 ET de se préparer pour les négociations à venir.
 - Contexte fluctuant à la hausse et à la baisse des matières premières agricoles, énergie, emballages, etc. ? Des budgets négociés en valeur absolue qui ne passent plus ? Des pénalités logistiques mal cadrées ? Une écocontribution REP EMBALLAGES RESTAURATION grevant les produits food service ? : comment adresser ces sujets dans les CGV ?

Dans un **contexte économique particulièrement compliqué**, il est indispensable de bien préparer les prochaines négociations, et donc de **bien préparer le SOCLE de la négociation c'est à dire des CGV adaptées aux spécificités food service**.

➤ *Programme et bulletin d'inscription en pièces jointes*

2. **Mardi 20 juin 2023 | Les enjeux de négociation et d'encadrement juridique des relations tripartites**
Connaitre précisément les **différents schémas des relations tripartites**, tant sur le plan commercial que juridique. Comprendre qui est le client ? **Ce que l'on peut faire ou ne pas faire** ? afin d'être certain de pouvoir tirer du schéma tripartites le maximum d'opportunités et de business ;

➤ *Programme et bulletin d'inscription en pièces jointes*

Nos formateurs seront à l'écoute de vos équipes pour vous aider dans l'exercice de préparation : PROFITEZ-EN ! les places seront limitées.

Le GECO Food Service vous propose ces modules de formation **sous un angle business**, adapté au contexte aux fins d'adapter vos pratiques pour **préparer, sécuriser et valoriser les négociations à venir**.

Profitez de cette opportunité, et/ou faites-en profiter vos juristes pour une bonne compréhension des spécificités Food Service !



GECO

FOOD SERVICE