



Revue de presse

Semaine du 22 au 28 juillet 2023

A NE PAS MANQUER

Frédérique Lehoux, directrice générale du Geco Food Service et jurée des InNeo Awards : « faites un pas de côté »

NEORESTAURATION 27/07/2023

Cette année, le congrès RHD de Néo a 20 ans. Pour établir le programme de cette édition spéciale, nous avons demandé à des professionnels représentatifs de chacun des maillons de la filière* de venir réfléchir avec nous pour élaborer le programme le plus pertinent pour cette 20ème édition. Ils sont également membres de notre jury des InNeo Awards, qui rendra son verdict le 8 novembre à Paris. Parmi eux, Frédérique Lehoux, directrice générale du Geco Food Service, explique à Néo ce qu'elle attend des candidats.

A LIRE

HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

Augmentation des fruits et légumes de 16% en un an : "Il va falloir que les autorités publiques mettent le nez dans la marge que se font les distributeurs", alerte Familles Rurales

FRANCE INFO 26/07/2023

D'après l'observatoire des prix des fruits et légumes de Familles Rurales dévoilé ce mercredi, leurs prix ont augmenté de 16% en un an. "Le fameux 'au moins cinq fruits et légumes par jour et par personne' coûte cher", indique l'association.

Crise des fruits d'été : qu'ont décidé les représentants des grossistes et des producteurs ?

REUSSIR FRUITS ET LEGUMES 21/07/2023

L'abricot est en crise avec des volumes inhabituellement élevés et une demande pas assez dynamique dans un contexte de pouvoir d'achats de consommateur tendu. L'AOP Pêches et Abricots de France, la FNPF et l'UNCGFL ont décidé de mesures communes

RESTAURATION COMMERCIALE

Les sandwicheries, des commerces en sursis ?

LE MONDE DES BOULANGERS 27/07/2023

Les indiscretions parues la semaine dernière au sujet de la mise en vente de l'enseigne Pomme de Pain par l'union de coopératives InVivo jettent une lumière crue sur la situation dégradée des grands noms du "snacking à la française" : jadis portés par la faiblesse de la concurrence sur des produits accessibles tels que le sandwich, ils doivent aujourd'hui faire face à de nombreux acteurs dynamiques, dont l'offre correspond aux attentes des nouvelles générations de consommateurs ou dispose d'une légitimité supplémentaire en terme de savoir-faire et/ou de sélection des matières premières.

« La restauration en plein boom » : nouveau bilan de la Fédération Française de la Franchise

BRA RESTAURATION 27/07/2023

Le 11 juillet dernier, la Fédération Française de la Franchise publiait son nouveau bilan. Avec un constat : la restauration se porte bien. En effet, au premier semestre 2023, l'ensemble du secteur était en croissance par rapport à 2022. Ces bons résultats s'expliquent avant tout par la volonté des Français d'économiser pour préserver leurs sorties au restaurant, et ce malgré un contexte inflationniste.

Tribune - Pascal Peltier, CEO METRO France : « Un été très attendu par nos restaurateurs ! »

NEORESTAURATION 26/07/2023

Cet été est un moment crucial pour la restauration. Pour beaucoup de Français, l'été est un moment pour se retrouver, se reposer, partager des moments en famille ou entre amis. Ce sont souvent des instants de convivialité précieux qui permettent, de « couper » avec la vie quotidienne et de profiter de la vie. Les terrasses de café, les restaurants et les bistrotiers sont là pour nous accueillir et nous aider à profiter de ces moments, tout comme les millions de touristes étrangers qui visitent notre pays. Cette année encore, 60% des Français ont prévu de partir en vacances. Il faut s'en réjouir et c'est une bonne nouvelle pour les acteurs de la Restauration hors domicile (RHD). C'est néanmoins 3 points de moins que l'année dernière.

Capsule Expert. Optimiser sa stratégie de pricing en restauration en période d'inflation

SNACKING 26/07/2023

Clara Soppo Priso et David Vidal du cabinet Simon-Kucher & Partner décryptent en vidéo l'évolution des prix en restauration et ses impacts sur le comportement du consommateur. Ils évoquent plusieurs leviers à actionner du côté des professionnels afin d'optimiser leur stratégie de pricing.

Conso hors domicile : le snacking plus fort que jamais

LE MONDE DU SURGELE 25/07/2023

Sur fond d'envolée de la conso snacking, le secteur de la restauration rapide affiche déjà des niveaux de ventes supérieurs à l'avant Covid, alors que le végétal s'affirme davantage dans l'offre.



Choco, l'optimisation de la chaîne de commande

NEO RESTAURATION 27/07/2023

Après son app gratuite, qui facilitait le passage de commandes des restaurateurs, Choco a mis en œuvre une solution premium pour les fournisseurs en quête de digitalisation. Comment fonctionne-t-elle ? Pour quel coût et quel intérêt ? Pour quelle évolution ? Réponses de Grégoire Ambroselli, le cofondateur de la désormais Licorne (une société valorisée à plus de 1 milliard d'euros, ndlr).

Restauration : Elios abaisse ses perspectives de marge

LES MARCHES 25/07/2023

Malgré une croissance organique solide au troisième trimestre, le groupe Elios vient d'abaisser ses prévisions de marges pour son exercice 2022-2023 toujours rognées par l'inflation.

