

2023 – Réflexions sujets d'Etude annuelle

Liste des questions posées par nos adhérents

Autour de la thématique Télétravail :

1. Comment le développement du **télétravail** impacte la restauration commerciale et collective ?
2. Dans ce contexte de homing/télétravail, quels sont les nouveaux moteurs de consommation en hors domicile pour le consommateur ?

Autour de la thématique RSE au sens très large :

3. **Impact de la RSE** : comment les restaurants s'emparent des sujets RSE ? Place des marques, attributs de valeurs par rapport à la RSE.
4. Impact des **Crises économique et climatique** : adaptation des cartes, des produits, du sourcing, des emballages aux enjeux.
5. Impact des enjeux **climatiques sur la consommation**

Autour des comportements des restaurateurs

6. Compréhension des **drivers d'achats** (produit ou matériel) en **Restauration commerciale indépendante** et **R. Sociale indépendante**. Comment choisissent -t-ils, le poids du prix, de la praticité logistique, de l'impact carbone... quel impact de la promo dans le choix ? dans l'inspiration (une idée reçue ?) quelles mécaniques de promo fonctionnent le mieux ?

Pour avoir une vision globale et reconstituer le marché par grands blocs de consommations alimentaires

7. **Pour avoir une vision globale et reconstituer le marché par grands blocs de consommations alimentaires** : où est le « mangeur » français ? Où mangent les français ? en retail, en RHD (laquelle ?), au sein des associations caritatives ?

Thème	Vote	Cabinet
Around de la thématique Télétravail :		
1. Comment le développement du télétravail impacte la restauration commerciale et collective ?		
2. Dans ce contexte de homing/télétravail, quels sont les nouveaux moteurs de consommation en hors domicile pour le consommateur ?		
Around de la thématique RSE au sens très large :		
3. Impact de la RSE : comment les restaurants s'emparent des sujets RSE ? Place des marques, attributs de valeurs par rapport à la RSE.		
4. Impact des Crises économique et climatique : adaptation des cartes, des produits, du sourcing, des emballages aux enjeux.		
5. Impact des enjeux climatiques sur la consommation		
Around des comportements des restaurateurs		
6. Compréhension des drivers d'achats (produit ou matériel) en Restauration commerciale indépendante et R. Sociale indépendante . Comment choisissent -t-ils, le poids du prix, de la praticité logistique, de l'impact carbone... quel impact de la promo dans le choix ? dans l'inspiration (une idée reçue ?) quelles mécaniques de promo fonctionnent le mieux ?)	2	

Pour avoir une vision globale et reconstituer le marché par grands blocs de consommations alimentaires

<p>7. Pour avoir une vision globale et reconstituer le marché par grands blocs de consommations alimentaires : où est le « mangeur » français ? Où mangent les français ? en retail, en RHD (laquelle ?), au sein des associations caritatives ?</p>		
<p>8.</p>		
<p>9.</p>		
<p>10.</p>		
<p>11.</p>		