



Revue de presse

Semaine du 15 au 19 juillet 2024

A NE PAS MANQUER

Croissance : les fournisseurs de la RHD ont du pain sur la planche

LE MONDE DU SURGELE 17/07/2024

Xerfi Precepta vient de publier une étude sur le marché des fournisseurs de la restauration et modèles économiques qui le composent. Entretien avec Delphine David, autrice de l'étude, qui évoque les grands enjeux qui s'imposent aux grossistes et fabricants.

Interview de Delphine David est l'autrice de l'étude Xerfi Precepta « Les fournisseurs de la restauration - Les principales stratégies d'impact : optimiser croissance, durabilité et nouvelles opportunités » Pour en savoir plus sur l'étude : xerfi.com

A LIRE

HABITUDES DE CONSOMMATION / FILIERE / AGRICULTURE

Seul 1 Français sur 5 estime avoir les moyens de manger durable

SNACKING 17/07/2024

Une étude publiée par Deloitte sur « Les Français et l'alimentation » révèle les difficultés rencontrées par les consommateurs pour bien se nourrir après les hausses de prix record enregistrées ces dernières années.

RESTAURATION COMMERCIALE

Les snacks se renouvellent : cap sur la créativité culinaire et les nutriments essentiels en 2024 !

SNACKING 19/07/2024

Vous souhaitez proposer une offre food toujours très attractive en restauration et miser sur le snacking ? Découvrez dans cet article ressource les tendances actuelles des snacks créatifs et qui fonctionnent, des recettes de repas équilibrés et riches en nutriments qui vont vous permettre de vous démarquer et d'attirer toujours plus de nouveaux clients !

RESTAURATION COLLECTIVE

Revue de web : la restauration collective en bref

RESTAURATION COLLECTIVE 15/07/2024

Scolaire, entreprise, médico-social... La restauration collective ne manque pas de dynamisme. Voici notre sélection des dernières actualités du secteur.

DEVELOPPEMENT DURABLE / GESTION DECHETS

Quel impact pour le gaspillage alimentaire en France ?

TENDANCES RESTAURATION 17/07/2024

Spécialisée dans la distribution de fruits et légumes déclassés, l'entreprise Atypique a livré quelques chiffres pour analyser l'impact du gaspillage alimentaire en France.

AU COEUR DES ENTREPRISES

Dunkin', leader américain du café et des donuts, arrive en France !

TENDANCES RESTAURATION 18/07/2024

Mi-juillet, la société de restauration multimarques Inspire Brands et la plateforme de restauration rapide QSRP ont annoncé avoir signé un accord exclusif pour lancer en France l'enseigne Dunkin'.

Le groupe ISAGRI acquiert le spécialiste de l'encaissement Crisalid

SNACKING 17/07/2024

Fondé par Luc Ercole et Régis Folny, le spécialiste de l'encaissement Crisalid va changer de main. Le Groupe ISAGRI (340 M€ de CA), déjà présent sur ce segment après avoir attiré l'an dernier dans son giron les sociétés Menlog et Wino, vient en effet d'annoncer l'acquisition de la PME basée dans l'Est et qui compte 40 collaborateurs (7 M€ de CA). Avec ce rachat, Isagri renforce sa présence sur le marché de la boulangerie, de la billetterie, de la restauration, et des métiers avec pesée tels que la boucherie-charcuterie.

Hobart met à jour son code de conduite fournisseurs

TENDANCES RESTAURATION 18/07/2024

Dans une communication à destination de ses fournisseurs, Hobart annonce avoir obtenu la charte d'engagement RSE de l'UIMM/GIM (Union des industries et entreprises de la métallurgie / Groupe des industries métallurgiques).

Impact 2025, Pepsico affine avec ses clients sa feuille de route durable

SNACKING 16/07/2024

Pour son événement inédit estampillé « Impact 2025 », le groupe agroalimentaire PepsiCo investissait durant une semaine les locaux du Studio Cyclone à Paris pour recevoir ses clients distributeurs et restaurateurs et co-construire ensemble les stratégies produits-services de demain. Au menu, valorisation des innovations, optimisation des solutions transport et logistique et transition durable dans le cadre de la démarche Pepsico Positive (PEP+). Immersion...

