



REVUE DE PRESSE

29 novembre au 6
décembre 2024



A NE PAS MANQUER

SALON

Le Sandwich & Snack Show devient Snack Show !

TENDANCES RESTAURATION 03/12/2024

Exit le Sandwich & Snack Show, place au Snack Show ! C'est sous ce nom raccourci et percutant que l'emblématique salon de la restauration rapide et nomade fera son retour les 2 et 3 avril 2025 à Paris Porte de Versailles. En phase avec cette évolution, l'événement investit le pavillon 7.2, plus vaste, et se pare d'une nouvelle identité visuelle afin de distinguer chaque zone et de créer une expérience encore plus immersive pour les visiteurs et exposants.

L'Agenda de la restauration commerciale (Janvier 2025 à Avril 2025)

TENDANCES RESTAURATION 03/12/2024

la sélection B.R.A. des événements professionnels pour la restauration commerciale contemporaine.

LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

AMONT / AGRICULTURE

Crise du Label Rouge : que fait l'État, son propriétaire ?

LES MARCHES 05/12/2024 (réservé abonné)

Le Label Rouge sous la propriété de l'État français est frappé par la baisse de la consommation. La filière, soutenue par plusieurs députés, a édité un manifeste.

Œufs alternatifs : quelles entreprises sont leaders de la transition en France en 2024 ?

LES MARCHES 01/12/2024 (réservé abonné)

Le CIWF classe les entreprises selon l'avancée de leur transition vers l'œuf alternatif. Retrouvez aussi l'évolution des prix des œufs français, au 29 novembre 2024, expliquée par Les Marchés qui publie trois fois par semaine la TNO (Tendance Nationale Officiieuse).

ZOOM SUR LES CIRCUITS

RESTAURATION COMMERCIALE

Malgré la pression économique, la gen Z envisage de se rendre plus souvent au restaurant

NEORESTAURATION 05/12/2024

C'est l'un des enseignements de l'étude de Revenue Management Solutions sur les perspectives dans la restauration commerciale, qui révèle que globalement les clients se rendent moins souvent au restaurant.

Etude Xerfi : snacking, saturation et baisse du développement

ZEPRO 04/12/2024

Le marché du snacking prend une part de plus en plus importante en France depuis quelques années. Cependant, l'arrivée de nouveaux acteurs et une demande ne suivant plus l'offre fait ralentir son développement.

Développer l'inclusion en restauration rapide, une démarche au service de l'humain et de l'entreprise

SNACKING 30/11/2024

Alors même que la réglementation impose un quota de 6% de personnes handicapées dans les effectifs des entreprises, accueillir un tel public semble parfois complexe pour les opérateurs de la filière snacking : comment approcher ces candidats, adapter ses postes, sensibiliser les équipes, ou encore mettre en oeuvre un management efficace et pertinent ? Autant de questions qui trouvent des réponses grâce à l'accompagnement de structures telles que l'ANRH, désormais renforcé par un dispositif contractuel dédié baptisé le CDD dit « Tremplin ».

RESTAURATION COLLECTIVE

Bilan 2024 de la loi Egalim en restauration collective

ZEPRO 05/12/2024

C'est publié ! Le bilan statistique annuel 2024 (sur les achats 2023) de l'application des objectifs d'approvisionnement fixés à la restauration collective a été remis par le gouvernement au Parlement. Que nous apprend ce nouveau rapport ? Un premier point plutôt positif : la campagne de télédéclaration réalisée en 2024 sur les valeurs d'achat 2023 a recueilli un nombre « nettement plus important de télédéclarations (10 812, dont 10 525 retenues après contrôle des données), soit deux fois que l'an passé. » Dans le détail, 17 169 établissements (+64%) ont participé, soit 21 % des sites de restauration concernés en France. A noter que la gestion directe s'avère être le meilleur élève en la matière représentant 75 % des télédéclarants.

Revue de web : la restauration collective en bref

RESTAURATION COLLECTIVE 03/12/2024

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

« La restauration collective célèbre ses champions » : la série de mini-vidéos signée RESTAU'CO est disponible sur YouTube !

RESTAURATION 21 02/12/2024

En cette fin d'année, la restauration collective est sous le feu des projecteurs ! Et pour cause : le réseau RESTAU'CO, qui représente depuis plus de 50 ans les acteurs de la restauration collective en gestion directe, a imaginé un projet de mini-vidéos mettant en lumière des femmes et des hommes du secteur. Des « champions du quotidien » qui se retrouvent autour d'un but commun : la pleine satisfaction des convives, service après service.

Le SNRC appelle à préserver la restauration collective

LE CUIISNIER 02/12/2024

Alors que les projets de loi de finances (PLF) et de financement de la Sécurité sociale prévoient de réduire les dotations aux collectivités locales et d'augmenter le coût du travail, le SNRC tire la sonnette d'alarme.

Animations & repas thématiques : Des moments festifs et des actions pédagogiques

RESTAURATION COLLECTIVE DEC 2024

Les animations thématiques jouent un rôle important en restauration collective, en allant bien au-delà de la simple préparation des repas. Elles offrent une véritable dynamique qui transforme et agrémenté le quotidien. En cette période festive, le repas de Noël est à l'honneur, mais les bonnes idées, c'est toute l'année !

