

# Rappel des outils

# fournis par le GECO Food Service

## ATTENTION

**Les chiffres achetés par le GECO Food Service le sont pour l'usage exclusif de ses adhérents.**

Dans le respect de l'accord passé avec les cabinets d'études, merci de réserver les résultats à ceux qui ont financé les études et outils, les adhérents du GECO Food Service : MERCI DE NE PAS LES DIFFUSER.

A défaut, si les résultats sont diffusés, vous risquez de faire perdre, à terme, à votre association la possibilité d'acheter de manière mutualisée des études et des chiffres : ce serait dommage pour chacun.



# Une étude annuelle pour tous

## 2023/2024

### Ranking des critères d'achat en restaurations

(Commerciales / Collectives/ BP) :  
Quels leviers pour les fournisseurs ?  
**SHENKUO (avec Nicolas NOUCHI)**

## 2022/2023 : 2 Etudes

Etude prospective "HORIZON 2030 :  
des restaurants en transition" -  
**SOCIOVISION**

Etude "FOURNISSEURS : comment  
s'intégrer à la dynamique de la  
digitalisation en restauration  
commerciale ?"  
**Food Service Vision**

## 2019/2021

Les drivers de choix du  
consommateur /convive dans sa  
consommation hors domicile  
**CHD EXPERT**

## 2020

Impacts COVID19 sur le  
comportement du consommateur  
**IRI GIRA Food Service**

## 2015

Comment les professionnels  
appréhendent le  
développement durable ?  
**DECRYPTIS**

## 2017/2018

Mieux piloter sa communication  
(Salon, réseaux sociaux, presse  
pro, etc.) selon ses sujets : les  
sources d'informations influençant  
les responsables de restauration  
hors foyer dans leur décision  
d'achats **IFOP**

## 2016

Se préparer au Digital en CHF -  
**DECRYPTIS**

# Etude 2023/2024

# Ranking des critères d'achat en restaurations commerciales/coll./BP

- 1 Méthodologie suivie
- 2 L'avenir des achats
- 3 Démarche d'achat, prix, ha
- 4 Caractéristiques produits e
- 5 Facilité d'utilisation
- 6 Approvisionnement, servic
- 7 Contraintes et impact RSE
- 8 Conclusion



## Zoom processus/démarche d'achat et évolution indépendants

### Restauration commerciale

- **Grande variété de comportements**, selon la taille, le profil de l'opérateurs, le type de cuisine et le niveau de gamme, ...
  - Commande digitale (par mail)
  - Commande au téléphone « classique »
- **Sensibilité au contact humain** et donc attachement au téléphone, faible intérêt pour le e-commerce
- **L'importance de l'habitude varie** selon le profil de l'opérateur et de sa sensibilité aux prix

« On connaît bien nos fournisseurs et leurs commerciaux, on leur passe directement un coup de fil. » - Directeur de restaurant, Restauration à table

### Restauration collective

- Souvent **passage par des logiciels de livraison**, via des **mercuriales** ou par téléphone dans petite structure
- **Sensibilité au contact humain** et donc **attachement au téléphone**
- **L'importance de l'habitude varie** selon le profil de l'opérateur et de sa sensibilité aux prix

« On a un logiciel de commande, mais c'est trop compliqué, je préfère le téléphone. » - Responsable achat, Restauration collective

### Boulangerie-pâtisserie

- Comportement **très uniforme**, en indépendants comme en chaînés
- **Majorité de répondants fonctionnent par télévente** puis van-selling/solution de dépannage
- **Relation avec le commercial** la plus importante
- **Sensibilité au contact humain** et donc attachement au téléphone
- **L'importance de l'habitude varie** selon le profil de l'opérateur et de sa sensibilité aux prix

« Ça coule tout seul, j'appelle mon commercial et voilà. » - Gérante, Boulangerie-pâtisserie

Shenkou

GECO FOOD SERVICE Page 14



# Etude 2022-2023



## Fournisseurs : comment s'intégrer à la dynamique digitale de la restauration commerciale ?

**2 Livrables** disponibles sur votre **Espace adhérents, site internet GECO**

<https://gecofoodservice.com/mon-espace/outils-du-geco/#20-95-wpfd-etudes-annuelles>

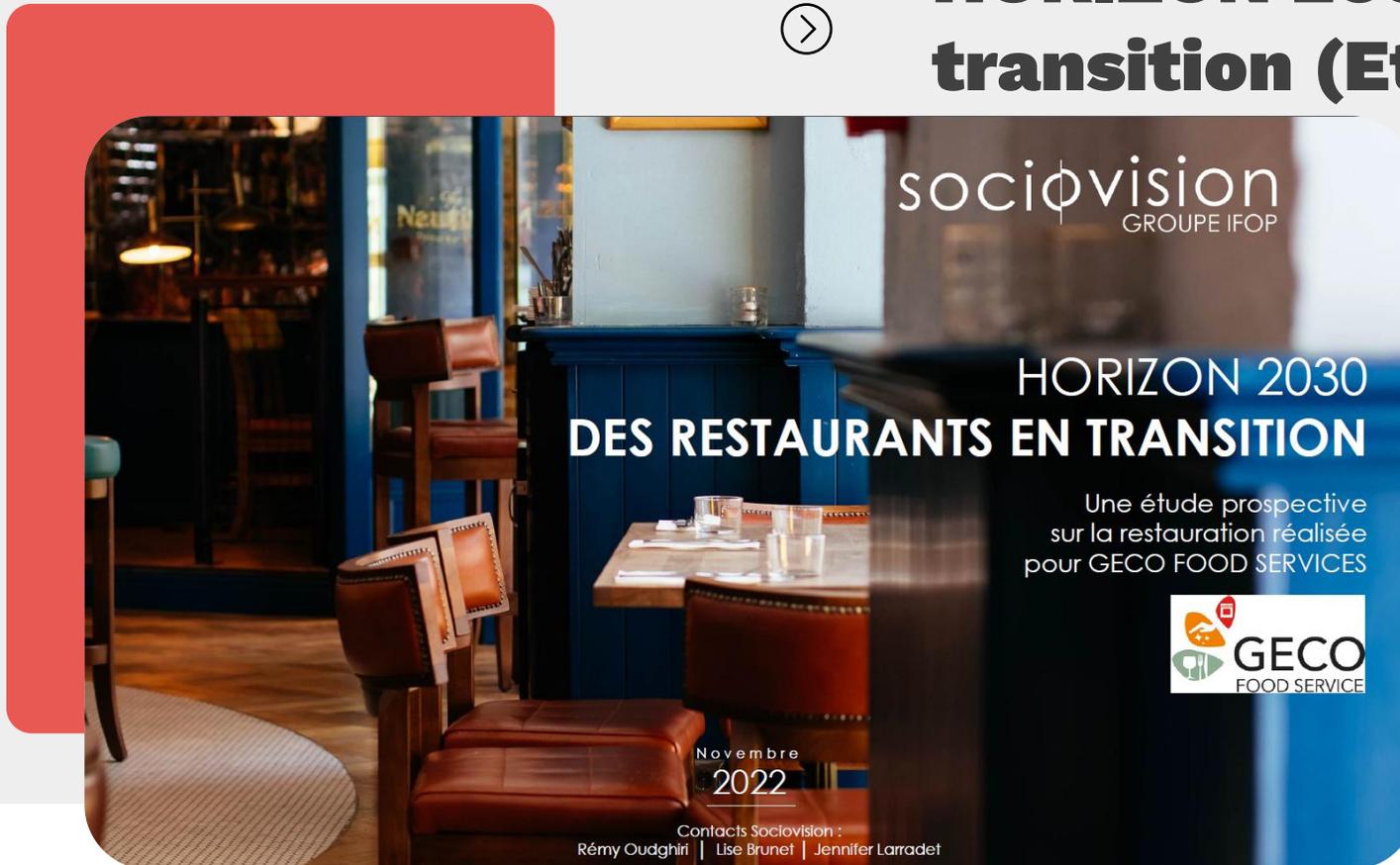
In **Les documents GECO** < **Outils du GECO** < **Etudes annuelles**



# Etude 2022/2023



## HORIZON 2030 : des restaurants en transition (Etude Prospective)



**2 Livrables** disponibles sur votre **Espace adhérents, site internet GECO**

<https://gecofoodservice.com/mon-espace/outils-du-geco/#20-95-wpfd-etudes-annuelles>

In Les documents GECO < Outils du GECO < Etudes annuelles

# Le PANORAMA de la consommation Hors Foyer

## ➤ La bible des marchés de la consommation Hors foyer

Réservé à nos adhérents, intégrant les chiffres macro fournis par GIRA Food Service, le PANORAMA investigate et approfondit tous les sous-segments de marchés : chiffres, tendances, enjeux, impacts réglementaires, acteurs, focus (ex sur le Covid).

Réactualisé chaque année, le PANORAMA collecte au cours d'une année entière toutes les informations sur les marchés que nos adhérents ne peuvent suivre en détail.

Observatoire 360° recensant toutes les données indispensables pour se développer sur les marchés de la CHF



MARCHES, ACHATS ET DISTRIBUTION DE LA  
CONSOMMATION HORS FOYER EN FRANCE  
Les chiffres clés 2022 et Bilan 1<sup>er</sup> semestre  
2023



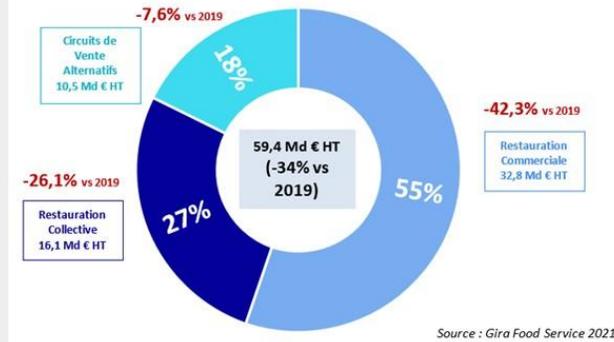
# Le PANORAMA de la Consommation Hors Foyer



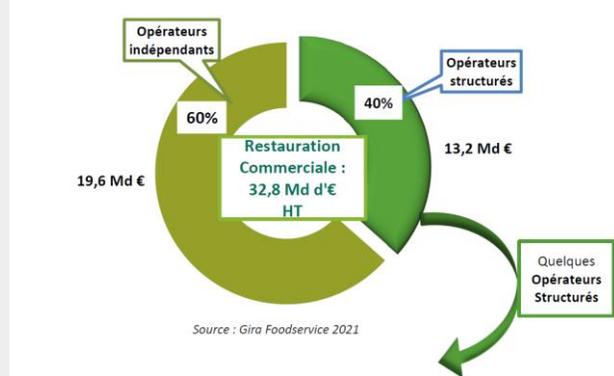
**MARCHES, ACHATS ET DISTRIBUTION DE LA CONSOMMATION HORS FOYER EN FRANCE**  
Les chiffres clés 2022 et Bilan 1<sup>er</sup> semestre 2023



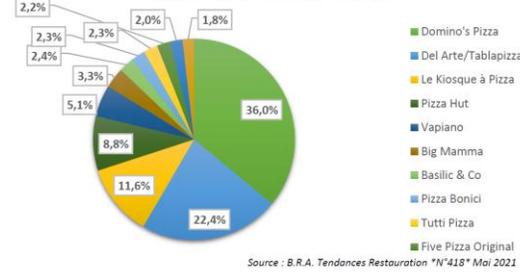
9.A - EVOLUTION DU CHIFFRE D'AFFAIRES DE LA CHD



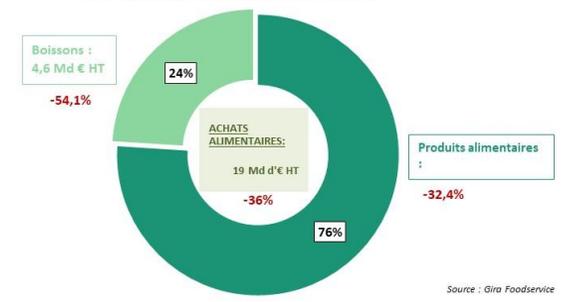
3. PART DE MARCHÉ DES OPERATEURS STRUCTURES ET INDEPENDANTS DANS LA RESTAURATION COMMERCIALE EN 2020 (en valeur)



20. PDM DES GRANDS GROUPES DE CHAINES DE PIZZERIAS & RESTAURANTS "ITALIENS" EN 2020



19. LES ACHATS DE LA CHD EN FRANCE EN 2020



Une bible recensant toutes les données indispensables pour se développer sur les marchés de la CHF - et pour alimenter vos présentations !

# Le BILAN du PANEL CREST (Données conso / semestre)

- L'analyse et la mise en graphes des données les plus dynamiques, 2x par an !

Panel Consommateurs CREST

Mesurer l'activité des marchés CHD : 14 000 consommateurs interrogés 365J/an sur leur consommation hors foyer (occasions, dépenses, tickets moyens, parts de marché VAE/LAD/Sur Place )

avec un historique depuis 2008 : mise en perspective – temps long.



Bilan complété par **2 Réunions de présentation** des résultats du PANEL CREST par CIRCANA

# Les Outils Restaurations Collectives : à remettre en place

## Baromètre de la restauration collective

Mesurer les tendances et évolutions  
des Restaurations Santé – Social –  
Scolaire – (Entreprise)



## 2022 Baromètre de l'Offre Alimentaire & Boissons en Entreprise

Post COVID, l'entreprise diversifie ses offres envers ses salariés :  
Restauration d'entreprise

- Frigos connectés
- Livraisons au Bureau ou à domicile des salariés
- Corners, etc.

Mieux appréhender cette nouvelle offre, enjeu d'attractivité pour  
l'employeur, pour l'accompagner



# Vos outils GECO !



## COMPRIS DANS L'ADHÉSION :

- **PANORAMA COMPLET DE LA CHF**  
Marchés, Acteurs, Tendances conso, Enjeux, Impacts réglementaires / segments de marchés
- **PANEL CREST (CIRCANA - NPD GROUP)**  
Données conso en CHF  
2 fois / an  
**A NOTER : 2 Réunions** présentation des Résultats
- **ETUDE ANNUELLE**  
Chaque année un thème choisi par nos adhérents

- **EXPERTISE**  
Nos commissions
- **VEILLE**  
Notes veille réglementaire et législative  
Revue de Presse hebdomadaire
- **PUBLICATIONS GECO**  
Fiches nutrition  
J'APLIC L'hygiène en cuisine professionnelle  
Guide de Gestion des biodéchets en restauration

## TARIF PRÉFÉRENTIEL

- **FORMATIONS**  
spécifiques pour le food service et par des formateurs experts du food service
- **RENCONTRES CLIENTS**  
3 à 4 fois / an
- **STATISTIQUES PRODUITS**  
Une plateforme dédiée  
[www.datagecofoodservice.com](http://www.datagecofoodservice.com)