

Monographie des Chaînes et des Sociétés de Restauration Collective
Edition 2014

Développez efficacement votre activité avec les chaînes de restaurants et les sociétés de restauration collective

- **Analysez le fonctionnement des principales chaînes et SRC :** Découvrez ou mettez à jour vos connaissances sur leur stratégie, leur offre, leurs enjeux et leurs attentes
- **Evaluez le contexte concurrentiel dans lequel elles évoluent :** Comparez la position sur le marché, les axes de développement et les modes de fonctionnement de chacune
- **Préparez une approche commerciale adaptée à chaque enseigne :** Comprenez leur process de référencement, circuits d'approvisionnement et leurs attentes envers les fournisseurs

Les monographies des chaînes et sociétés de restauration collective, un panorama complet des principales chaînes et sociétés de restauration collective (édition 2014)

Étude publiée en juin 2014

38 enseignes analysées

- Restauration à table : Buffalo Grill, Courtepaille, Hippopotamus, La Boucherie, Léon de Bruxelles, Del Arte, Pizza Paï, La Pataterie
- Cafétérias : Casino Cafétéria, Cora, Flunch, Poivre Rouge
- Restauration rapide : Brioche Dorée, Class'Croûte, La Croissanterie, La Mie Câline, McDonald's, Paul, Pomme de Pain, Quick, Subway, Starbucks, Columbus, KFC, Exki
- Restauration hôtelière : Campanile, Ibis, Novotel
- Restauration collective : Elior Restauration, Compass Group, Sodexo
- Réseaux alternatifs : Total, Relay
- Restauration de transport et de concession : Select Service Partner, Elior Concession, Autogrill
- Groupe de restauration : Groupe Le Duff, Groupe Accor

Enseignes à la demande

- Possibilité de souscrire à la demande à : El Rancho, Bagelstein, Groupe Bertrand
- Devis réalisé en fonction du nombre de souscripteurs

4 fiches d'analyse par enseigne

- Présentation générale & Chiffres clés : concept et positionnement, stratégie, axes de développement de l'enseigne
- Offre : produits et menus, analyse **qualitative** et **quantitative** de l'offre avec FOOD SERVICE TRACKING
- Marketing de l'offre : animations et promotions, mise en avant des marques, services
- Approche fournisseurs : interlocuteurs clés et coordonnées, circuits d'approvisionnement, process de référencement, organisations des achats, attentes envers les fournisseurs

Méthodologie

- Etudes documentaires issues de la veille de la presse professionnelle et économique, des sites internet, des salons et conférences
- Interviews des acteurs de la restauration réalisées par des consultants experts
- Analyse de l'offre des enseignes à partir de notre base de données Food Service Tracking™ Chaines

Pour plus d'informations :
Contactez Magali CAUFMAN au 04 37 45 02 65 ou m.caufman@foodservicevision.fr

A propos de Food Service Vision : Cabinet de conseil stratégique et d'études, spécialisé en consommation hors domicile, pour les acteurs qui souhaitent se développer sur ce marché.
Visitez notre site www.foodservicevision.fr



Monographie des Chaînes et des Sociétés de Restauration Collective
Edition 2014

Exemple de monographie : La Croissanterie (Edition 2012)

Présentation générale & Chiffres clés

Chiffres clés 2011 – France	
CA (mios €)	74,2
Evolution du CA (%)	3,92
Nombre d'établissements	167
Dont franchises (%)	40%
Evolution du nombre d'établissements français vs A-1	+13
Nombre d'ouverture 2012	25
Nombre de prestations servies/an (mios)	13 (est)
Ticket moyen (€)	5,5

Organisation	
Appartenance	La Croissanterie SA
Détention du capital	Fonds Pragma
Implantations	France et Europe

Concept & Positionnement

Concept : Restauration rapide à la française autour du thème "frais & nature"
Claim : "Naturellement !"
Cible : Actifs (25-55 ans) et urbains

Point de différenciation :
- Largeur de gamme et importance de l'innovation
- Mise en avant de la qualité, la nutrition :
  - Respect de la saisonnalité des produits
  - Produits fabriqués sur place tout au long de la journée
- Implantations : centre-commerciaux, autoroutes, centre-villes et lieux de transports



www.lacroissanterie.fr

Axes de développement

Objectifs : Se développer en franchise uniquement et atteindre 200 points de vente d'ici fin 2012

Développement de l'offre/services :
- Maintien d'une politique d'innovation constante
- Premiumisation des recettes
- Mise en avant des ingrédients labellisés AOP/AOC et marques (ex : Kiri)
- Association avec le chef Yvan Cadiou pour création d'une gamme de sandwich
- Création d'une offre enfant (un menu déjeuner et un menu goûter)

Développement de la fidélisation :
- Carte de fidélité format électronique (dématérialisation: le code barre fonctionne également sur smartphone)

Développement de l'image :
- Renouvellement du parc avec le design du nouveau concept (+ moderne) : 3 ambiances dans un même restaurants (restauration en salle, café lounge avec bibliothèque, terrasse)

Enseignes du Groupe

Enseignes concurrentes

Offre

Descriptif de l'offre	
Caractéristiques de l'offre	• Offre large de sandwichs chauds (Panini) et froids avec différents pains, wraps • Offre diversifiée d'assiettes froides (assiettes repas équilibre, assiette de chef), de salades nomades et de plats chauds (woks, risotto, penne..) • Offre large de dessert (gamme traditionnelle "Follydouces", desserts type américain "Folly cakes', Tartes et tartelettes, gamme équilibre) • Offre large de boissons chaudes et froides et de viennoiseries
Axe de développement carte	• Mise en avant des sandwichs premium du Chef Yvan Cadiou (ex : « Premium Comté Royal » au Comté AOP) • Mise en avant des calories sur les assiettes repas Nouveauté carte : 2 nouveaux produits premium dont 1 assiette repas premium et 1 sandwich (ex : « Premium Bixars ») • Nouveauté menu : une offre enfant pour le déjeuner et le goûter
Renouvellement carte	2 fois par an (mai et novembre) 30% d'innovation à chaque renouvellement de carte

Menus	Nom
Déjeuner	• Shopping • Dégustation • Premium • Plat Chaud • Bien être
Enfants	• Ptifoo
Pause	• Ptifoo • Tradition • Tonic
Petit Déjeuner	• Express • Viennois

Commentaires :

Spécificités

Items	Développement durable : Oui	Bio : Oui	Nutrition : Oui	Autres : Végétarien, traçabilité
Exemples	Programme "respect de l'environnement"(ex : utilisation du thon « Dolphin Save » certifié sans danger pour les dauphins)	Offre de yaourts bio	Offre de desserts "équilibre" Assiettes repas avec nombre de calories (inférieur à 400 kcal)	Sigle "végétarien" Salade Athènes, Sandwich Manosc.. Ingrédients (fromages, beurre) labellisés AOP

FOOD SERVICE TRACKING

Informations complémentaires

Nombre de prestations moyennes	Alimentaire	Boisson	Total	Boisson froide	Boisson chaude	Boisson alcoolisée	Plat	Accompagnement	Sandwich	Dessert	Viennoiserie	Total
La croissanterie	73	24	97	15	8	1	16	0	23	27	7	97
Restauration rapide à la française	59	22	81	16	6	1	15	2	20	17	6	81

Marketing de l'offre

Animations & Promotions		
Type d'actions	-Coupons de réduction -Offres promotionnelles pour détenteurs de la carte de fidélité (1 message/semaine aux clients) -Partenariat avec Panini (album Champion League ou Hello Kitty offert avec le menu Ptifoo sur une période définie)	
Fréquence	Tout au long de l'année	
Mise en avant des marques	Présence de marques	Logos (Kiri, Innocent, Coca cola, Sprite...etc) Visuels (Innocent, St Mamet)
	Partenariats pour animations ou promotions	Oui

Services		
Programme de fidélité		Oui (Pass fidélité électronique avec système de points)
Livraison		Non
Groupes	Anniversaire enfants	Non
	Réservation groupes	Non
Internet	Wifi sur le point de vente	Oui
	Applications embarquées (Smartphone, localisation GPS...)	Oui
Informations nutritionnelles sur site internet et/ou packaging		Oui (internet et sur certains produits sur la carte)
Autres		--



Approche fournisseurs

Interlocuteurs clés	• PDG : Jean-Luc BRET • Directeur marketing : Géraldine DEMURGER • Directeur achats : Jean Paul DANTON	Adresse postale : 5 Rue Olof Palme - 92587 CLICHY Téléphone : 01 41 06 58 00

Circuits d'approvisionnement	Distributeurs	Prestataire logistique
Frais	Davigel, Hexagro (et autres PME)	
Ambiant		DPDJ
Surgelé	Davigel (et autres PME)	Panalog
Boissons	France boissons	

Référencement fournisseurs				
	Process	Etape 1 : Contacter le service achats ou le service marketing	Etape 2 : Test interne et sélection des produits (dégustations hebdomadaires)	Etape 3 :
	Organisation des achats	• Nombre d'acheteurs : 3 • Fonction sourcing et achat : Commune		

Attentes envers les fournisseurs	• La qualité et le goût • Le prix • Recherche d'optimisation logistique (Livraison en 1 point) • Recherche d'innovations
Informations complémentaires	• Plusieurs fournisseurs par catégorie de produits

SARL au capital de 13 900 euros -483 896 338 RCS Lyon -74, boulevard du 11 novembre 1918 – 69100 Villeurbanne - T : 04 37 45 02 65 - F : 04 37 45 49 74



Monographie des Chaînes et des Sociétés de Restauration Collective
Edition 2014

BON DE COMMANDE

Merci de compléter et de faxer cette page au 04 37 45 49 74

Monographie des chaînes et des sociétés de restauration collective
Tarifs 2014

Formule choisie :

	5 enseignes	10 enseignes	20 enseignes	30 enseignes	35 enseignes	Pack complet (38 fiches)
Prix édition 2014	❍ **1 815 € HT**	❍ **3 305 € HT**	❍ **5 120 € HT**	❍ **5 830 € HT**	❍ **6 480 € HT**	❍ **6 807 € HT**
Prix pour abonnement sur 2 éditions (ie. Edition 2014 et 2016)	❍ **2 700 € HT**	❍ **4 860 € HT**	❍ **7 560 € HT**	❍ **8 750 € HT**	❍ **9 520 € HT**	❍ **9 880 € HT**

Enseignes sélectionnées :

Restauration à table
- ❑ Buffalo Grill
- ❑ Courtepaille
- ❑ Hippopotamus
- ❑ La Boucherie
- ❑ Léon de Bruxelles
- ❑ Del Arte
- ❑ Pizza Paï
- ❑ La Pataterie
- ❑ Poivre Rouge

Cafétérias
- ❑ Casino Cafétéria
- ❑ Cora
- ❑ Flunch

Restauration rapide
- ❑ Brioche Dorée
- ❑ Class'Croûte
- ❑ La Croissanterie
- ❑ La Mie Câline
- ❑ Paul
- ❑ Pomme de Pain
- ❑ Subway
- ❑ Starbucks
- ❑ KFC
- ❑ Quick
- ❑ McDonald's
- ❑ Exki
- ❑ Columbus

Restauration hôtelière
- ❑ Campanile
- ❑ Ibis
- ❑ Novotel

Restauration collective
- ❑ Elior restauration
- ❑ Compass Group
- ❑ Sodexo

Restauration de transport et de concession
- ❑ Select Service Partner
- ❑ Elior concession
- ❑ Autogrill

Réseaux alternatifs
- ❑ Relay
- ❑ Total

Groupe de restauration
- ❑ Groupe Le Duff
- ❑ Groupe Accor

Enseignes à la demande
- ❑ El Rancho
- ❑ Bagelstein
- ❑ Groupe Bertrand

Informations FST Chaines

Nom et Prénom :

Société :

Numéro de commande, PO (si besoin) :

Email :

Tél :

Date :

Signature et tampon société :

Conditions de règlement : 100% à la commande. Règlement à 30 jours date de facture

SARL au capital de 13 900 euros -483 896 338 RCS Lyon -74, boulevard du 11 novembre 1918 – 69100 Villeurbanne - T : 04 37 45 02 65 - F : 04 37 45 49 74

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

La validation par l'Utilisateur de sa commande vaut acceptation des présentes Conditions générales pleinement et sans réserve.

Article 1 – OBJET

L'objet du présent contrat est de définir les modalités et les conditions selon lesquelles **FOOD SERVICE VISION** met à disposition de l'Utilisateur des monographies comprenant une étude des chaînes de restauration et des sociétés de restauration collective (ci-après « les monographies »). Ces monographies sont établies sur la base d'éléments objectifs sur lesdits sujets (obtenus par voie de presse, d'interviews, d'études sur les points de vente, d'analyses des cartes…). **FOOD SERVICE VISION** fait une analyse de ces éléments objectifs afin d'élaborer des lignes directrices figurant dans les monographies.

Article 2 - OBLIGATIONS DE L'UTILISATEUR

Il appartient à l'Utilisateur de définir ses besoins et de rechercher si les spécifications des monographies y sont adaptées, compte tenu des objectifs qu'il poursuit. **FOOD SERVICE VISION** a mis à la disposition de l'Utilisateur toutes les informations qu'il a souhaitées de sorte qu'il puisse prendre toutes décisions utiles.

La société **FOOD SERVICE VISION** confère à l'Utilisateur le droit, non transférable, de faire usage pour son compte unique et personnel des monographies et des informations qu'elles contiennent et ce, dans l'unique cadre de son activité.

L'Utilisateur s'oblige à n'employer les informations qu'à des fins licites, conformément à la législation en vigueur.

Ainsi, l'Utilisateur ne pourra céder à un tiers aucune information fournie et sera tenu responsable de toutes conséquences directes ou indirectes qui pourraient découler de l'utilisation non conforme aux présentes conditions générales de vente des monographies ou des informations qu'elles contiennent.

Article 3 - OBLIGATIONS DE FOOD SERVICE VISION

3.1 – Livraison

Les informations contenues dans les monographies fournies par **FOOD SERVICE VISION** sont transmises directement à l'Utilisateur par voie électronique.

Aucune fourniture ou service complémentaire n'est implicitement compris.

3.2 – Sur l'exactitude des informations communiquées

FOOD SERVICE VISION n'assume aucune obligation ni responsabilité quant à l'exactitude ou non des informations contenues dans les monographies communiquées à l'Utilisateur.

FOOD SERVICE VISION recueille les informations figurant dans les monographies selon différentes sources et fait les meilleurs efforts pour en contrôler la crédibilité.

Cependant, elle n'est pas en mesure de garantir l'exactitude du contenu des monographies. L'Utilisateur utilise les informations de **FOOD SERVICE VISION** en connaissance de cause.

Article 4 - PRIX

Les prix présentés par **FOOD SERVICE VISION** sont indiqués en euros, toutes taxes comprises (TTC). Toutes les commandes, quelle que soit leur origine, sont payables en euros à trente jours date de facture. **FOOD SERVICE VISION** se réserve le droit de modifier ses prix à tout moment. Les produits sont toujours facturés sur la base des tarifs en vigueur au moment de l'enregistrement de la commande.

Article 5 - RESPONSABILITE

FOOD SERVICE VISION est soumise de manière expresse à une obligation de moyens.

En cas de mise en œuvre de la responsabilité de **FOOD SERVICE VISION**, le montant de la réparation dû ne pourra excéder le prix de la monographie mise à la disposition de l'Utilisateur.

Article 6 - REFERENCES

FOOD SERVICE VISION aura le droit de faire figurer le nom de l'Utilisateur sur une liste de références, sauf dérogation prévue aux conditions particulières.

Article 7 - TOLERANCE

Le fait par l'une des parties de ne pas se prévaloir d'un manquement de l'autre partie à l'une quelconque des obligations visées dans les présentes, ne saurait être interprété pour l'avenir comme une renonciation à l'obligation en cause.

Article 8 - ATTRIBUTION DE COMPETENCE

Les présentes conditions générales sont soumises à la loi française.

En cas de litige, qu'il soit relatif à l'interprétation ou l'exécution des présentes, et même en cas d'urgence, compétence exclusive est attribuée au Tribunal de commerce de **LYON** qu'il y ait ou non pluralité de défenseurs ou appel en garantie.

Dans le cas où l'une des parties engage une action judiciaire, la partie qui gagne son procès sera en droit d'obtenir le remboursement de ses frais et honoraires.

SARL au capital de 13 900 euros -483 896 338 RCS Lyon -74, boulevard du 11 novembre 1918 – 69100 Villeurbanne - T : 04 37 45 02 65 - F : 04 37 45 49 74