

2 rapports par an :
Carte printemps / été
Carte automne / hiver

4 pages / enseigne

Food Service
Tracking® chaînes
- cartes

*Décryptez la stratégie de
vos concurrents à travers
l'analyse de leurs cartes*





**Food Service
Tracking® chaînes
- cartes**

Décryptez la stratégie de vos concurrents à travers l'analyse de leurs cartes

Vous souhaitez suivre l'offre, la communication, les prix, les menus et les innovations de vos concurrents dès les sorties de cartes ?

Vous désirez décryptez l'ensemble des concepts des cartes ?

Vous voulez benchmarker votre stratégie de carte avec celle de vos concurrents ?

Une analyse réactive clé en main

Une analyse complète des cartes des principales enseignes de restauration en France

Communication des cartes

Discours, mises en avant, graphisme etc.

Stratégie prix

Analyse tarifaire sur les produits dont les prix évoluent (à la hausse comme à la baisse) et suivi des prix de tous les menus et prestations « repères » sur 6 saisons

Développement de produit

Décryptage des catégories qui se développent et à l'inverse qui se rationalisent, les innovations clés, ou encore les mises en avant spécifiques (bio, marques, nouveautés, origine des viandes)

L'offre des menus

Benchmark des évolutions de leur structure, du contenu et des prix

Méthodologie

Périmètre :

Relevé des cartes réalisé deux fois par an (printemps / été et automne / hiver)

Délais :

Cartes disponibles à J+1 après leur sortie et analyse de la stratégie des cartes disponibles à J+10 après la sortie

Enseignes relevées :

Buffalo Grill, Courtepaille, Hippopotamus, La Boucherie, Pizza Paï, Del Arte, Poivre Rouge, Léon de Bruxelles, Flunch, La Pataterie, Mc Donald's, Quick, Paul, Brioche Dorée, La Croissanterie Subway, KFC et Burger King.



Food Service Tracking® chaînes - cartes

Décryptez la stratégie de vos concurrents à travers l'analyse de leurs cartes

Exemples de données

Communication

Leçon et Bismont

La page de couverture est plus festive (vs hiver 2015-2016) et des encarts mettent en avant des prestations pour les fêtes. Les autres pages de la carte ressemblent à celles de cet été : le graphisme et le style restent similaires.

Communication de la carte

- Visuellement, la carte reste très similaire à celle de cet été. Seuls quelques changements sont observés :**
 - La page de couverture a été entièrement retravaillée :
 - plus festive : Léon est écrit en doré ainsi que la date de validité de la carte, des étoiles apparaissent, un bandeau doré met en avant le slogan « Léon, c'est si bon d'être tous ensemble »
 - des photos de produits sont toujours mises en avant mais ajout de légendes pour chacune des photos (« L'inégalable fish & frites frais », « des frites fraîches », « des moules savoureuses toute l'année »
- Changements mineurs sur les autres pages de la carte : modification de la forme de certains titres, renouvellement de certaines photos et ajout de deux encarts « festifs » en haut des pages des menus et des desserts qui mettent en avant de nouvelles prestations.

Mises en avant

- Mise en avant d'une offre spécifique pour les fêtes (week, bière, cocktail et dessert) très visible sur la carte :** encart doré en haut des pages avec un ruban « Saveurs des fêtes ».
- Qualité :**
 - Retour du logo VBF sur 2 plats de la rubrique « Les classiques de la brasserie » (le véritable tartare de bouef et le burger façon Léon)
 - Ajout de deux photos qui renforcent le message de qualité et de fraîcheur : un mytilculteur qui travaille et des sennes de terre en train d'être récoltées.
 - Maintien du logo « filière maîtrisée, fraîcheur assurée » et de l'encart qui met en avant la collaboration avec des artisans, agriculteurs, mytilculteur, pêcheurs de proximité.
- Communication forte du nom de l'enseigne comme cet été :** « Les plats signés Léon », « Le plat de saison signé Léon », « La salade de Léon », « Une belle frite fraîche façon Léon », le « burger façon Léon », le cocktail « Le Léon », « Les menus Léon », « La bûche façon Léon ».
- Digital :** Mise en avant, comme cet été, de son site internet, de sa page Facebook et de son application en bas de la page des boissons.
- Suppression du logo nouveau sur la majorité des plats (5 suppressions).** Les 2 logos sur les frites fraîches et les planches à partager sont maintenus.
- Sur la carte enfant, ajout d'un encart mettant en avant la possibilité de réaliser son anniversaire en restaurant.**



Quelles sont les tendances de communication ?
 Qui a revu son identité visuelle ?
 Quel est le territoire de communication sur la carte ?
 Quels sont les discours mis en avant (qualité, fait maison, rapidité...)?
 Quels services sont communiqués sur la carte ?

Positionnement prix

Après d'importants changements cet été, la carte est stable en prix. Seuls les menus connaissent des modifications tarifaires.

Type	Nom	Hiver 13-14		Hiver 14-15		Hiver 15-16		Hiver 16-17	
		€	€	€	€	€	€	€	€
Normal	Le Couronnement de Noël 2014	9,90	9,90	9,90	9,90	9,90	9,90	9,90	9,90
	Le Petit Grill	12,90	12,60	12,60	12,80	12,80	12,90	12,90	12,90
Normal	Le Grill	17,60	18,20	18,20	18,40	18,40	18,80	18,80	18,80
	Le Grill avec...	17,60	18,40	18,40	18,70	18,70	18,90	18,90	18,90
Enfant	Baby Pailles	4,30	4,50	4,50	4,60	4,90	5,00	5,00	5,00
	Le Pailles	8,20	8,50	8,50	8,60	8,90	9,00	9,00	9,00
Enfant	La Petite table	13,00	13,50	13,50	13,70	13,70	14,40	14,40	14,40

En hausse

- Les menus : hausse de prix et intégration d'options dans les menus
- Menu Pailles 9,50 vs 9€ (+0,50€) mais une nouvelle option sans dessert à 7,50€
- Menu Baby Pailles : nouvelle option à 7€ avec plat dessert et boisson (et non Grill)
- Menu Le Petit Grill : décliné de prix de 12,90€ (plat + dessert) à 17,90€ (Entrée, plat, dessert, boisson)
- Menu Le Grillard : Entrée plat dessert 22,50€ vs 21,90€ (+0,60€)

Stable

- Toute la carte hors menus

En baisse

- Aucune

Quelle est la stratégie prix de l'enseigne ?
 Quels sont les produits, les menus qui évoluent ?
 L'offre monte-t-elle en gamme ou devient-elle plus accessible ?

Produits et menus

Pizza Pai

Le cœur d'offre est élargi : 7 nouveaux choix de pizzas et 5 nouveaux choix de pâtes. Mise en avant du moment de consommation apéritif (cocktails et paniers à partager)

Fortes hausses du nombre de plats végétariens

Produits et ingrédients

- Elargissement du cœur d'offre et descente en gamme des ingrédients :**
 - Les pizzas : élargissement des choix de pizza (21 pizzas cet hiver vs 14 en été 2016) et renouvellement avec 4 suppressions : « Haricots », « Louisiana », « Cheese-Mid », « Orange », « Tartiflette », « Kabab », « Poire », « Gorgonzola », « Méditerranéenne », « Américaine », « Campagnarde » et « Indiennes ».
 - Les pâtes : suppression du choix de type de pâte, mais élargissement des choix de recettes (12 pâtes cet hiver vs 7 en été 2016), renouvellement de l'offre avec 3 nouvelles recettes : « Coccodrillo gorgonzola », « Fruits de mer », « Provençale », « Fromagère ».
 - L'option « la mozzarella au lait de buffe », le tagliato ont été supprimés des ingrédients.
- Autres ajout et suppression de rubriques :**
 - Ajout d'une rubrique thématique USA en 2^{ème} de cover. Avec des ingrédients typiquement américain (Pizza brunoise, Bresaola et Oregano)
 - Ajout d'une nouvelle rubrique au sein des apéritifs : Mojito avec un large choix de cocktails alcoolisés ou non (8 cocktails en tout), présentés dans des bocaux
 - Les « cocktails enfant » sont supprimés de la carte mais reste dans le livret des enfants
 - Retour des offres de panier apéritif à partager
- Renouvellement au sein des offres spécialisées :**
 - La rubrique salade se résume au buffet qui est maintenant appelé **Salad Bar**
 - Les viandes et poissons : Ajout de 3 recettes de burger : poulet-curry, BBQ et poulet-chocolat et de brochettes de boeuf
 - Desserts : Renouvellement de la recette de fondant (Cœur coulant aux deux chocolats) et 2 desserts américains (Biscuits glacés et Truffes Oreo)
- Pas de changement au niveau des boissons**
- Garnitures :** suppression des haricots verts

Mises en avant

- Mise en avant de l'apéritif avec 1 page d'offre à partager et 2 pages de cocktails et apéritifs
- Mise en avant des offres à partager avec une page consacrée à la pizza au maître et avec des pichets de bières
- Suppression des logos Nouveaux, Nouvelle recette et accord mets et vins
- Les logos végétariens en forte hausse 7 plats, pizzas et pâtes cet hiver vs 2 en été 2016.
- La marque Odeüs est mise en avant à plusieurs reprises dans le livret des enfants



Quelles sont les évolutions de l'offre en termes d'organisation, de renouvellement, de labels ... ?
 Quelles sont les innovations clés ?
 Quelles sont les nouvelles tendances en termes d'ingrédients ?
 Comment les mécaniques des menus évoluent-elles ?



**Food Service
Tracking® chaînes
- cartes**

Décryptez la stratégie de vos concurrents à travers l'analyse de leurs cartes

Merci de compléter et de faxer cette page au 04.37.45.49.74 ou de nous la faire parvenir à l'adresse mail suivante : v.alberola@foodservicevision.fr

Bon de commande

	3 chaînes	6 chaînes	9 chaînes	Pack complet - 12 chaînes
Prix 1 saison	<input type="radio"/> 3 170 € HT	<input type="radio"/> 5 420 € HT	<input type="radio"/> 6 450 € HT	<input type="radio"/> 7 600 € HT
Prix 2 saisons	<input type="radio"/> 5 720 € HT	<input type="radio"/> 10 000 € HT	<input type="radio"/> 12 055 € HT	<input type="radio"/> 14 200 € HT synthèse annuelle marché offerte

Enseignes sélectionnées :

- Buffalo Grill
- La Boucherie
- Ibis
- Pizza Paï
- Hippopotamus
- La Pataterie
- Novotel
- Del Arte
- Courtepaille
- Léon de Bruxelles
- Campanile
- Poivre Rouge

Nom :

Email :

Prénom :

Tel :

Société :

Date :

Adresse :

Signature et tampon :

PO :

Conditions de règlement : 50% d'acompte à signature et 50% à réception du rapport
Règlement à 30 jours date de facture