

Rapport

60 pages

*Etudes Food Service
Vision et veille du
marché*

**Rapport
Tendances**

Décryptez les dernières tendances du food service



foodservicevision.fr

74 bld du 11 novembre 1918 69100 Villeurbanne
T. +33(0)4 37 45 02 65 - F. +33(0)4 37 45 49 74

SAS au capital de 50950 €
483896338 RCS Lyon



Décryptez les dernières tendances du food service

Innovez en toute sérénité

Inspirez vous

Comprenez les attentes du marché pour proposer les bons assortiments, les tendances d'aujourd'hui seront le cœur du marché de demain

Nourrissez-vous de concepts internationaux

Appréhendez la gastronomie mondiale

Les enseignements clés

La chaîne de valeur en food service est complexe avec beaucoup de niveaux et d'intermédiaires entre le consommateur final et le producteur.

Pour capter les tendances sur ce marché, il est important de :

- Avoir un regard transverse
- Comprendre comment l'évolution du comportement des convives crée des tendances au niveau des points de vente en restauration
- Appréhender leurs répercussions sur les innovations produits.

Aujourd'hui, nous avons identifié 5 tendances majeures sur l'ensemble du marché : 3 dans l'assiette du convive, 1 en lien avec le service et 1 sur l'expérience en restauration.

Plan

Les tendances sont présentées une à une. Au sein de chacune des parties, vous trouverez :



Des chiffres sur les comportements des consommateurs



Des exemples de concepts illustratifs de la tendance



Des exemples de produits et leur déclinaison de la tendance



Rapport Tendances

Décryptez les dernières tendances du food service

Exemple de données

Tendance #1
Plaisir et gourmandise

food service vision

Les convives aiment consommer des produits qui leur font plaisir quand ils vont au restaurant

Podium des plats préférés en restauration par les 18-35 ans

Plat	Pourcentage
Burger	12%
Steak	17%
Pizza	10%

Source : Étude Ansoes de Médiamark, mars 2017, food service vision

Valorisation des savoirs faire sur le point de vente

- Kitchen Terre est un restaurant français dont la carte est centrée autour de 2 produits simples, les pâtes et le bouillon que le chef sublime. Les pâtes sont réalisées sur place et le chef s'est associé à un meunier afin de travailler des variétés de blés anciens.

food service vision

Des saveurs créatives pour attiser la gourmandise

Cuisine esthétique

- Daregal propose une solution décorative et gourmande pour les chefs
- On retrouve ici à nouveau la caution d'un chef qui garantit le produit puisque les sauces ont été élaborées par le chef Etoilé Christian Le Squer

food service vision



**Rapport
Tendances**

Décryptez les dernières tendances du food service

Méthodologie et Restitution

Un rapport sur les tendances en food service avec :

- Les évolutions des comportements et attentes consommateurs chiffrées grâce aux études Food Service Vision
- Leurs implications et impacts sur les restaurants avec des illustrations par des nouveaux concepts
- Leur reflet dans les produits avec illustrations d'innovations principalement issues du SIRHA

Nous réalisons de façon continue **la veille des innovations produits, des nouveaux concepts, et de l'émergence de nouveaux courants / comportements des consommateurs**

Nous construisons notre expertise grâce à **une multitude de sources** :

- Les interviews d'experts
- La presse
- La collecte d'informations sur les salons
- Les observations terrains
- Des recherches spécifiques additionnelles
- Des études quantitatives

Nous nous appuyons dans ce rapport sur des **chiffres issus de plusieurs études quantitatives consommateurs et professionnels** :

- Etudes Paroles de Restaurateurs Gastronomiques, octobre 2017, Food Service Vision
- Etude Restauration Digitale, mai 2017, Food Service Vision
- Questionnement sur un échantillon de chefs en restauration assise, septembre 2017, Food Service Vision
- Questionnement sur un échantillon national représentatif des français, septembre 2017, Food Service Vision
- Étude Paroles de Millennials, mars 2017, Food Service Vision
- Étude Paroles de Snackeurs, juin 2016, Food Service Vision
- Étude Paroles de Convives, octobre 2014, Food Service Vision



**Rapport
Tendances**

Décryptez les dernières tendances du food service

Bon de commande

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 : m.chatelain@foodservicevision.fr

Rapport Tendances du food service

Tarifs 2017

Je souhaite recevoir le rapport « Tendances du Food Service » format PDF :

Tarifs : 3 100€ HT

Je souhaite une présentation du rapport par un consultant expert :

Tarifs : 900€ HT

(Hors frais de déplacement)

Nom :

Email :

Prénom :

Tel :

Société :

Date :

Adresse :

Signature et tampon :