

Conférence Santé, local, digital, les nouveaux enjeux de la restauration

LA 6EME RENCONTRE DES CHEFS DE DEMAIN®

LES 11 ET 12 OCTOBRE,

à l'Ecole de Paris des Métiers de la Table.



Rencontre des Chefs de Demain® 2016

Présentation en avant-première de deux sondages réalisés par Food Service Vision en partenariat avec B3TSI

Réalisés en septembre 2017 en France



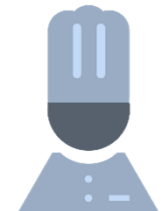
Thématiques

- **#1** Plaisir et santé
- **#2** Le local
- **#3** La digitalisation de la restauration

Cibles



1 132
consommateurs

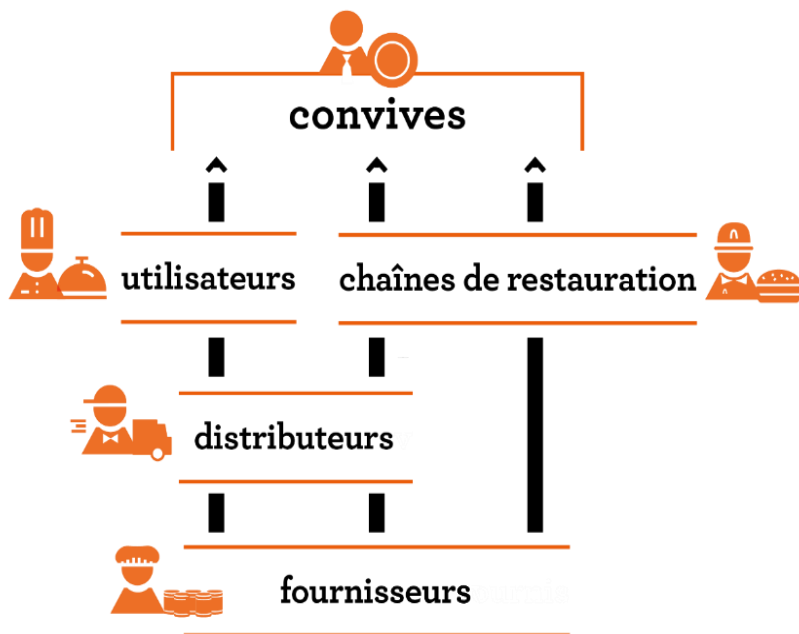


104 chefs de la
restauration
assise



Food Service Vision accompagne la recette de la performance
des acteurs du hors-domicile en France et à l'international

Une connexion unique au marché



Un tour de main exclusif



Décrypter le marché



Croiser les données et les insights



Elaborer des stratégies gagnantes

Les nouveaux enjeux de la restauration

Défi #1 : Comment concilier les attentes de plaisir et santé ?

Défi #2 : Le local jusqu'où faut-il aller ?

Défi #3 : La mutation digitale en restauration ?



François BLOUIN
Président fondateur



Anne FRANCHINI
Directrice associée



Défi #1 : Comment concilier les attentes de plaisir et santé ?

Un lien entre alimentation & santé ?

Oui, très fort !



96%
des Français
pensent que l'alimentation
influence directement
leur santé

Au restaurant, plaisir ou santé ?

Plaisir d'abord !



56%

Le plaisir
gustatif



39%

Le meilleur compromis
plaisir / santé



5%

A manger
sainement



L'équilibre nutritionnel au restaurant ? C'est compatible !



78%
des Français
souhaitent pouvoir
manger encore plus
sainement au restaurant



Défi 2 : Le local, jusqu'où faut-il aller ?

Quelle priorité pour le consommateur aujourd'hui au restaurant ? **Le local !**



85%

Des produits locaux



15%

Des produits bio



food.
service
vision

Le local, quelle image ?

Une image très forte de qualité



94%
des Français
disent que le local
**renforce l'image de
qualité** qu'ils ont d'un
restaurant

Le local, quel poids chez les chefs ? Près de la moitié de leurs achats !



Les produits locaux
représentent en
moyenne

46%

des achats de
produits alimentaires
des chefs

Le local, quels produits ?

D'abord les fruits & légumes



1



2



3

Les produits locaux
représentent en
moyenne

46%

des achats de
produits alimentaires
des chefs

food.
service
vision

Le local, quels bénéfices ?

La qualité avant tout



Qualité

des produits

Valorisation

auprès des clients

②

1

Relation directe

producteur et transparence
sur sa façon de travailler

3

food.
service
vision

Le local, quelles limites ?

D'abord la gestion des fournisseurs



1

Le nombre trop important de fournisseurs à gérer



2

Le manque de variétés disponibles dans votre région



3

Le manque de stabilité et de régularité des livraisons des fournisseurs



Défi #3 : La mutation digitale en restauration

Des consommateurs digitaux ?

La plupart !



69%

des Français
consultent les sites
d'avis pour choisir
leur restaurant



48%

des Français ont au
moins une fois
réservé en ligne leur
restaurant



Des chefs connectés ?

La plupart aussi !



77%

des chefs
surveillent leur
e-réputation



47%

des chefs proposent
un service de
réservation en ligne
de leur restaurant

food
service
vision



La livraison, un service utilisé ?

Plus d'un consommateur sur deux



50%

des Français ont
fait appel à la livraison
au moins une fois



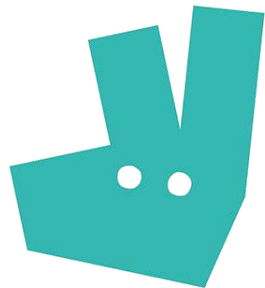
66%

des Millennials ont
fait appel à la livraison
au moins une fois



La livraison, un service proposé ?

Oui, émergent ...



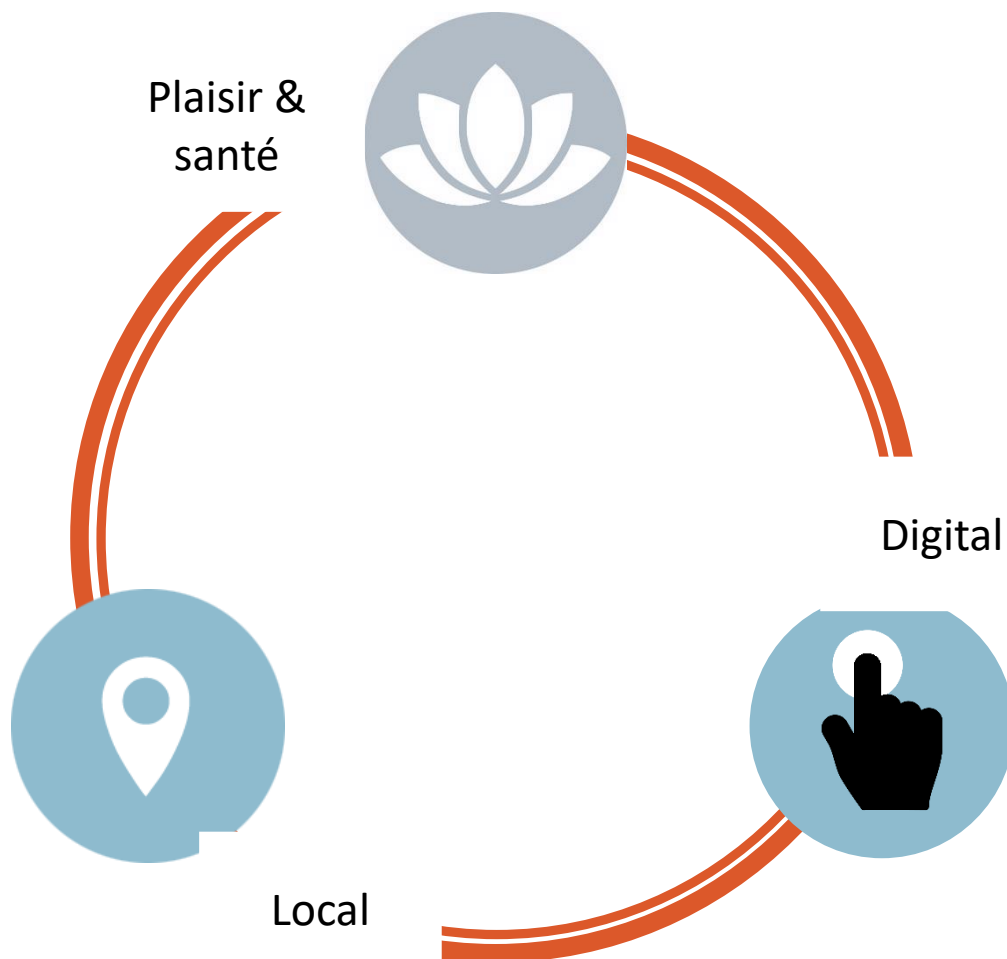
deliveroo

22%

des chefs
proposent des
services de livraison

food
service
vision

La recette de la performance des restaurateurs de demain



**Pour plus de
renseignements**

Magali Caufman

m.caufman@foodservicevision.fr

www.foodservicevision.fr

04 37 45 02 65

La recette
de votre performance



•
04 37 45 02 65

•
contact@foodservicevision.fr

•
www.foodservicevision.fr