

Rapport

60 pages

Etudes Food Service
Vision et veille du
marché

Rapport
Tendances

Décryptez les dernières tendances du food service





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

12% 17% 10%

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

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 :



Paroles de
18-35 ans

Analyse et quantification des comportements et attentes des 18-35 ans en hors domicile

CONDITIONS GENERALES DE VENTE :

La validation par le donneur d'ordre 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 du donneur d'ordre l'étude multi clients. Ces études multi clients sont établies sur la base d'éléments objectifs qualitatifs et/ou quantitatifs récoltés par la société. **FOOD SERVICE VISION** fait une analyse de ces éléments objectifs afin d'élaborer des lignes directrices figurant dans les études multi clients.

Article 2 - OBLIGATIONS DU DONNEUR D'ORDRE

Il appartient au donneur d'ordre de définir ses besoins et de rechercher si les spécifications des études multi clients y sont adaptées, compte tenu des objectifs qu'il poursuit. **FOOD SERVICE VISION** a mis à la disposition du donneur d'ordre toutes les informations souhaitées pour lui de sorte qu'il puisse prendre toutes décisions utiles.

La société **FOOD SERVICE VISION** confère au donneur d'ordre le droit, non transférable, de faire usage pour son compte unique et personnel des études multi clients et des informations qu'elles contiennent et ce, dans l'unique cadre de son activité.

Le donneur d'ordre s'oblige à n'employer les informations qu'à des fins licites, conformément à la législation en vigueur.

Ainsi, il 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 études multi clients ou des informations qu'elles contiennent.

Article 3 - OBLIGATIONS DE FOOD SERVICE VISION

3.1 - Livraison

Les informations contenues dans les études multi clients 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 recueille les informations figurant dans les études multi selon différentes sources et fait les meilleurs efforts pour en contrôler la crédibilité.

Cependant, malgré tous ces efforts, **FOOD SERVICE VISION** ne peut pas garantir l'exactitude pleine et entière du contenu des études multi. Le donneur d'ordre 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, hors taxes (HT) auxquels s'appliquent les taux de TVA en vigueur. 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 l'étude mise à la disposition du donneur d'ordre.

Article 6 - REFERENCES

FOOD SERVICE VISION aura le droit de faire figurer le nom du donneur d'ordre sur une liste de références, sauf dérogation expresse du donneur d'ordre.

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 - CLAUSE D'ARBITRAGE

En cas de litige, les deux parties s'engagent à tout mettre en œuvre afin de résoudre le litige à l'amiable avant d'engager une action en justice

Article 9 - ATTRIBUTION DE COMPETENCE

Les présentes conditions générales sont soumises à la loi française.

En cas de litige non résolu à l'amiable, 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.