

Étude

*Paroles de chefs :
Inspirations culinaires
2019*

Décryptage des comportements et des attentes des chefs vis-à-vis des influences du marché

Offre pré-souscription : Remise de 10% jusqu'au 31 décembre



L'étude de référence pour identifier les influences culinaires qui inspirent les chefs en 2019 et comprendre leurs attentes.

« Paroles de chefs : Inspirations culinaires 2019 » dévoile la vision des chefs sur leurs convives, leurs envies, leurs sources d'inspiration, les techniques culinaires d'avenir, leurs influences et les relations chefs/fournisseurs en restauration commerciale indépendante.

En 2013, lors de notre première étude **Inspirations Culinaires**, les chefs nous dévoilaient que leurs convives accordaient de plus en plus d'importance à la consommation de produits de saison. Ils révélaient également être inspirés par leurs confrères (73 %), les sites web (60%), la presse professionnelle (59%) et les salons.

Les cuisines végétarienne, japonaise et de rue étaient perçues comme les plus inspirantes pour le futur. Nous pouvons constater, aujourd'hui, l'explosion des plats végétariens et des food trucks en restauration.

L'étude porte également sur les relations entre les chefs et leurs fournisseurs (distributeurs et industriels). Certains chefs entretiennent de vrais liens de proximité avec leurs fournisseurs.

En 2013, Metro et Elle & Vire étaient les fournisseurs les plus proches des chefs.

Nouveau cette année : Food Service Vision réalisera une **analyse de l'évolution** des résultats entre 2019 et 2013 et utilisera sa **veille internationale sur les influences** qui traversent et modifient le monde de la restauration pour enrichir les questionnements et aller plus loin dans la recherche d'insight.



Les bénéfices de cette étude

Avec cette étude, découvrez toutes les tendances vues par les chefs ! Inspirez-vous, sécurisez vos choix d'innovation et disposez d'éléments pour mieux travailler avec vos clients :

- Disposez d'informations **venant directement des chefs** pour vos services R&D, marketing, et digital
- Identifiez les attitudes et les **comportements des chefs** concernant l'innovation
- **Comprenez les attentes des chefs** et leur perception des consommateurs pour être plus proches de vos clients
- **Déterminez vos points forts vs vos concurrents**
- **Identifiez les fournisseurs privilégiés des chefs en 2019** (distributeurs et industriels)
- **Réussissez vos campagnes de communication** en identifiant les médias référents et les sources d'inspiration pour les chefs

Thématiques étudiées

- La perception des attentes convives par les chefs
- Les influences présentes aujourd'hui dans leurs offres (produit / service)
- Les influences sur ces 5 dernières années et celles de demain
- Innovation : en cuisine (texture, cuisson, recette ...), en salle ...
- Relation et attentes envers les fournisseurs

Méthodologie

Nouveauté
2018

- **Veille internationale des influences** qui traversent et modifient le monde de la restauration en 2019
- **Étude quantitative**

Cible : 300 chefs exerçant leur activité dans un restaurant commercial indépendant en France

Échantillonnage : représentativité assurée par la méthode des quotas (type d'établissement, tickets moyens, nombre de couverts, région ...).

Lecture des résultats par cible : Restaurants gastronomiques et Restaurants traditionnels à table

Mode de recueil : enquête téléphonique & on-line

Terrain d'enquête : janvier - février 2019

**Paroles de chefs :
Inspirations
culinaires 2019**

Décryptage des comportements et des attentes des chefs vis-à-vis des tendances marché

Bon de commande

Merci de compléter et de nous le faire parvenir à l'adresse mail suivante :

v.alberola@foodservicevision.fr

Rapport Paroles de Chefs – Inspirations culinaires 2019

Tarifs 2018

Ce rapport est en pré-souscription avec une Offre Remise de 10%

Date limite pour bénéficier de la remise le 31 décembre.

Confirmation du lancement de l'étude dès 3 souscripteurs.

Résultats de l'étude disponibles à partir du 4 mars 2019

☐ Je souhaite recevoir l'étude **Paroles de Chefs – Inspirations culinaires 2019**

Version au format PDF

Prix : 4 950 € HT

Remise de -10% pour achat en pré-souscription, soit 4 455 € HT

Confirmation du lancement de l'étude dès 3 souscripteurs.

☐ Je souhaite une **présentation orale** de l'étude Paroles de Chefs – Inspirations culinaires 2019, réalisée par un consultant Food Service Vision

Prix : 950 € HT (frais de déplacement non compris)

Nom :

Email :

Prénom :

Tel :

Société :

Date :

Adresse :

Signature et tampon :

PO :

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 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 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 défendeurs 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.