

Abonnez-vous

SEPTEMBRE 2023

La Revue Stratégique

Chaque trimestre, une analyse approfondie de la conjoncture du food service pour décrypter les tendances et ajuster vos stratégies.



Un été sans éclat

Il y avait toutes les raisons, pour la restauration, de craindre l'été 2023.

D'abord parce que 2022 s'est révélé un cru exceptionnel et que les arbres ne montent pas jusqu'au ciel. Ensuite parce que l'environnement économique des derniers mois n'était pas particulièrement favorable avec des premiers signes de baisse de la consommation des ménages, un contexte social tendu, une hausse significative du coût de l'argent et la poursuite de l'inflation sur les produits alimentaires. Le soleil de l'été allait-il balayer ces nuages menaçants ? La réponse à cette question est mitigée, l'été est la saison des jeux entre l'ombre et la lumière et c'est un peu le paysage qu'offre aujourd'hui le secteur de la restauration.

Côté lumière, le marché fait preuve d'une belle résistance avec une croissance en valeur estimée à +7% sur les trois derniers mois par rapport à l'année passée. Ce chiffre se situe d'ailleurs dans la médiane des prévisions que nous avons partagées en juin dernier. Je vois trois raisons majeures qui expliquent cette bonne performance. La première tient naturellement à une fréquentation estivale toujours en hausse, qu'il s'agisse des Français, des touristes étrangers et même des déplacements professionnels. Le retour des visiteurs étrangers, dont le nombre sera probablement proche de 80 millions, est un apport essentiel à l'activité de l'hôtellerie-restauration.



François Blouin
Président-fondateur
de Food Service Vision

Comprendre les mutations du marché du food service est un challenge et un impératif. Nos Revues Stratégiques, riches en datas, analyses et témoignages, apportent les éléments et les services dont vous aurez besoin pour négocier ce tournant historique

Comme nous le confirme Corinne Menegaux, directrice de Paris, je t'aime – Office de tourisme, dont vous retrouverez l'interview dans la Revue, Paris a attiré entre 6,2 et 6,4 millions de visiteurs étrangers en juillet et août, ce qui est proche du record absolu de 2019. Quant aux consommateurs français, ils ont été un peu plus nombreux à se rendre dans les circuits hors domicile (98% contre 97% l'année précédente). Leurs arbitrages se sont centrés davantage sur le montant dépensé par visite au restaurant ou le nombre de circuits visités que sur le nombre de visites au global.

Côté ombre, des premiers signaux marquent l'apparition de tensions sur certains segments. La météo a particulièrement impacté les consommations les plus saisonnières, telles que les boissons où les glaces. Pour la première fois, la boulangerie-pâtisserie enregistre une décroissance sur l'été. La restauration rapide marque les premiers signes d'un ralentissement de sa croissance. Serait-ce le signe d'une paupérisation des consommateurs les plus fragiles alors qu'à l'inverse, on observe une restauration d'entreprise qui reprend des couleurs et a retrouvé une vraie attractivité ?



Les bénéfices de La Revue Stratégique



Analyser la conjoncture du marché du food service et comparer vos performances chaque trimestre



Établir des prévisions de vente pour la construction de vos plans



Imprégner les équipes dirigeantes des transformations majeures du food service



Capter les signaux faibles et anticiper les mouvements de demain

Ce qu'en disent nos clients



Pascal PELTIER
Directeur Général
Metro France

« Un travail très factuel, qui nous a permis de nous aligner en interne sur des perspectives. Nous adaptions régulièrement nos plans d'action notamment en fonction des leviers identifiés par Food Service Vision. »



Amélie DEMENGE
Directrice BU Food Service
Panzani

« Les informations chiffrées, les éléments qualitatifs comme l'analyse des flux et les enquêtes convives, ainsi que l'accompagnement de Food Service Vision nous ont permis d'ajuster la priorisation de nos actions ainsi que nos budgets 2021. »



Joëlle GLOAGUEN-LAURENT
Directrice Développement
Commercial & RSE Lactalis
Food Service France

« Les revues stratégiques de Food Service Vision nous permettent d'étalonner nos performances sur les différents segments de marché et de donner à l'ensemble des équipes marketing et commerciales une visibilité des enjeux actualisés du marché. »

Méthodologie

La Revue apporte une vision globale et détaillée de la filière restauration.

Baromètre de décideurs

209 restaurateurs et hôteliers en partenariat avec le GHR complété par un Observatoire de la restauration indépendante (162 restaurateurs)

Veille multicanale permanente

Les évolutions, innovations et initiatives des acteurs du food business à l'étranger, pour un benchmark opérationnel et permanent.

75 décideurs clefs de la filière restauration interviewés, des leaders d'opinion et des experts, permettant une remontée précieuse d'informations de terrain.

Baromètre consommateur

Un panel de 500 convives représentatifs interrogés tous les 3 mois sur leur mode de consommation et l'évolution de leurs attentes.

Data Tracking

Un ensemble de technologies pour collecter et traiter les datas de solutions digitales, de chaînes, de syndicats, d'indépendants et de distributeurs (nombre de restaurants, prix, relevé de cartes...)

Modélisations dynamiques

Nos experts réalisent des simulations d'hypothèses de marchés. Ils utilisent des outils de quantification de l'évolution du marché.



Dans chaque édition, une vision globale et détaillée



Des indicateurs chiffrés
Une radioscopie du marché,
par segments, par zone géographique



Une vision consommateurs Un
suivi de l'évolution
des comportements et attentes



**Une analyse des stratégies
des acteurs du marché**
Restauration commerciale,
collective, commerces hors GMS
(dont boulangerie-pâtisserie)



Des scénarii prospectifs
Une mise en abyme de l'ensemble
de la filière afin d'en déceler les drivers
de croissance future



**Les enjeux de chaque acteur
de la chaîne de valeur**
Restaurateurs, distributeurs,
fournisseurs



Une interview exclusive
Le retour d'expérience et la vision
d'une personnalité du marché

Une rencontre avec votre Codir ou votre Comex

Une présentation détaillée pour mieux comprendre et un temps d'échange pour approfondir

Les associés de Food Service Vision commentent chaque numéro de la Revue Stratégique

- Principaux enseignements Focus sur votre activité
- Nos associés répondent aux questions sur votre activité et vos principaux sujets de préoccupation

Une personnalisation pour une meilleure appropriation par votre équipe



Personnalisation du rapport
Mise en exergue des éléments clés du rapport pour votre segment de marché et définition des opportunités pour votre entreprise.



Animation de workshop interne
Afin que notre offre de service soit un véritable appui pour la construction de vos plans/budgets, nous vous proposons d'accompagner vos équipes en interne via un workshop.

Entre deux revues, une information en continu



Info Express
Novembre 2023

Le food service à l'heure de la hausse des prix

Le nouveau contexte inflationniste touche de nombreux secteurs en France et en Europe : l'énergie, les matières premières, le transport, les emballages... La filière restauration est donc confrontée directement à des hausses de prix significatives, comme le montrent les études menées sur ce sujet par Food Service Vision au cours des dernières semaines.

Le changement dans les offres est en cours.

Qu'ils soient au sein de contrats d'abonnement ou indépendants, les professionnels de la restauration ont profité de la rentrée pour réfléchir à leurs offres (c'est-à-dire restaurateurs au dit, déclarent en effet avoir déjà eu une évolution de leur offre (développement de la vente à emporter, formules, enrichissement de la carte...) en raison des tendances actuelles du marché de la restauration.

Dans cette même logique, plus de sept restaurateurs sur dix ont engagé un mouvement vers la RSE, en proposant davantage de produits locaux et de produits de saison dans leur carte.

Les études et sondages auprès des professionnels du food service menées depuis septembre 2023 révèlent notamment que :

- 🍷 **71%** des professionnels de la restauration indépendante ont constaté une augmentation des tarifs de leurs fournisseurs, notamment concernant les matières premières.
- 🍷 **33%** de ses opérateurs indépendants ont reporté ces hausses de prix sur ses clients, cette proportion étant plus élevée de 10 points dans les restaurants de luxe.
- 🍷 **6,8%** d'augmentations au quatrième trimestre 2023 (vs 2022) pour les tarifs généraux des distributeurs, contre une hausse de 5,2% de trimestre en trimestre.

Source : Sondages des professionnels de la restauration indépendante de Food Service Vision.
Sur la base de données de fin d'année 2022.

À propos de Food Service Vision

Food Service Vision est une filiale de la société de conseil en stratégie de la chaîne de valeur de food service. Sa mission est d'aider les professionnels de la restauration et les prestataires stratégiques d'articles clés de la restauration en France et à l'étranger. Son approche unique consiste à apporter de la clarté et du sens au monde du food service et à accompagner ses clients dans leur stratégie commerciale et opérationnelle.

info@foodservicevision.fr | www.foodservicevision.fr | 06 83 92 21 45

Impact des hausses de prix (matières premières, énergie, transports...)

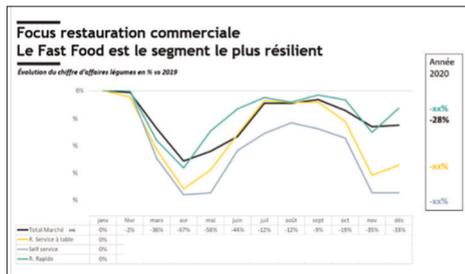
EN OPTION

Une vision conjoncture et forecast par catégories de produits

Afin de piloter votre business encore plus finement, nous vous proposons une personnalisation catégorielle des datas et forecast.

Pour plus d'informations, veuillez contacter nos équipes.

Exemple



Deux modalités de souscription

	Accompagnement ponctuel compact	Accompagnement continu complet
Revue de conjoncture trimestrielle	1 revue	4 revues
Présentation Comex/Codir	✓	✓
Personnalisation du rapport (segments de marché, opportunités par segment)	EN OPTION	✓
Animation de workshop interne (construction de plan, budget, etc.)		✓
Informations continues de mesure de l'impact des décisions politiques (reconfinement, déconfinement, etc.)		✓
Conjoncture et forecast par catégorie de produits	EN OPTION	
	11 000 € HT	34 500 € HT (au lieu de 44 000 € HT)

Bon de commande 2023

À compléter et faire parvenir à p.picard@foodservicevision.fr

**Abonnement aux Revues Stratégiques
Sept 2023 à Juin 2024 (4 numéros)**

Document PDF + Présentation au Codir/Comex pour chaque rapport
+ une mesure continue de l'impact des décisions politiques

Prix : 34 500 € HT (au lieu de 44 000 € HT)

Achat de La Revue Stratégique au numéro

Document PDF + Présentation au Codir/Comex

#16 (Sept. 2023)

#18 (Mars 2024)

#17 (Déc. 2023)

#19 (Juin 2024)

Prix : (11 000 € HT par exemplaire)

Nom

Entreprise

Adresse

E-mail

Téléphone

Date / /

Signature et tampon

Consultez les conditions générales de vente
sur foodservicevision.fr/CGV

Nos principales productions



La Revue Stratégique



La Revue Livraison



La Revue Distribution



La Revue Chaînes



La Revue Boulangerie-
Pâtisserie

Contactez-nous

10, rue des Émeraudes 69006 LYON

+33(0)4 37 45 02 65

contact@foodservicevision.fr

foodservicevision.fr

