

Abonnez-vous

ÉDITION 2024

# La Revue Chaînes

L'analyse référente des stratégies des chaînes  
de restauration en France pour construire  
votre développement auprès de ces acteurs.

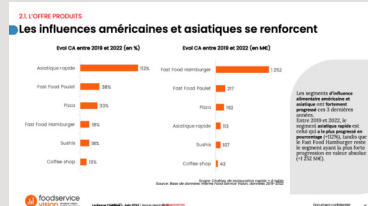
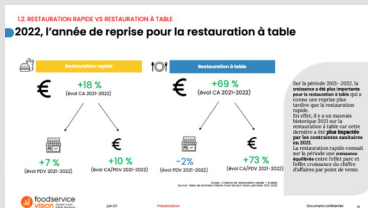


foodservice  
vision sharper vision  
better decisions

# Un service unique pour accompagner vos équipes

- L'analyse des tendances chiffrées du marché des chaînes : valeur et dynamique du marché global et par segment en 2023 vs 2022 (et vs 2019)
  - Les tendances structurelles du marché (type d'acteurs en présence..)
  - La vision hiérarchisée et 360° des mutations clés sur tous les éléments du mix : offre, service, expérience, stratégie d'implantation, RSE, grâce au décryptage d'une cinquantaine d'enseignes
  - Le décryptage de 15 segments du marché parmi lesquels Fast Food Hamburger, Viennoiserie & Sandwich, Pizza, Grills, Sushis, Fast Food Poulet, Restauration italienne/Pizzerias, Fast Casual, Coffee Shop, ...
- Pour chaque segment
- • Chiffres clés et performance du TOP 10 des acteurs sur chaque segment
  - Identification d'enseigne(s) émergente(s) à suivre
  - Evolutions clés du mix marketing

# Exemples de vues



# Les bénéfices de La Revue Chaînes

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



Cibler les enseignes à potentiel pour votre activité

Prioriser vos actions commerciales



Repérer les chaînes émergentes,

les nouveaux concepts, qui pourront relayer votre croissance de demain



Acculturer vos équipes marketing et commerciales pour enrichir les échanges et la pertinence des plans d'actions



Elaborer vos présentations commerciales

en intégrant les nouveaux enjeux de vos clients, et en adaptant votre meilleure proposition de valeur

# Au sommaire de La Revue

## Les mutations des acteurs et de leurs environnement

- Nouveau contexte et nouvelles habitudes des convives
- Restauration rapide vs restauration à table
- Évolution structurelles des acteurs
- Les performances des segments et acteurs du marché

## Les évolutions clés du mix marketing des chaînes en France

- L'offre produit
  - Végétalisation de l'assiette
  - Labellisation et transparence
  - Gourmandise et indulgence
  - Diversification des moments de consommation
  - Personnalisation et premiumisation
  - Menu petit prix
- Les stratégies de service
  - Stabilisation des modèles de livraison
  - Digitalisation du parcours client en restauration sur place
  - Accélération des stratégies QSR en Drive

- L'expérience client
  - Les 3 modèles d'expérience en restauration à table
  - Rénovation des concepts de la restauration rapide
  - Format multi-enseignes, un modèle qui séduit
- Les stratégies d'activation
  - La montée des médias digitaux versus les médias traditionnels
  - Promotions sur les plateformes de livraison
  - Communication ciblées via des programmes de fidélisation
  - Essor des fournisseurs de solutions digitales
- Les stratégies d'implantation
  - Des rythmes d'ouvertures soutenus
  - Des stratégies de développement variées
  - Des freins à l'implantation
- Les stratégies RSE
  - L'offre
  - Logistique et bâtiment
  - Marque Employeur

## Évolution du mix marketing par segment

Évolution des stratégies d'offre, de service, d'expérience, d'activation, d'implantation par segment.

# Méthodologie



## Trois bases de données exclusives

- Base de données des performances des chaînes de restauration: 429 chaînes, 13 années d'historique
- Observatoire de la livraison livrée sur les plateformes leaders (Uber Eats, Deliveroo, Just Eat)
- Base de données Food Service Factory sur les start-ups digitales positionnées sur le Food Service.



## Veille

- Décryptage d'une cinquantaine d'acteurs appartenant au TOP 15 segments
- Une analyse à 360°: offre, service, expérience, activation et implantation, RSE
- Tracking spécifique des cartes PE 2023 (vs PE 2022) et AH 2023 (vs AH2022), de la présence sur les réseaux sociaux.



## Veille spécialisée

- Panorama Tendances Restauration de la restauration commerciale en partenariat avec Food Service Vision
- Veille multicanale continue : presse professionnelle, salons, web



## Expertise globale

- Revues Food Service Vision: cette revue s'appuie également sur d'autres revues de marché publiées par Food Service Vision
- Les revues stratégiques trimestrielles, pour les dynamiques de consommation
- Expertise des consultants : plus de 1000 missions d'accompagnement réalisées sur les problématiques des chaînes et auprès d'acteurs de différents segments.

# Bon de commande 2024

**Je souhaite souscrire à La Revue Chaînes 2024**

Recevez la version au format PDF

et

Bénéficiez d'une présentation détaillée de la revue et d'un temps d'échange pour approfondir avec les experts de Food Service Vision qui commenteront :

- Ses principaux enseignements
- L'impact des transformations pour votre activité

Ils pourront répondre aux questions sur vos enjeux, opportunités et sujets de préoccupation.

**Prix : 11,7 K€ HT**

Nom .....

Entreprise .....

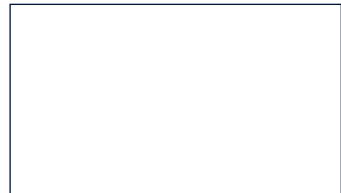
Adresse .....

E-mail .....

Téléphone .....

Date ..... / ..... / .....

Signature et tampon



Conditions de règlement :

Facturation 100 % à la commande.

Règlement à 30 jours date de facture.

# Conditions générales 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 transférables, 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 – RESPONSABILITÉ

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 – RÉFÉRENCES

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 – TOLÉRANCE

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 COMPÉTENCE

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.



## 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](mailto:contact@foodservicevision.fr)

[foodservicevision.fr](http://foodservicevision.fr)



Food Service Vision est le leader en Europe de l'intelligence économique de la filière restauration. Grâce à ses 25 collaborateurs experts, à sa maîtrise des technologies de recueil et d'analyse des données, à sa connaissance intime des différents segments de la filière restauration, Food Service Vision produit études, veilles stratégiques, analyses de données et accompagne ses clients dans leur transformation et leurs décisions stratégiques. L'entreprise est basée à Lyon.