

ÉDITION 2024

La Revue de la Restauration Indépendante

L'analyse référente pour décrypter le marché de la restauration indépendante, ses dynamiques par segment, et ses principales mutations .



foodservice
vision sharper vision
better decisions

Une transformation du marché sans précédent

3 ans après la crise du covid les différents segments de la restauration commerciale ont évolué à des rythmes différents : d'un côté, une restauration rapide dynamique (+33% par rapport à 2019) qui a profité notamment du développement de la livraison, du report des arbitrages consommateurs, et pour certains points de vente, d'une bonne dynamique touristique. De l'autre, des performances plus nuancées en restauration à table qui pâtit toujours des arbitrages des consommateurs (+5% de consommateurs qui font des arbitrages entre les étés 2022 et 2023).

Éprouvés par 3 ans de crise aggravée par le niveau d'inflation historique (+19% en septembre 2023 vs 2019), les restaurateurs ont été contraints de réviser en profondeur leur mix : retrait des plats à base de produits inflationnistes, retravail des recettes, changement des fournisseurs, etc.



Florence Berger
Directrice associée
de FoodService Vision



« On observe certains facteurs clés de résilience ou de succès pour les restaurateurs, que ce soit en termes d'offres pour le client (omnicanalité, flexibilité des recettes, nouveaux moments de consommation) ou en termes de pratiques métiers.

La Revue permet de mesurer ces mutations, repérer les acteurs qui performant, et accompagner les fournisseurs dans la détection d'opportunités pour leur business ».

Avec toutes ces évolutions, les frontières entre restauration à table et rapide sont devenues de plus en plus poreuses avec l'apparition de concepts hybrides. La segmentation actuelle du marché ne traduit plus la réalité du terrain.

Afin d'accompagner au mieux la transformation de cette filière, la revue de la Restauration des Indépendants apporte toutes les clefs de compréhension du marché en 2023 décrypte les performances de ce marché, les principales mutations de ses acteurs, leurs pratiques et attentes par rapport aux fournisseurs :

- Quelles transformations de la restauration commerciale? Quels sont les nouveaux modèles gagnants de la restauration indépendante?
- Quelles sont les mutations les plus structurantes des offres, des services ou des expériences proposées par les restaurateurs ?
- Comment leurs métiers et leurs pratiques ont-ils évolué (pilotage de leur rentabilité, livraison, approvisionnement, etc.) ?
- Quelles sont les nouvelles attentes de ces restaurateurs envers leurs fournisseurs ? Quelles nouvelles opportunités pour la filière ?



Un service unique pour accompagner vos équipes à décrypter la restauration indépendante

- Les tendances chiffrées du marché de la restauration indépendante : valeurs et dynamiques du marché global en 2023 vs 2022 et vs avant le Covid (2019).
- La structure du marché : types d'acteurs en présence au global et par segment
- Les mutations clés des modèles des restaurateurs :
 - front office : offre, service, expérience, stratégie d'implantation
 - back office : sourcing, approvisionnement, digital, organisation
 - les facteurs clefs de succès et modèles performants
- Les attentes des professionnels envers leurs fournisseurs

Les bénéfices de la Revue de la Restauration Indépendante

La vision la plus complète de la restauration indépendante pour adapter votre stratégie aux nouveaux enjeux du marché



Actualiser votre vision du marché,
comprendre ses dynamiques et principales mutations par segment



Adapter vos offres et vos services
grâce au décryptage des évolutions des modèles et du mix des restaurateurs.



Prioriser vos actions et innovations
via l'analyse des attentes des restaurateurs.



Repérer les profils de restaurateurs à potentiel
grâce à l'analyse des facteurs clés de succès des modèles les plus performants.

Au sommaire de La Revue

Les mutations des acteurs et de leur environnement

- Nouveau contexte et impact sur le segment
- Nouvelles habitudes des convives
- Les principales tendances du segment

Structure et dynamique du marché

- Taille du marché, dynamique des différents sous segments, nombre de points de vente, CA par point de vente, répartition géographique des points de vente.
- Analyse des segments de restauration commerciale

Modèles des restaurateurs et profils gagnants

- Les différents modèles des restaurateurs
- Les profils gagnants et perdants

La restauration commerciale indépendante : des modèles en mutation

- Front office : analyse du mix des restaurateurs et de son évolution : Offre, services, prix, expérience, RSE.
- Back office : évolution des usages (approvisionnement, organisation, digital, etc.).
- Focus approvisionnement : évolution des attentes envers les fournisseurs, et ranking des fournisseurs les mieux positionnés sur ces attentes.
- Analyse du mix (front office) et des usages (back office) par sous-segment de la restauration commerciale

Perspectives

- Les perspectives d'évolution du segment

Méthodologie



Data Modeling

- Consolidation de l'univers des restaurants indépendants
- Analyse des données d'achats des restaurants indépendants via nos partenaires



Etudes fondamentales des usages et des attentes des restaurateurs indépendants :

- Etude qualitative auprès de 10 à 15 restaurateurs indépendants
- Etudes quantitative auprès de 500 à 700 restaurateurs indépendants (à table et rapide)
- Traitement & analyse des typologies des modèles de restaurateurs



Veille des mutations du mix marketing des restaurateurs indépendants



Expertise globale

- Mise en perspective par une équipe de consultants experts des métiers et des enjeux des restaurateurs indépendants
- Les revues de Food Service Vision :
 - Revue Stratégique Food Service,
 - Revue de la restauration chaînée,
 - Revue de la restauration italienne,
 - Revue Livraison 2023pour l'analyse spécifique des stratégies des indépendants sur ce canal.
- Les baromètres consommateurs trimestriels, pour les dynamiques de consommation.

Bon de commande 2024

Je souhaite souscrire à **La Restauration gagnante 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

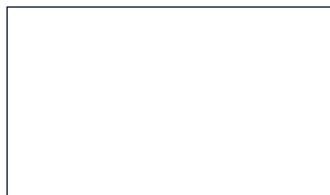
Adresse

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 récoûtés 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 FOODSERVICE 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

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.