

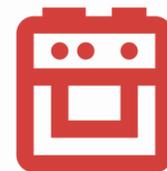


# HORIZON 2030 : des restaurants en transition

Une étude SocioVision réalisée pour le GECO Food Service

# Le GECO Food Service

**Un décrypteur des tendances et des mutations dans la restauration.**



L'association GECO Food Service regroupe des entreprises fournisseurs des marchés de la Consommation Hors Domicile (restauration commerciale et collective, circuits de ventes alternatifs Cf.stations-service, gares,...).

Implantées dans nos territoires, ces entreprises (PME, ETI, groupes), fabriquent et commercialisent des produits alimentaires et non alimentaires (équipements, services et produits d'hygiène) dédiés aux professionnels du hors domicile.

Observatoire 360° des marchés CHD, mutualisé pour la performance de ses adhérents, le GECO Food Service fournit de la veille et des analyses des marchés, de l'expertise réglementaire et assure la défense collective de ses membres.

# Les grands chiffres – 2021 de la restauration hors domicile (RHD)



## Restauration Commerciale + Restauration Collective

- **57 Md € de CA** pour l'ensemble de la Restauration Hors Domicile.
- **6 Md de repas servis** hors domicile /an en France en restauration commerciale et collective.
- **279 000 établissements et points** de vente-restauration.

# Les grands chiffres – 2021 de la restauration hors domicile (RHD)



## RESTAURATION COMMERCIALE

- **2.8 Md de repas servis**  
(2019 : 4.1 Md de repas)
- **197 730 établissements**
- **47,5% des repas de la RHD**
- **39 Md € de CA = -32% (2021-2019)**



## RESTAURATION COLLECTIVE

- **3,2 Md de prestations** dont 31 % dans l'enseignement et 52,51% dans santé/social  
(2019 : 3.7 Md de repas)
- **81 270 établissements**
- **52,5% des repas de la RHD**
- **18 Md € de CA = -17% (2021-2019)**

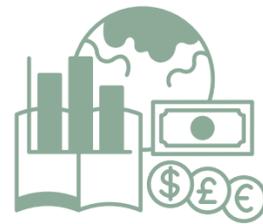
# Les évolutions qui impactent la restauration



**Accélération  
des usages numériques  
individuels**



**Transition  
énergétique  
et « verdissement »  
de l'économie**



**Tensions  
économiques**



**Évolution des modes  
de consommation  
alimentaire – nouvelles  
attentes**



**Pénuries de main  
d'œuvre et nouvelle  
culture professionnelle**



**Recours progressif aux  
intelligences artificielles**

# Les clients de demain





## Public plus âgé

2019 : 2.4 M de pers en perte d'autonomie  
2030 : M de pers en perte d'autonomie



## Public plus digital



## Foyer solo

2030 : 1 foyer sur deux solo



## Des classes moyennes sous pression financière



## Nomades actifs numériques



## Entre plaisir et écologie

2001 : 30 % des consommateurs en quête d'éco-responsabilité  
2022 : 64 %



## Exigence sanitaire, transparence



## Gourmandise, tradition, réconfort



## Alimentation plus responsable, moins de viande



# Cuisiner écologique

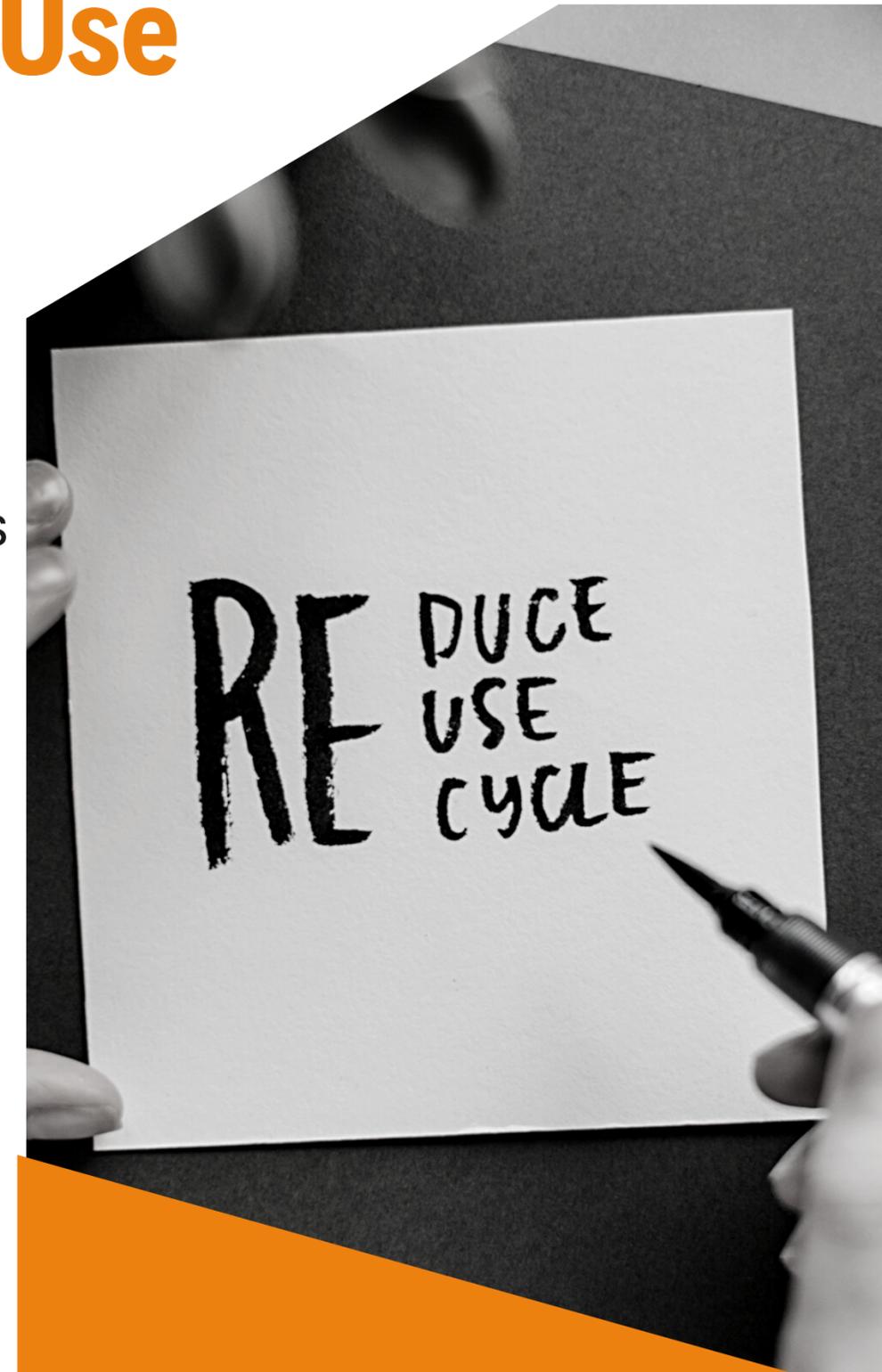
Du zéro déchet au reconditionnement  
des équipements, les cuisines seront  
à l'avant -garde des solutions durables

# Impact Zéro



- Réduire les ressources énergétiques
- Réduire les émissions de gaz à effet de serre
- Réduire l'empreinte carbone

# Le Re-Use



- Faire durer plus longtemps ses équipements
- Fin du jetable
- Contenants liquides

## Anti-Gaspi

- Limiter le gaspillage en amont (anticiper les bonnes quantités) et en aval (gérer le surplus)

## Sourcing Local

- Un approvisionnement au plus près des cuisines



# Les facteurs

d'accélération de la transition écologique



La réglementation  
évolue



La pression  
financière



Les changements  
socioculturels et  
les valeurs portées  
par les nouvelles  
générations



La volonté  
des décideurs



# Les assiettes de demain

Les cuisines s'adapteront à la fabrication  
de menus plus innovants (cuisine végétale,  
cuisines du monde, cuisines gourmande...)

# Les tendances clés



## **Menus végétariens**

De nouvelles techniques pour de nouvelles combinaisons et protéines alternatives.

Construire une identité culinaire française autour du végétal.



## **Une cuisine du monde hybride**

L'apparition de nouveaux concepts de restauration.



On est dans un contexte où la végétalisation de l'alimentation n'est plus un sujet, même si la façon de la mettre en œuvre fait largement débat.

**On consomme aujourd'hui 63 % de protéines animales vs 34 % de protéines végétales et il y a une volonté publique de tendre vers un équilibre à 50-50 %.**

Les premiers acteurs à être concernés par ça, ce sont les acteurs de la restauration.

Consultant en innovation, spécialiste de l'écosystème alimentaire



# Les tendances clés



## Plaisirs sucrés et gourmandises

Apparition de corners gourmands.

Générosité du plaisir sucré.



## Cuisine santé

Dans un contexte de progression des maladies de civilisation liées à l'alimentation (obésité, diabète, allergies), la cuisine santé repose sur 3 piliers :  
le moins, le mieux, la personnalisation



## Repas à texture modifié

L'enjeu de nutrition des populations vieillissantes ou malades.

# Les facteurs

d'accélération de la typologie de l'assiette de demain



La réglementation  
évolue



Facteurs socio-  
culturels



Facteurs  
environnementaux



Santé publique



Agriculture  
durable

# Cuisiner autrement

Les lieux de production de la cuisine seront de plus en plus externalisés dans un monde sous contraintes où l'optimisation des coûts, des compétences, des services... deviendra cruciale

# Les chef.fes de demain seront de plus en plus gestionnaires, polyvalents, entrepreneurs

**La digitalisation = le levier**  
indispensable pour repenser  
son organisation

Face à la multiplication des contraintes  
(financières, normatives, culture du travail, exigence client),  
les chefs seront multipotentiels (culture RH, marketing,  
entreprenariat, imagination).





Sur l'usage relativement basique des outils digitaux, comme ceux que nous proposons, on a constaté **qu'il y avait encore 80 % des restaurants qui n'étaient pas équipés. On ne peut pas aller chercher des choses beaucoup plus avancées en termes de technologie avant de mettre en place la base qui est d'avoir un site de qualité, de permettre de réserver en ligne, et éventuellement de permettre de commander quand on fait de la livraison, etc.** Ça, c'est la phase dans laquelle on est encore et dans laquelle on va rester dans les 2 ou 3 prochaines années. Je pense qu'il n'y a pas de grandes ruptures technologiques qui vont apparaître réellement dans les prochaines années parce qu'on est encore dans une phase assez immature par rapport au digital.

Dirigeant d'une entreprise de logiciels de gestion de restauration à table



# Assurer la pérennité de son établissement :

## 5 défis



### **Budget optimisé**

Faire les bons arbitrages budgétaires.

Bien anticiper.

Bien gérer les quantités.



### **Transparence et suivi de la qualité**

Apporter une garantie d'hygiène supplémentaire.



Avant, le fish & chips était à 15€ et j'ai été obligé de l'augmenter à 16€, et en même temps j'ai été obligé de diminuer mes portions et mon prix pour pouvoir être plus compétitif le midi. Et en plus, j'ai dû changer de type de poisson de façon à rester compétitif. Si j'étais resté avec le même poisson qu'au moment de l'ouverture, il faudrait que je fasse le fish & chips à 20€.

Jeune restaurateur, ancien serveur en brasserie



# Assurer la pérennité de son établissement : 5 défis



## Une ergonomie bien pensée

De nouvelles solutions pour faciliter les tâches et gagner du temps.

MAIS

des solutions plus efficaces trouvées dans la « low tech », la polyvalence du personnel ou encore des habitudes bien ancrées.



## Cuisines connectées au client

La digitalisation permet aux clients d'être plus autonomes dans la découverte et la commande des plats, pour faire gagner du temps au restaurateur.



## Le facteur humain

La culture du management en cuisine évolue vers un style moins directif.



Les restaurateurs les plus old school de notre secteur sont ceux qui sont parfois éloignés des grands bassins de consommation, notamment de Paris. Ils sont à 30 km de Tours, 45 minutes d'Angers ou 3/4 d'heure de Brive et ils ne voient plus personne parce qu'ils ne sont pas connectés.

Directeur des relations extérieurs d'un site de réservation de restaurants en ligne



# Les facteurs

d'accélération du cuisiner autrement



La réglementation  
évolue



La pression  
financière



Une nouvelle  
culture RH



Banalisation du  
numérique et  
connectivité client

# Vivre l'expérience

Les cuisines et les chef.fes participeront  
de plain -pied à la recherche croissante  
d'évasion et de divertissement

# Besoin d'évasion, de convivialité, de fun



## Une expérience gustative

hors du commun, surprenante.



## Un décor remarquable

Entre convivialité et esthétisme du lieu.



## Le beau sous toutes ses formes

Textile, décoration, présentation  
des assiettes.

# Besoin d'évasion, de convivialité, de fun



## Du restaurant au tiers-lieux

De nouveaux concepts avec une ambiance moderne, conviviale et décontractée pour passer du temps à toute heure de la journée, boire et manger.



## L'évènementiel du chef

Chef en résidence, événements spéciaux, cuisine ouverte aux convives, cuisine chef en édition limitée.



## Le restaurant boutique

Le lieu de restauration s'hybride.

# Les facteurs

d'accélération d'une plus grande expérience



La restauration  
à table doit se  
différencier



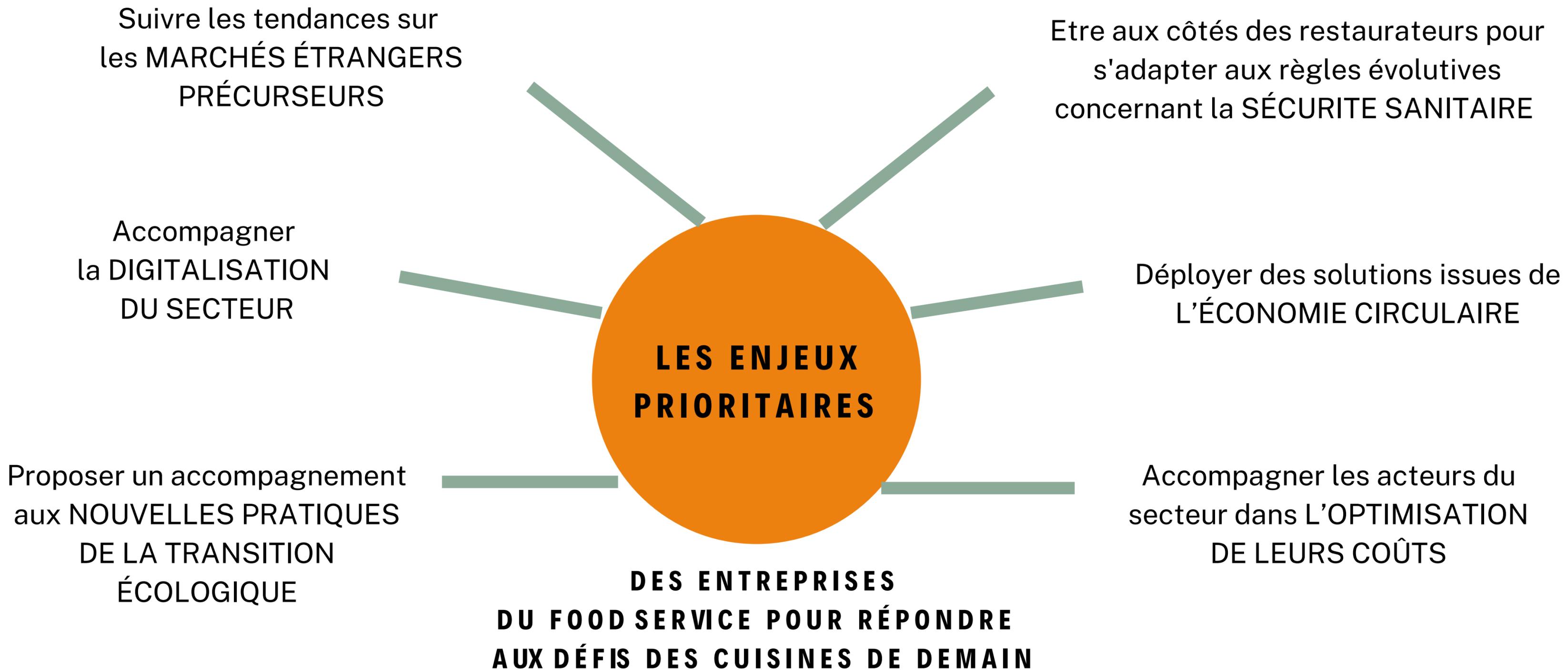
Le bon équilibre  
expérience/prix



Pop culture et  
chefs stars



Découvrir  
les coulisses



# Nous contacter

## Presse

Capucine Barraud-Degouy  
06.64.75.88.44  
capucinebarraud@ctempo.fr

Laurent Repelin

Président



Michel Sanson

Futur Président



Frédérique Lehoux

Directrice générale

