

La restauration commerciale

Restauration :

Commerciale

Collective



Top 10 des chaînes de restauration commerciale en France

L'Hôtellerie - 18 février 2013



	Chaînes 1982	CA HT en M€	Nombre unités		Chaînes 2012	CA HT en M€	Nombre s unités
1	Flunch (cafétéria)	128	78	1 (35)	McDonald's	4 300	1260
2	Cafétéria Casino	98	62	2 (10)	Quick	810	380
3	Cafétéria Carrefour	41	54	3 (nc)	Buffalo Grill	600	330
4	Courte Paille	27	80	4 (1)	Flunch (cafétéria)	480	240
5	Cafétéria Coop	24	47	5 (nc)	KFC	410	150
6	O'Kitch	20	18	6 (8)	Hippopotamus	320	180
7	Cafétéria Super M	18	19	7 (nc)	Paul	310	350
8	Hippopotamus	15	7	8 (4)	Courtepaille	300	250
9	Cafétéria Presto	15	13	9 (2)	Cafétéria Casino	250	170
10	Quick	14	21	10 (13)	Brioche Dorée	220	350
35	McDonald's	5	8				

La restauration



<u>SEGMENT</u>	<u>Prix TTC avec boisson</u>	<u>% des repas</u>	<u>% du CA</u>	<u>Critères de choix</u>
Super Eco	- 10€	71%	24% du CA	Prix, rythme, produit
Eco	11 à 15€	14 %	...	Produit, rythme, sécurité
Intermédiaire	16 à 20€	8 %	...	Produit, prix, efficacité, contact
Supérieure	21 à 30€	4 %	...	Produit, service , ambiance, prix
Haut de Gamme	31 à 50€	2 %	...	Produit, ambiance, service, prix
Luxe	+50€	1 %	37% du CA	Produit, cadre, atmosphère



2 phénomènes constatés aujourd'hui :

Le marché s'effondre par son centre ! La zone **18 à 28 €** est une zone d'insatisfaction : le consommateur ne s'y plait plus et va vers les extrêmes ! (Flèches rouges)

L'offre repousse le consommateur vers le centre devenu « ventre mou » ! Ce constat se fait par une évolution de la restauration rapide, exemple : les grands chefs qui proposent des sandwicheries haut de gamme (Ducasse, Bocuse, Veyrat, Westerman proposent des « grignotages chics » de 11 à 16 €). (Flèche verte)

De plus les nouveaux jeunes chefs innovent en proposant une carte différente le midi et le soir, mais à des tarifs très différents (« le plaisir accessible » 27 à 40€) car les attentes des consommateurs ne sont pas les mêmes le midi que le soir. Ce constat montre que le haut de gamme pousse vers le centre. (Flèche bleue)

Les évolutions et tendances

80 % des repas hors domicile sous les 12 euros

Au pays de la gastronomie, le fast-food devient roi : le marché de la restauration rapide a représenté 34 milliards d'euros de ventes en France en 2012

La restauration rapide a accéléré sa montée en gamme et sa diversification,

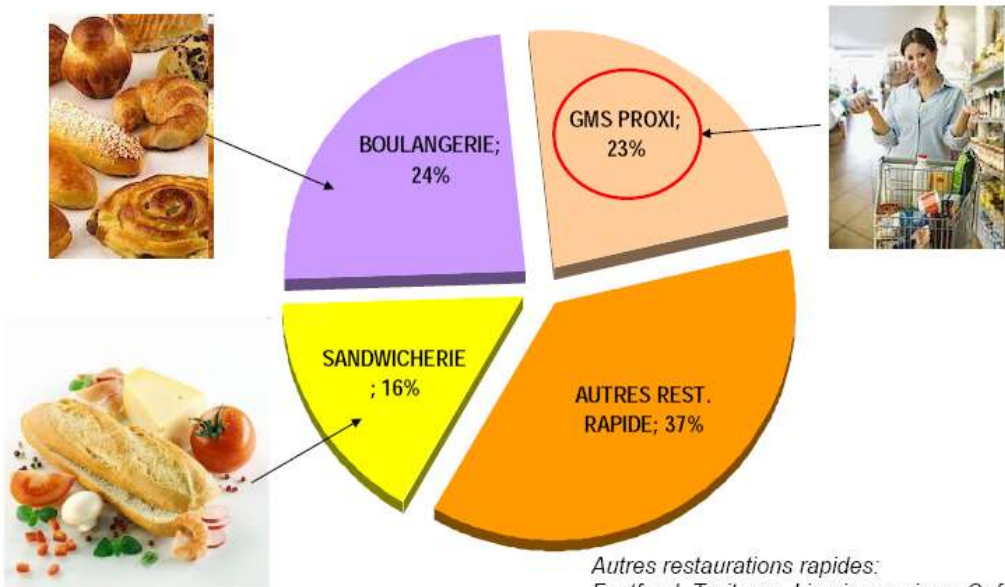
La livraison au bureau décolle, tout comme le phénomène des camions ambulants.

Par types de produits, pour une portion de sushi consommée en 2012, il se consomme 8 kebabs, 23 hamburgers, 25 pizzas, 64 sandwichs et 198 plats de pâtes

Les français savent de moins en moins cuisiner (l'essor des émissions de cuisine et cours de cuisine ne correspondent qu'à un moment de plaisir, le micro-onde est devenu l'équipement le plus acheté par les français).

RESTAURATION NOMADE

Répartition des visites nomades par segment de la **Restauration rapide**



GMS



Food truck



LE FAST GOOD



Le Fast Good de Ferran Adria



Le cozna vera de Marc Veyrat








Menu 100% local Starwood

Les chaînes de restauration en France en 2013

Restauration rapide - Burger :

Mc Donald : 1260 unités	
Quick : 380 unités	
KFC : 150 unités	

Restauration rapide – Sandwich :

Brioche dorée : 350 unités	
Paul : 350 unités	
La Mie Câline : 190	



Top 10 des chaînes de restauration commerciale en France

L'Hôtellerie - 18 février 2013



	Chaînes 1982	CA HT en M€	Nombre unités		Chaînes 2012	CA HT en M€	Nombre s unités
1	Flunch (cafétéria)	128	78	1 (35)	McDonald's	4 300	1260
2	Cafétéria Casino	98	62	2 (10)	Quick	810	380
3	Cafétéria Carrefour	41	54	3 (nc)	Buffalo Grill	600	330
4	Courte Paille	27	80	4 (1)	Flunch (cafétéria)	480	240
5	Cafétéria Coop	24	47	5 (nc)	KFC	410	150
6	O'Kitch	20	18	6 (8)	Hippopotamus	320	180
7	Cafétéria Super M	18	19	7 (nc)	Paul	310	350
8	Hippopotamus	15	7	8 (4)	Courtepaille	300	250
9	Cafétéria Presto	15	13	9 (2)	Cafétéria Casino	250	170
10	Quick	14	21	10 (13)	Brioche Dorée	220	350
35	McDonald's	5	8				




Cafétérias :

Flunch : 240 unités	
Casinos Cafétérias : 170 unités	

Pizzerias :

Pizza Del Arte : 109 unités	
Pizza Pai : 44 unités	

Spécialiste de viande :

Buffalo Grill : 330 unités	
Courtepaille : 250 unités	
Hippopotamus : 180 unités	

Restaurant à thème :

Au bureau : 61 unités	
Léon de Bruxelles : 54 unités	
La criée : 38 unités	
La taverne de Maître Kanter : 36 unités	

Les raisons des difficultés rencontrées par certaines chaînes :

Trop mono-produit

Trop anglo-saxon

Peu de remise en cause permanente

Prix injustifiés

Pas d'écoute du client

Ne créent pas l'envie de revenir

Cinq phénomènes d'évolution dans la restauration

Importance de la sécurité alimentaire

Féminisation du produit et notamment de l'assiette

Déstructuration des repas (seul 14% des repas au restaurant sont encore composés d'une entrée+plat+dessert. La tendance : 2 plats)

Un retour produit important (le consommateur cible la valeur ajoutée apportée au produit)

Un équilibre alimentaire (le restaurant reste un moment de plaisir pas de régime, le consommateur cherche à être accompagné uniquement)

Les 10 grandes pistes à suivre

Élargir les amplitudes horaires (au delà de 14h notamment)

Faire évoluer l'offre tout au long de la journée

Multiplier les modes de distribution et de commercialisation

Mélanger les genres (exemple les gastro qui proposent de la restauration rapide)

Une communication simple et sincère

Offrir une liberté de structure des repas

Les PAC et PAR (prêt à consommer et prêt à réchauffer)

De l'innovation, de l'animation et de la surprise

Choisir entre deux stratégies : être le moins cher ou le meilleur (surtout pas les deux)

Résoudre l'équation impossible : -cher, + généreux, +rapide, +qualité

La restauration : les grands chefs :

