

13 MARS 2025

Restauration en 2025 : Les défis clés pour les équipementiers



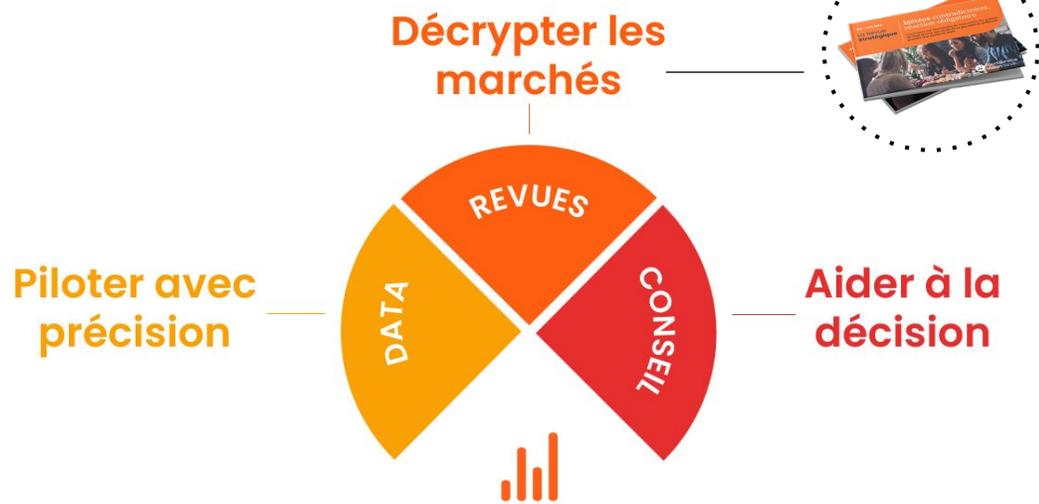
x



Qui sommes-nous ?



Food Service Vision accompagne la transformation et la croissance des acteurs du hors-domicile en France et à l'international



GPS2 Food Service, au service des acteurs du marché pour développer la chaîne de valeurs, leurs business et leurs compétences

-  **ETUDES & AUDITS**
-  **STRATEGIE & PROJETS**
-  **MISE en OEUVRE**
-  **FORMATIONS**

-  **REPERER**
-  **IDENTIFIER**
-  **TESTER**
-  **S'ORIENTER**
-  **S'ENGAGER**
-  **PILOTER**
-  **GUIDER**

Retour sur 2024



x



2024 : Une année marquée par des effets conjoncturels freinant la croissance du marché

JEUX OLYMPIQUES

Effet défavorable pour la restauration



METEOROLOGIE

Impact fort en avant et après saison



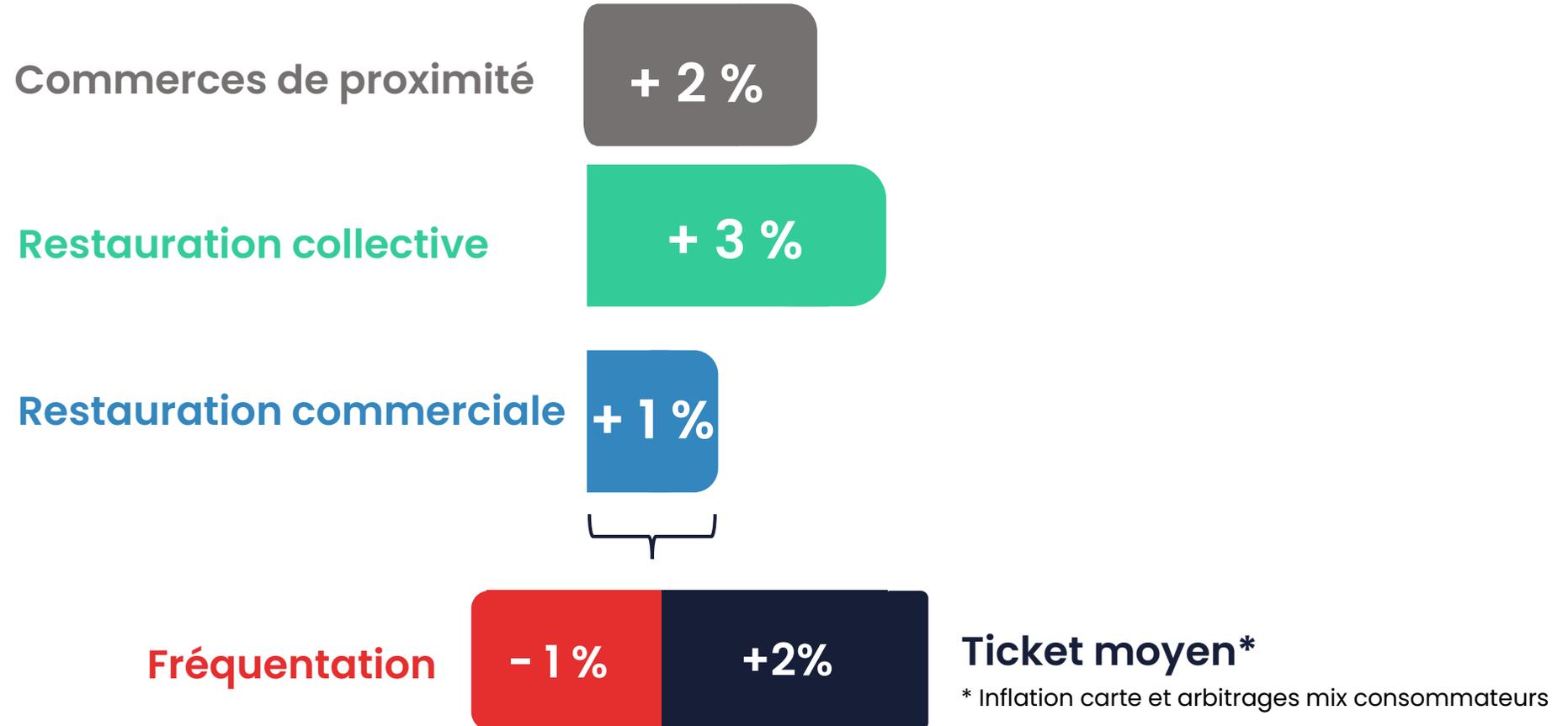
ARBITRAGES

Plus forts que prévus



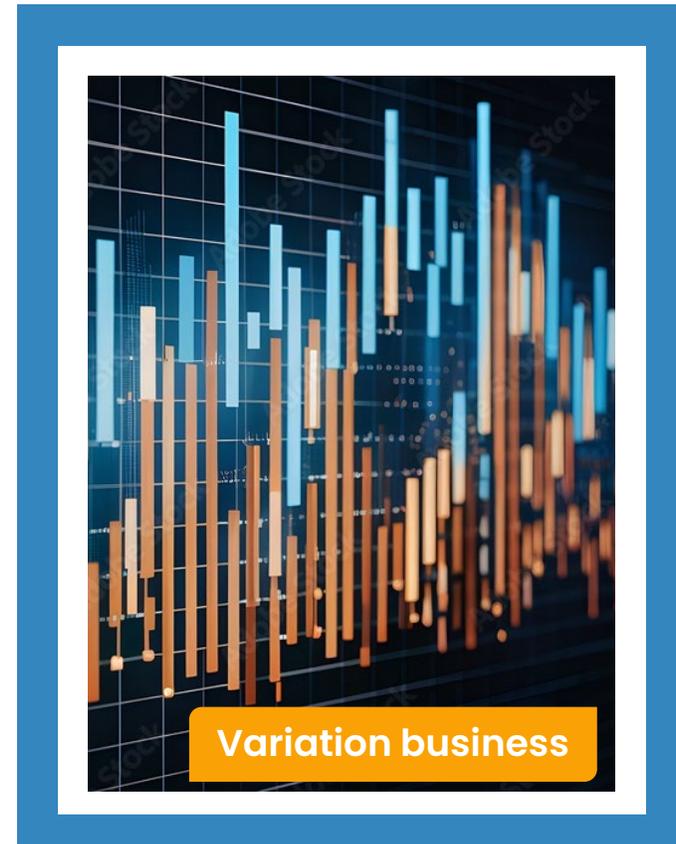
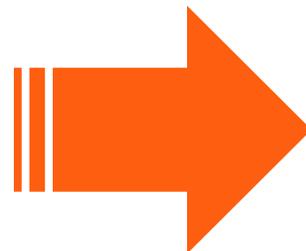
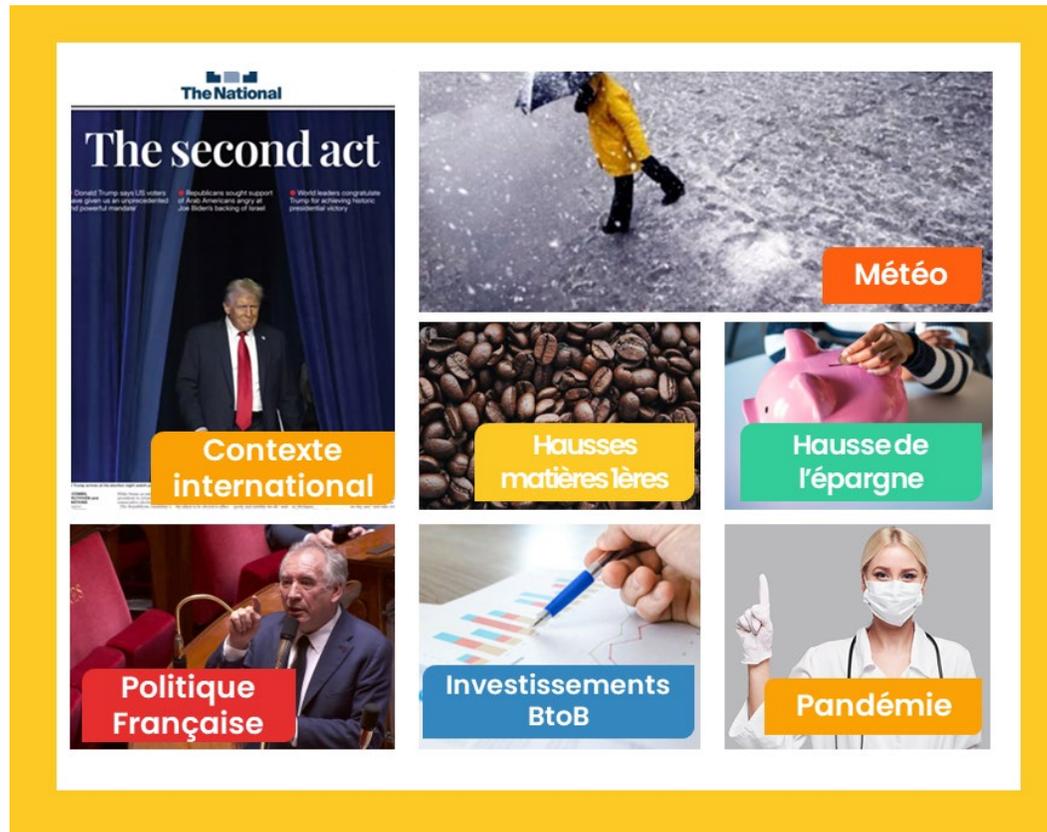
Une année 2024 moins bonne qu'espérée

Évolution du chiffre d'affaires
2024 en % vs 2023



Source : Estimations Food Service Vision

2025 : Un marché incertain, de plus en plus difficile à prévoir



5 défis structurels transforment le marché de la restauration



x





La révolution
des espaces et
des rythmes



La bataille de
l'expérience



Des modèles
économiques
sous tension



La restauration
omnicannale



L'impératif RSE

Fort impact des loyers et du télétravail sur les rythmes de vie et les lieux de restauration



Réduction des espaces de cuisine



Le télétravail bouscule le rythme de la semaine



Jusqu'au Covid, on pouvait prévoir sur la période combien de couverts on allait faire. Depuis la mise en place du télétravail, il y a beaucoup plus de fluctuations, c'est plus compliqué.

Gérant de restaurant métropolitain

Source : Baromètre Convives Food Service Vision – Décembre 2024

Mix des circuits et des canaux de commande par les consommateurs



Taux de pénétration par canal en hors domicile

% des convives qui ont acheté un repas hors domicile au cours des 3 derniers mois

	· Restaurant sur place	88%
	· Bar ou café	66%
	· Repas à emporter	61%
	· Boulangerie le midi	49%
	· Livraison de repas	33%

Source : Revue Stratégique Food Service – Édition #21– Décembre 2024, Food Service Vision

Des attentes plus élevées en matière d'expérience



Des consommateurs plus exigeants lors de leurs sorties au restaurant



77 % ⁽²⁾

des **consommateurs** à la recherche d'une **expérience mémorable** lorsqu'ils sortent au restaurant.

Des expériences retravaillées en restauration commerciale



Exemples de rénovation : Patapain, show cooking, Del Arte

Source : Food Service Vision – (1) Baromètre consommateurs Août 2024 (2) Étude sur les expériences waouh – Sept 2022

Une transformation des modèles alimentaires et opérationnels imposée par les législations



Loi Garot



1^{ère} loi contre le gaspillage alimentaire

Loi Egalim



#EGalim

Une alimentation saine, durable, accessible et des liens commerciaux équilibrés

Loi AGEC



Réduction du gaspillage (aliments, contenants) pour une économie circulaire

Loi Climat et Résilience



Décarbonation Et végétalisation

Des modèles économiques sous tension



Augmentation des coûts de l'énergie



Hausse des taxes
Hausse des taux d'intérêt
Difficultés d'investissement

Augmentation du coût d'achat

+30%

d'évolution des tarifs généraux des distributeurs entre 2019 et 2024 – Alimentaire + Boisson



Manque de personnel

Pistes de réflexion pour le marché des équipements



x



3 Enjeux pour le marché de l'équipement auprès des restaurateurs



Aider au développement du business des restaurateurs via des équipements plus performants/intelligents

performance

La révolution des espaces et des rythmes

La restauration omnicanale

Des modèles économiques sous tension

Productivité / Réduction coûts



Proposer des matériels plus rapides, efficaces et économes pour faciliter la production

Investissements



Apporter des solutions plus ergonomiques, des solutions de retour sur investissement et de financement

Anticipation



Accompagner les restaurateurs pour affiner leurs prévisions de fréquentation grâce à l'IA

Faciliter le quotidien des équipes pour rendre le métier de restaurateur plus accessible

praticité

Des modèles économiques sous tension

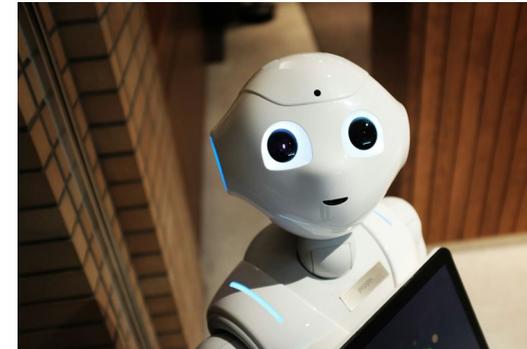
La bataille de l'expérience

Modularité



Innover dans la proposition d'équipements adaptables tout au long de la journée

Confort de travail



Intégrer plus d'équipements faciles à utiliser ou autonomes pour palier au manque de personnel/compétences

Proposer des alternatives écologiques pour renforcer la démarche RSE de vos clients

Responsabilité

L'impératif RSE

Organisation de la cuisine



Repenser l'organisation et les matériels en cuisine pour mieux mettre en œuvre les leviers RSE (cuissons, nettoyage, consigne, tri, réemploi ...)

Accompagnement technologique



Intégrer le data management et l'IA au sein de vos équipements pour aider à la réduction de l'empreinte écologique

Nos recommandations d'actions pour les acteurs de l'équipement



Équipementiers

Concevoir des équipements plus performants, moins énergivores, plus ergonomiques, plus respectueux de l'environnement et plus simples d'utilisation



Bureaux d'Etudes

Repenser la conception des cuisines pour les rendre plus fonctionnelles, ergonomiques afin d'améliorer les flux de travail et la productivité



Pour tous

Renforcer l'accompagnement des clients, la formation, la maintenance et l'utilisation des nouvelles technologies



Sharper vision,
better decisions.



foodservice
vision sharper vision
better decisions

x

GPS₂
food service