

13 MARS 2025

# Restauration en 2025 : Les défis clés pour les équipementiers



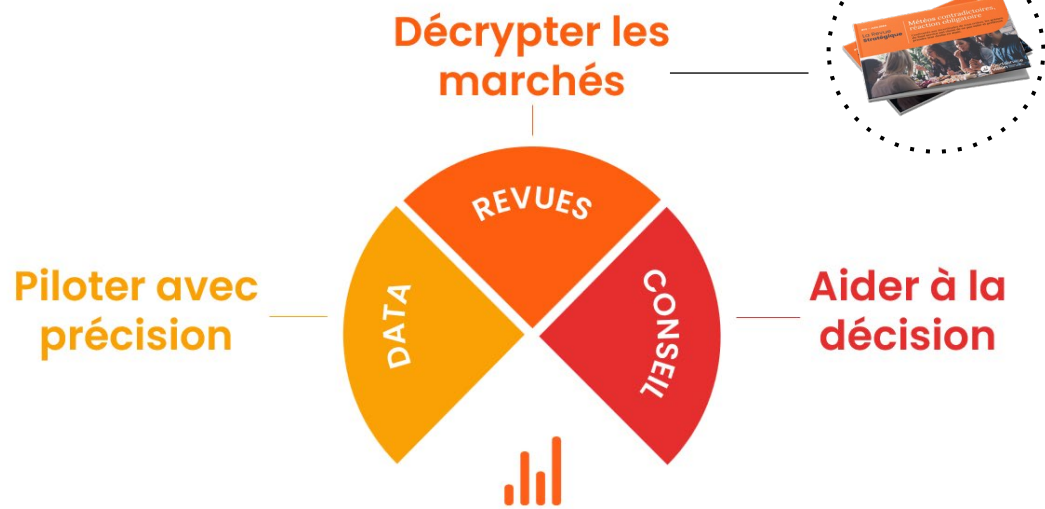
x



# 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



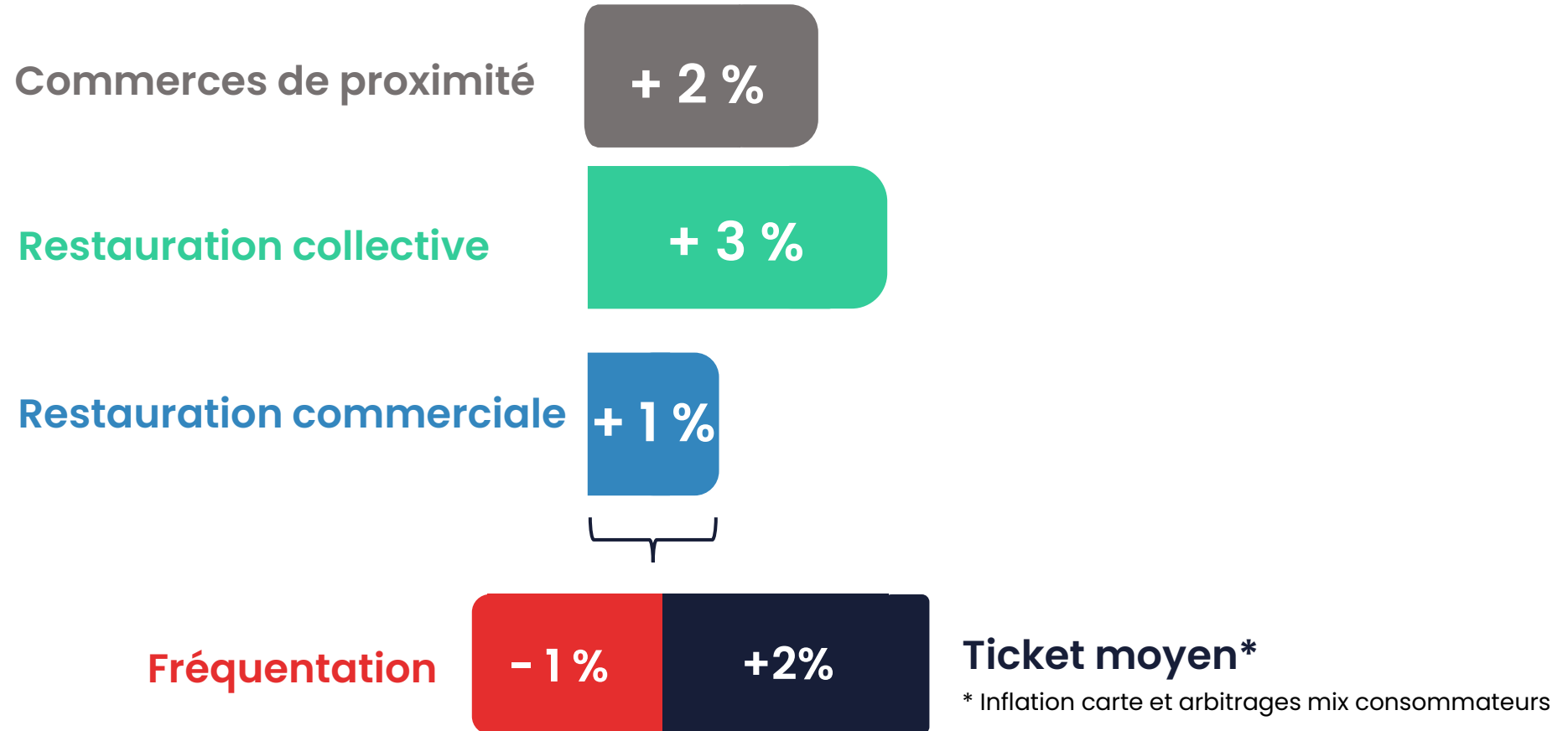
## ARBITRAGES

Plus forts que prévus



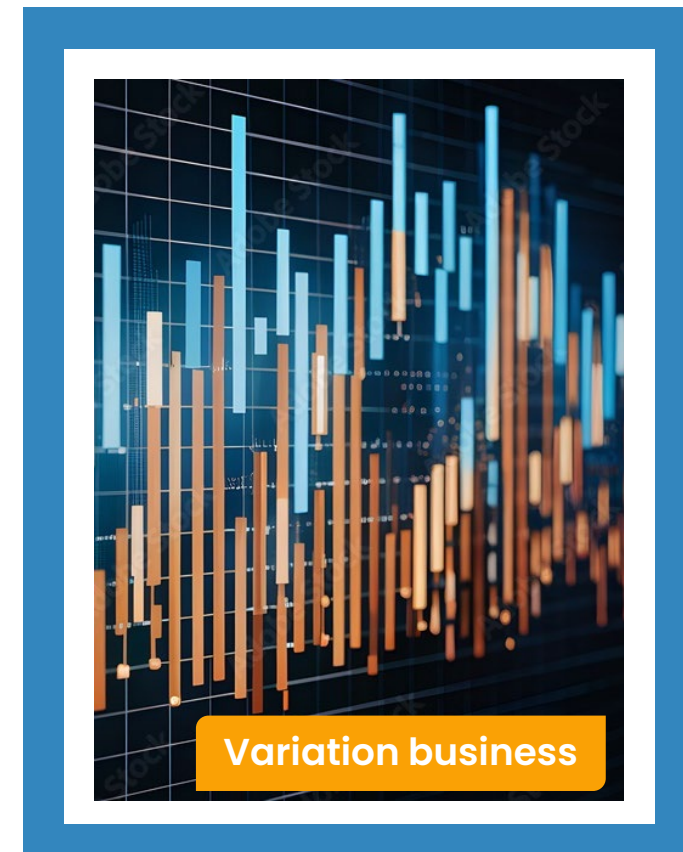
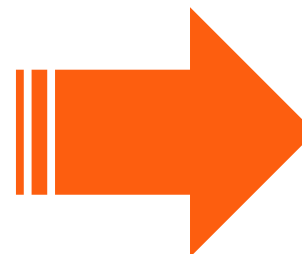
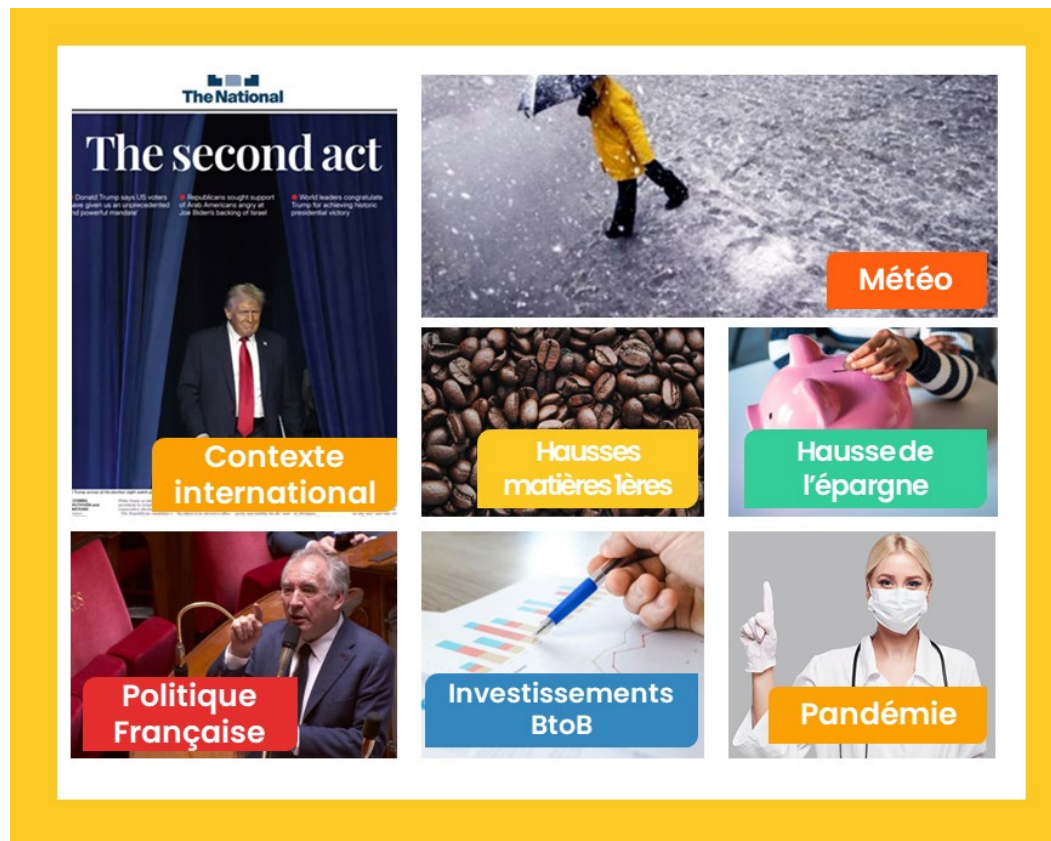
# Une année 2024 moins bonne qu'espérée

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

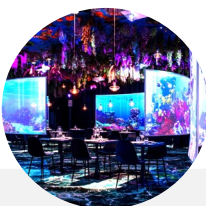
	· Restaurant sur place	<b>88%</b>
	· Bar ou café	<b>66%</b>
	· Repas à emporter	<b>61%</b>
	· Boulangerie le midi	<b>49%</b>
	· Livraison de repas	<b>33%</b>

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 %** <sup>(2)</sup>

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<sup>ère</sup> 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

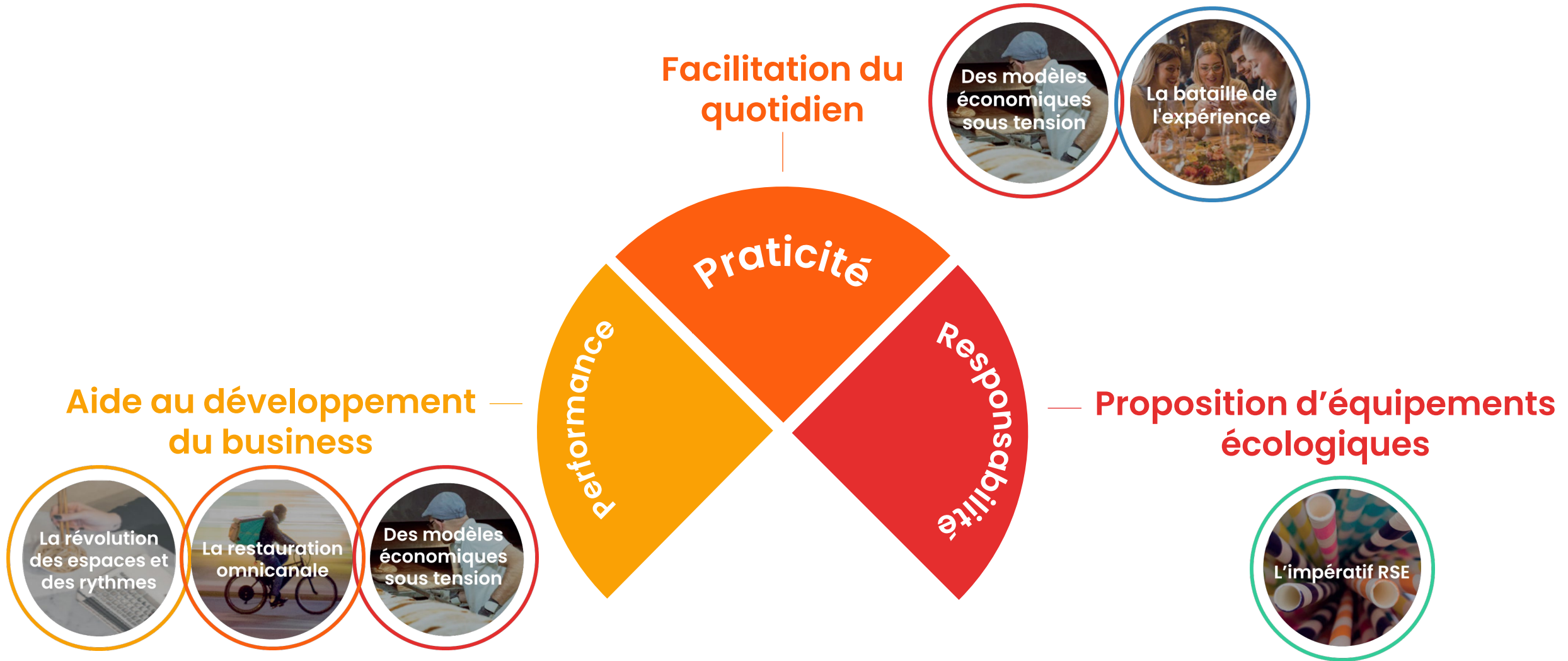


x





# 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

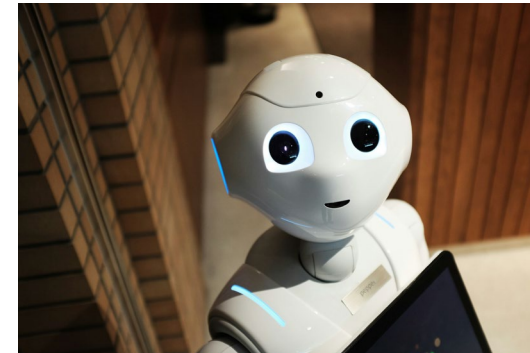
La bataille de l'expérience

## 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



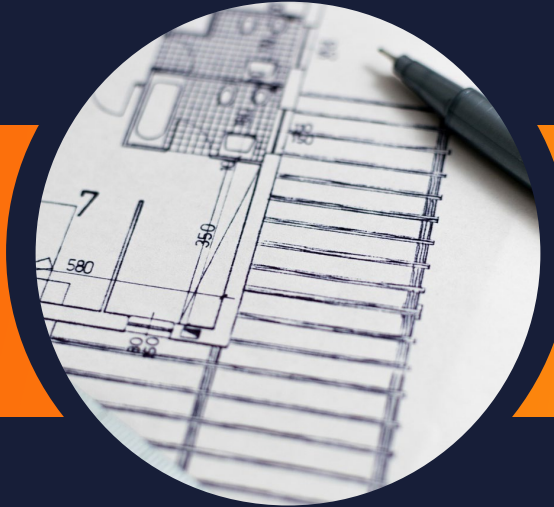
Intégrer le data management et l'IA au sein de vos équipements pour aider à la réduction de l'empreinte écologique

# 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

GPS<sub>2</sub>  
food service