

LA RESTAURATION HORS FOYER

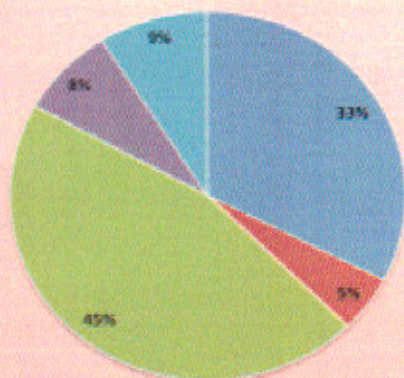
6,2 milliards de repas
12 repas par mois et par français
67,8 milliards d'€ de chiffre d'affaire

RESTAURATION COMMERCIALE

52% des repas
74% du chiffre d'affaire

Répartition des repas dans la restauration commerciale

- Restauration service à table
- Restauration self-service
- Restauration rapide
- Restauration des hôtels et autres hébergements
- Restauration dans les transports, les gares, les aéroports et les routes

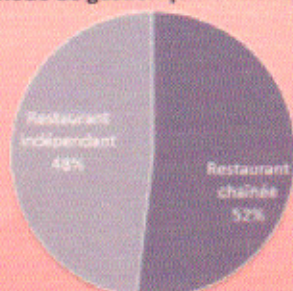


Restauration commerciale : 50 milliards d'€

Dont :

- Chaîne : 16 milliards d'€
- Indépendant : 34 milliards d'€

Mode de gestion (en nb de repas)



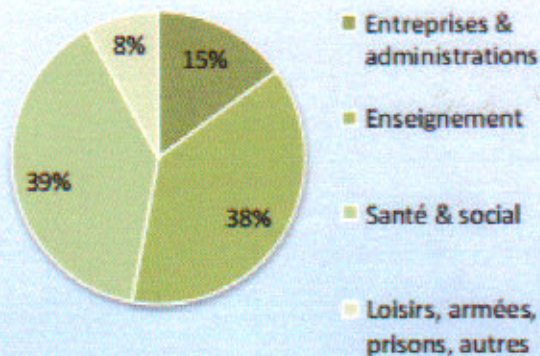
RESTAURATION COLLECTIVE

48% des repas
26% du chiffre d'affaire

La restauration collective se distingue par sa fonction sociale et répond à 3 principes :

- Elle prépare et fournit des repas aux personnes travaillant ou vivant dans une collectivité
- Elle s'adresse aux membres d'une collectivité donnée : enfants, salariés, malades, etc.
- Elle garantit un prix inférieur à celui pratiqué dans les restaurants similaires ouverts au public.

Répartition des repas par secteur de la restauration collective publique et privée



La restauration collective

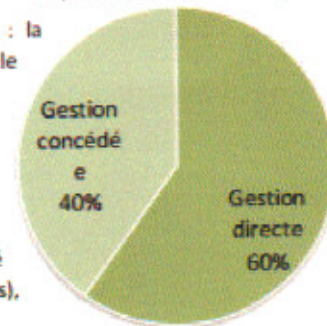
Présentation générale

La restauration collective se différencie de la restauration commerciale par son **caractère social** : elle prépare et sert des repas à une communauté (élèves, salariés, malades, etc.) à des **prix réduit**.

→ Deux modes de gestion

- La restauration collective en **gestion directe** ou en **autogestion** : la confection des repas est confiée à une structure interne où le propriétaire exploite et gère directement son établissement
- La **restauration collective concédée** : les sociétés de restauration collective (SRC) exercent leur activité dans le cadre d'une sous-traitance (prestataire extérieur). Ces sociétés fournissent souvent : la main d'œuvre, les produits, un savoir-faire, une image de marque, et une assistance de gestion. 3 sociétés se partagent 80% du marché de la restauration collective concédée : Sodexo (et sa filiale Sogeres), Compass et Ellor.

Répartition en nombre de repas

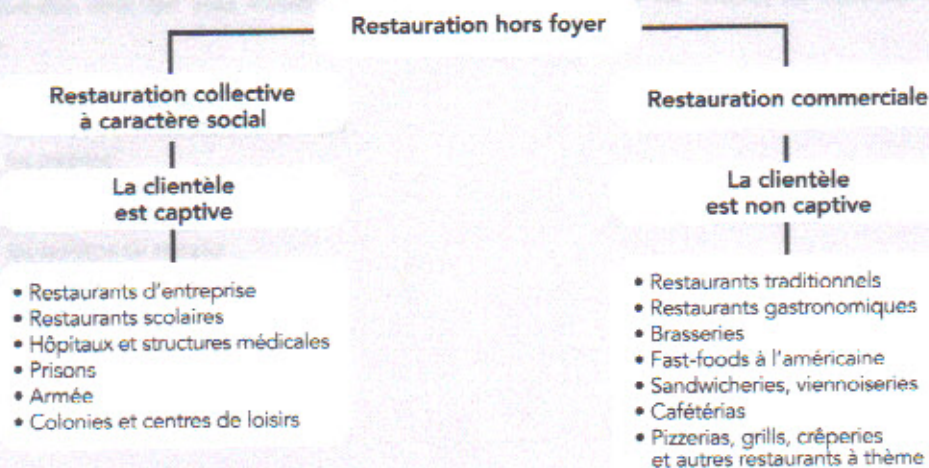


Que ce soit dans des établissements publics ou privés, et quel que soit le mode de gestion, les repas peuvent être cuisinés :
 - **sur place**. On parle alors de **distribution directe**
 - **dans des cuisines centrales**.

Synthèse

Le paysage de la restauration a changé, avec l'apparition de multiples concepts.

On appelle « **restauration hors foyer** » (RHF) l'ensemble des repas pris hors du domicile familial, consommés dans le cadre de la restauration commerciale ou collective :



• QUELQUES INDICATEURS SUR LA RESTAURATION HORS FOYER

La restauration hors foyer a connu une évolution significative au cours des quarante dernières années. Le secteur n'a jamais connu de récession, mais les prix pratiqués sont adaptés au pouvoir d'achat et à une situation économique difficile, comme le montrent ces indicateurs :

- Il existe près de 300 000 restaurants en France.
- Environ 10 milliards de repas sont servis hors du domicile chaque année.
- L'addition moyenne est située aux alentours de 8 euros par repas.
- Plus de 80 % des repas sont vendus à moins de 15 euros.
- La restauration haut de gamme ne représente que 2 % des repas servis.

(Source : GIRA SIC)

■ LES TYPES DE REPAS

Il existe plusieurs raisons de prendre son repas hors du domicile. On distingue :

LE REPAS DE NÉCESSITÉ	LE REPAS CONVIVIAL	LE REPAS FESTIF DE PLAISIR
Repas destiné à se restaurer au quotidien, pour un ticket moyen inférieur à 15 euros	Repas destiné à se détendre pour un ticket moyen situé entre 15 et 30 euros	Repas orienté vers la cuisine et le standing (gastronomique) pour un ticket moyen dépassant 30 euros

S'il est d'usage de classer les repas dans l'une de ces catégories, il est néanmoins nécessaire de considérer que quel que soient le contexte et la formule, le consommateur recherche toujours le plaisir et la convivialité.

■ LES ATTENTES DES CLIENTS

Plusieurs facteurs socio-économiques ont contribué à des changements profonds depuis le début du xx^e siècle.

FACTEURS	ATTENTES DES CLIENTS	ADAPTATIONS
ÉLOIGNEMENT DU LIEU DE TRAVAIL	Se restaurer rapidement sur son trajet et proche de son lieu de travail, pour un prix maîtrisé : repas de nécessité	<ul style="list-style-type: none"> • Implantation d'unités de restauration rapide dans les gares et près des bureaux • Essor de la restauration d'entreprise • Tarification plus basse le midi et en semaine
DÉSTRUCTURATION ET DIMINUTION DU TEMPS DES REPAS	Avoir des alternatives aux repas à table traditionnels	<ul style="list-style-type: none"> • Proposition de formules duo : plat/dessert ou entrée/plat • Développement de la vente à emporter et de la restauration rapide permettant le grignotage
ÉCLATEMENT DE LA CELLULE FAMILIALE	Consommer seul(e) chez soi des plats préparés sans avoir à cuisiner	Essor de la vente à emporter (à pied ou en voiture) et de la restauration livrée à commander par téléphone ou sur Internet : pizzas, restauration ethnique, salades, etc.
PRÉOCCUPATIONS NUTRITIONNELLES	Pouvoir combiner repas équilibré, rapidité et coût maîtrisé, aussi bien pour les femmes que pour les hommes	Possibilité de consommer des mets plus légers, quelle que soit la formule de restauration : réduction des quantités, contenants plus petits, bars à soupes, saladeries, restaurants japonais, menus minceur, restaurants de poissons
SCANDALES ALIMENTAIRES	Manger sain des produits identifiables et tracés : consommer des produits faits maison	<ul style="list-style-type: none"> • Développement du bio et des produits labellisés • Restauration rapide haut de gamme • Développement de la cuisine de terroir
CONCENTRATION DES EMPLOIS DANS LES GRANDES VILLES	Découvrir de nouvelles choses et « zapper » d'une formule à l'autre	• Multiplicité des formules de restauration et concepts innovants (<i>food trucks</i> , cuisine fusion, bagels, etc.)

■ QUELQUES ENSEIGNES DE RESTAURATION COMMERCIALE

La restauration commerciale est très diversifiée, comme le montre cette liste non exhaustive d'enseignes bien connues.



Restauration rapide haut de gamme



Sandwicherie viennoiserie



Restaurant à thème ethnique, livraison à domicile



Pizzeria (restaurant à thème)

la=criée

Restaurant de poissons (restaurant à thème)



Grill (restaurant à thème)



Fast-food : hamburgers