

Le premier Food Service DDAY#1 a apporté un éclairage 360 degrés sur la mutation digitale de la restauration hors foyer

Food Service Vision, cabinet d'études spécialisé en hors-domicile, et les Éditions de la R.H.F avec les magazines Le Chef et BRA Tendances Restauration ont organisé le 16 mai un événement sur la mutation digitale de la restauration.

Ce premier Food Service DDAY#1 a été l'occasion d'apporter à de nombreux industriels, distributeurs, chaînes de restauration et start-ups, un éclairage unique et à 360 degrés des impacts de la mutation digitale sur la restauration.

Des experts du digital, des témoignages d'acteurs leaders du food service, des tables rondes de start-ups ainsi que des présentations de chiffres Food Service Vision en avant-première ont rythmé cette journée.

Une convention, suivie d'une remise de prix des meilleures start-ups du secteur par l'incubateur Food Service Factory.

Des consommateurs qui choisissent et évaluent leur lieu de restauration via le digital

7 français sur 10 consultent les sites d'avis pour choisir leur restaurant. Commentaires, avis... l'e-réputation est alors primordiale pour faire son choix.

S'ils sont satisfaits, les consommateurs n'hésitent pas à le faire savoir sur les réseaux sociaux. Les millennials (18-35 ans) sont des adeptes du foodporn puisque 58 % d'entre eux ont déjà posté une photo de leurs plats sur internet.

D'ailleurs 77% des restaurateurs suivent leur e-réputation !

La réservation en ligne devient un incontournable

1 français sur 2 réserve déjà en ligne et 1 restaurateur sur 2 propose ce service à ses clients.

La livraison, une pratique déjà bien ancrée chez les consommateurs, mais peu proposée par les professionnels

Alors qu'un français sur 2 se fait livrer à son domicile ou à son bureau, via des sociétés de livraison ou directement via un restaurateur, seulement 2 restaurateurs sur 10 proposent un service de livraison.

Les professionnels accentuent et diversifient leurs pratiques de commande en ligne

Près de 4 restaurateurs sur 10 ont déjà fait des achats en ligne.

Les restaurateurs commandent en moyenne sur 5 types de sites d'e-commerce différents, par exemple sur des sites professionnels (Transgourmet, Metro...), des sites grand public (Amazon, Vente Privée...) ou du direct producteur.

Une restauration qui sera full digitale dès demain

« De la fourche à la fourchette à chaque étape on retrouvera du digital. Le parcours consommateur est déjà bien digitalisé (choix de son restaurant, avis...), mais cela va s'accroître. La livraison permet au restaurateur de toucher le consommateur là où il se trouve et de gagner des parts de marché à la GMS. Les restaurateurs encore peu digitalisés vont s'équiper massivement de solutions digitales pour faciliter leur travail et revoir leur organisation. » François Blouin, président Food Service Vision.

Illustration de cette mutation ... des Start-Ups primées tant en front comme en back-office !

Deux premiers prix ex aequo : Panjee (le passeport digital du produit) et Mamie Régale (service de livraison de repas cuisinés par des retraités pour des salariés).

D'autres prix ont été remis à Mon Banquet (buffet de qualité à prix abordables), Awadac (animations et commandes en restaurant via des supports personnalisés), Resto Futé (centrale de référencement pour les restaurateurs), Eklo (culture de plantes associée à l'élevage de poissons pour cultiver en ville) et Billee (application qui facilite le paiement au restaurant).

La digitalisation de la restauration à accompagner plutôt qu'à combattre !

Caroline Faillet, CEA de Bolero et auteure de L'Art de la guerre digitale et Denis Jacquet, président de l'Observatoire de l'Ubérisation sont unanimes : il faut accompagner cette mutation digitale et en tirer profit plutôt que de lutter contre !

Source pour toute citation de données

Paroles de Millennials 2017

Restauration digitale 2017- Paroles de professionnels et de convives

Pour plus d'informations, merci de contacter :

Magali Caufman, Directrice Associée

Tel : +33 (0)6 12 36 76 26 / +33 (0)4 37 45 02 65

m.caufman@foodservicevision.fr

Pour en savoir plus, visitez notre site internet : www.foodservicevision.fr

À propos de l'étude Paroles de Millennials 2017

Une étude publiée en mars 2017

Cible : 1 000 interviews représentatives des 18-35 ans en France

Échantillonnage : Représentativité assurée par la méthode des quotas (sexe, âge...)

Lecture des résultats par circuits : Restauration assise, restauration rapide et bar

Mode de recueil : Étude on-line de 25 minutes

À propos de l'étude Restauration digitale 2017 - Paroles de professionnels et de convives

Une étude publiée en mai 2017

Cible : 1000 consommateurs représentatifs des Français âgés de 18 ans et plus

160 professionnels indépendants en France (80 en restauration commerciale / 80 en boulangeries/pâtisseries)

Lecture des résultats par circuits :

Restauration commerciale indépendante et boulangerie/pâtisserie indépendante

Mode de recueil : Étude on-line de 7 minutes auprès des consommateurs et de 20 minutes auprès des professionnels

À propos de Food Service Vision

Food Service Vision est leader du conseil et des études en hors-domicile.

Food Service Vision accompagne la réussite et la performance des acteurs du marché, industriels, distributeurs et chaînes, en France et à l'international. L'équipe Food Service Vision, passionnée et connectée en permanence au marché, s'appuie sur 3 métiers : conseil, étude adhoc et business intelligence/datas.