

INFOGRAPHIE CROISÉE FEEF & STRATEG'EAT #1

Les perspectives de la restauration à table



+100 000 établissements dont 88% d'indépendants

Des thèmes de restauration ethnique qui se développent et de nouveaux concepts, mais surtout une restauration traditionnelle (65% des établissements) et italienne

Une concentration de marché avec + de chaînes



Et + de groupes avec plusieurs points de vente



La restauration à table a toujours fonctionné en dents de scie, mais avec une perpétuelle résilience. Il y aura toujours de la restauration à table, avec ou sans snacking !

Quelques constats sur le contexte actuel

Le risque d'une restauration plus fonctionnelle le midi et « loisir » le soir, qui fait face à l'explosion du snacking

Un restaurant qui doit faire mal aux oreilles tellement il résonne socialement (Instagram, TikTok...)

Un restaurant qui fait + d'expérience que du culinaire, réduire l'image d'enseignes standardisées

Un restaurant qui doit sortir des sentiers battus : chercher ses instants, multiplier les canaux...

Un restaurant dont l'alimentation ne suffit plus : Expérience immersive supportée par le digital

Un restaurant vertueux éco responsable mais surtout transparent et humain

La restauration à table du futur

Un hybridation en place sur de nombreux sites, une rupture des conventions

Une expérience client qui va jusqu'au virtuel dans le point de vente

De plus en plus de groupes & de chaînes

Une maturité affirmée dans l'éco-responsabilité



Une premiumisation tellement complète qu'elle risque d'être rejetée par le consommateur

Tous les moyens seront bons pour aller chercher plus de trafic à l'heure où la fréquentation va baisser et de la saturation (panier moyen d'achat)

Aller chercher des points de performance en "back-of-house" (dans la cuisine) par le biais des nouvelles technologies

L'obligation d'aller chercher le juste équilibre entre fait maison et gestion/expérience du personnel