



Le 22 mai 2023

En avril dernier, Les Échos Études publiait sa nouvelle étude, « La pause déjeuner des actifs fait sa révolution ». Celle-ci met en avant une mutation des usages et exigences des actifs, à laquelle les professionnels du marché doivent s'adapter.

Ainsi, si 2022 marque un retour à la stabilité, le secteur enregistre une baisse de la consommation, liée au développement du travail hybride – 33% des salariés ont eu recours au télétravail au cours de l'année.

Tout en consommant moins, les salariés font attention à consommer mieux (plus frais, plus local) et à privilégier les repas équilibrés. L'anti-gaspillage est également pris en compte par les consommateurs.

Le secteur de la restauration d'entreprise rencontre d'autres difficultés, qui viennent s'ajouter à la fréquentation en baisse et aux exigences plus prononcées. Ainsi, la pression se fait plus forte sur les marges, du fait du coût des matières premières et de celui de l'énergie, et les difficultés de recrutement mettent à mal l'activité des restaurateurs.

UN ÉCLATEMENT DE LA CONCURRENCE

Face à ces évolutions du marché de la restauration d'entreprise, la concurrence se fait de plus en plus forte : alors que la restauration commerciale se digitalise et conserve son importance pour les actifs (notamment grâce aux titres-restaurant), de nouveaux entrants font leur apparition sur le marché : c'est le cas des enseignes spécialisées dans les nouvelles solutions, telles que les frigos connectés, la livraison au bureau ou encore la cuisine robotisée. Elles visent avant tout le segment des PME, se positionnant comme des solutions complémentaires sur les gros sites.

Face à ces grands enjeux de la restauration d'entreprise, les entreprises se doivent d'innover, en adaptant le contenu de leurs repas, en créant de nouvelles solutions pour le travail hybride telles que des food-court, des solutions flexibles ou pour les actifs en télétravail. Autre fer de lance de ces innovations : miser sur des démarches RSE exigeantes.

I.E.