

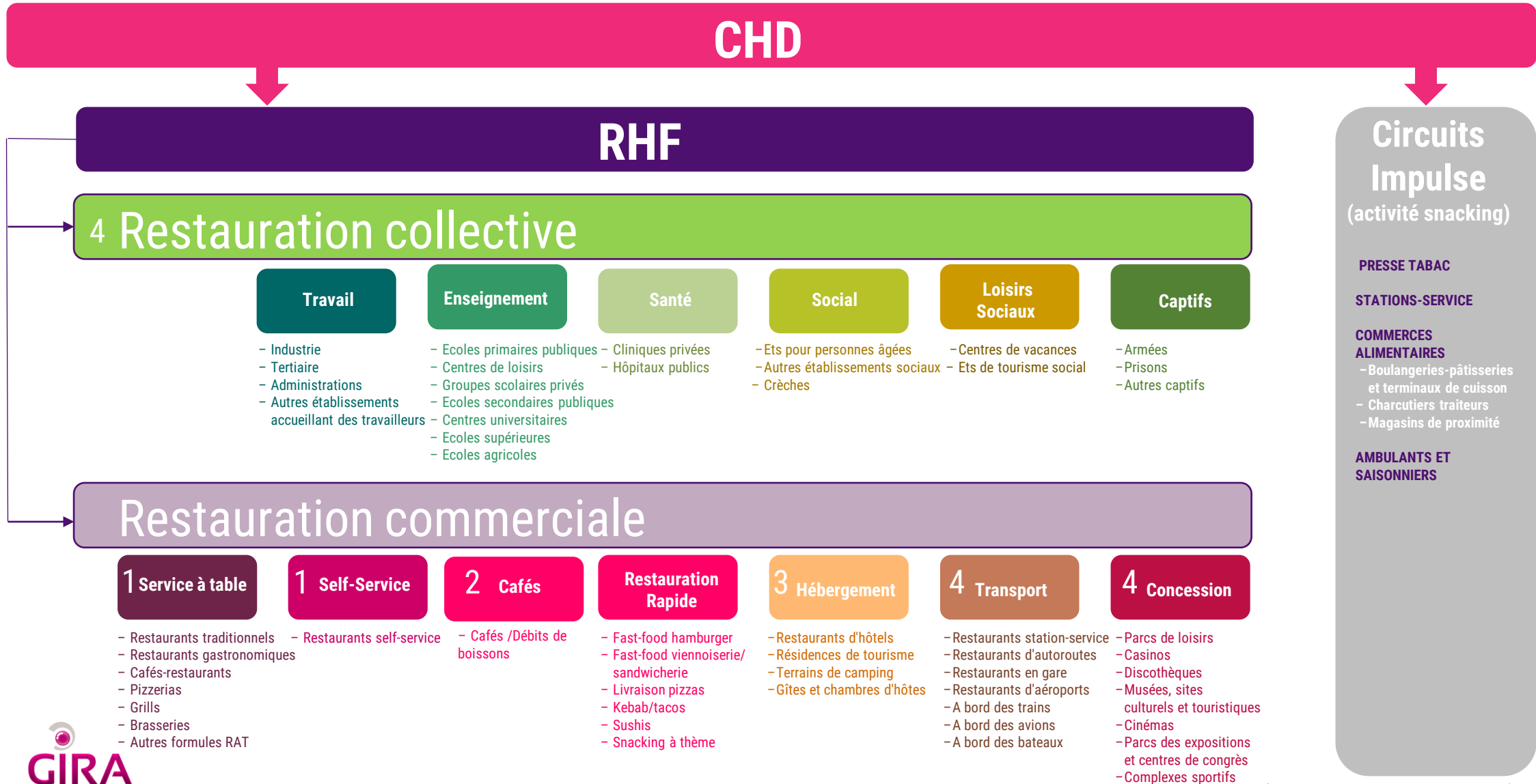
Bilan marché Foodservice 2023

Vers un nouvel équilibre ?

Juillet 2024



L'architecture du marché de la CHD



Définition des secteurs

1. **Restauration avec Service A Table** : restaurations traditionnelle, grills, brasseries, pizzerias, toutes les formules de restauration à thème
2. **Cafés – Débits de Boissons** : établissements dont l'activité principale est la vente de boissons
3. **Hôtels et structures d'hébergement** : qui disposent d'un service de restauration en plus du petit-déjeuner
4. **Segment autres** : tous les établissements du hors domicile qui n'entrent pas dans les 3 catégories
par exemple : restauration collective (travail, armées, prisons, enseignement ...), discothèques, restauration de concession (théâtre, parcs d'attraction, stades, salles de concert ...), transports (trains, gare, avion, autoroute, ferry ...)



Introduction

Vers un nouvel équilibre ?

Inflation

Nombre de couverts

Préserver les marges

Ticket moyen

Arbitrages

Quantité dans l'assiette

Fréquentation



01

Bilan marché
2023



Les grands chiffres clés de 2023

A la recherche d'un nouvel équilibre

Augmentation des prix

Arbitrages sur les périphériques

Diminution des quantités dans l'assiette

+9,7%

+10,0% en RHF

Evolution globale du CA du marché de la CHD en 2023

La valorisation du marché retrouve son niveau d'avant crise mais les volumes restent encore en retrait (-5%)



Effet boost de l'inflation sur la dynamique RHF malgré des volumes qui progressent moins vite (+3,9%)

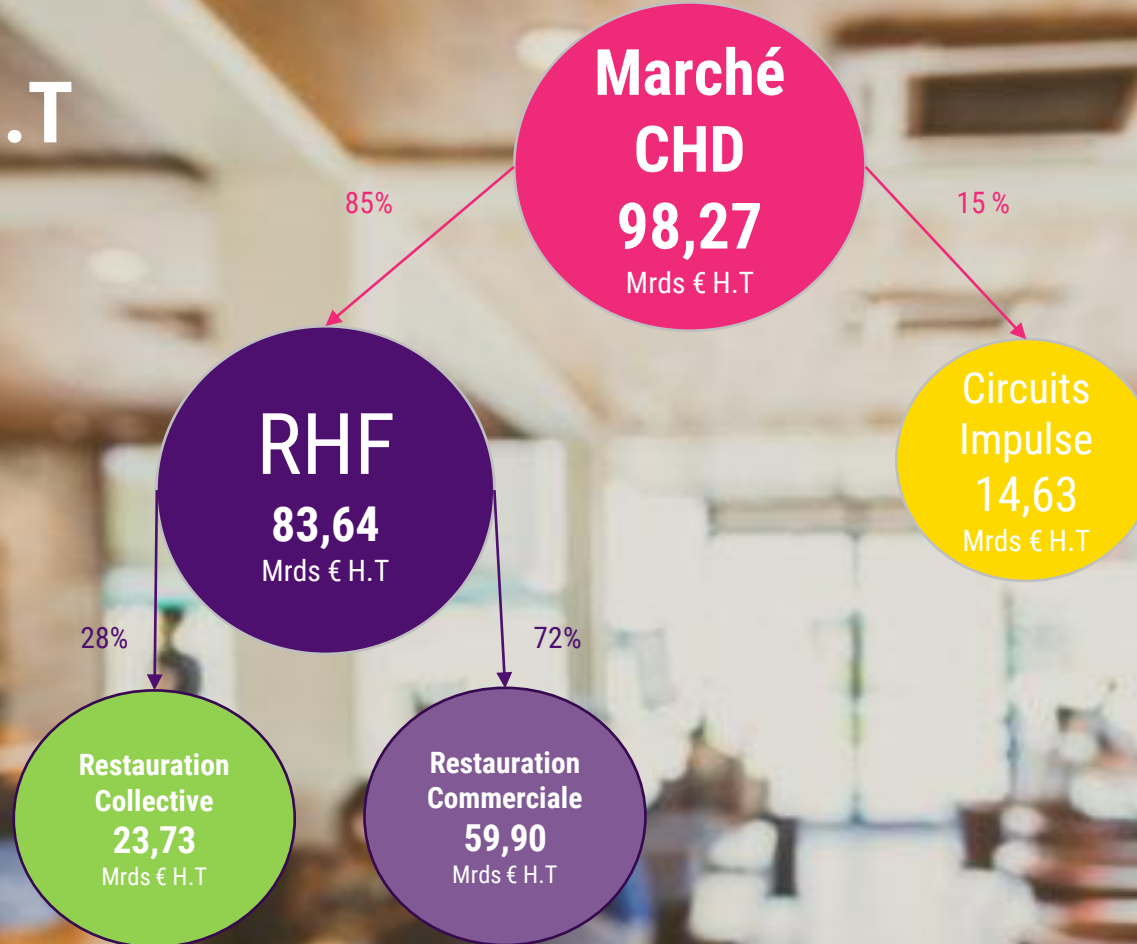


98,3 mrds € HT

Le Marché de la **CHD**
retrouve son référentiel de
CA d'avant crise sanitaire

Valeur du marché de la CHD – France 2023

CA 2023 € H.T



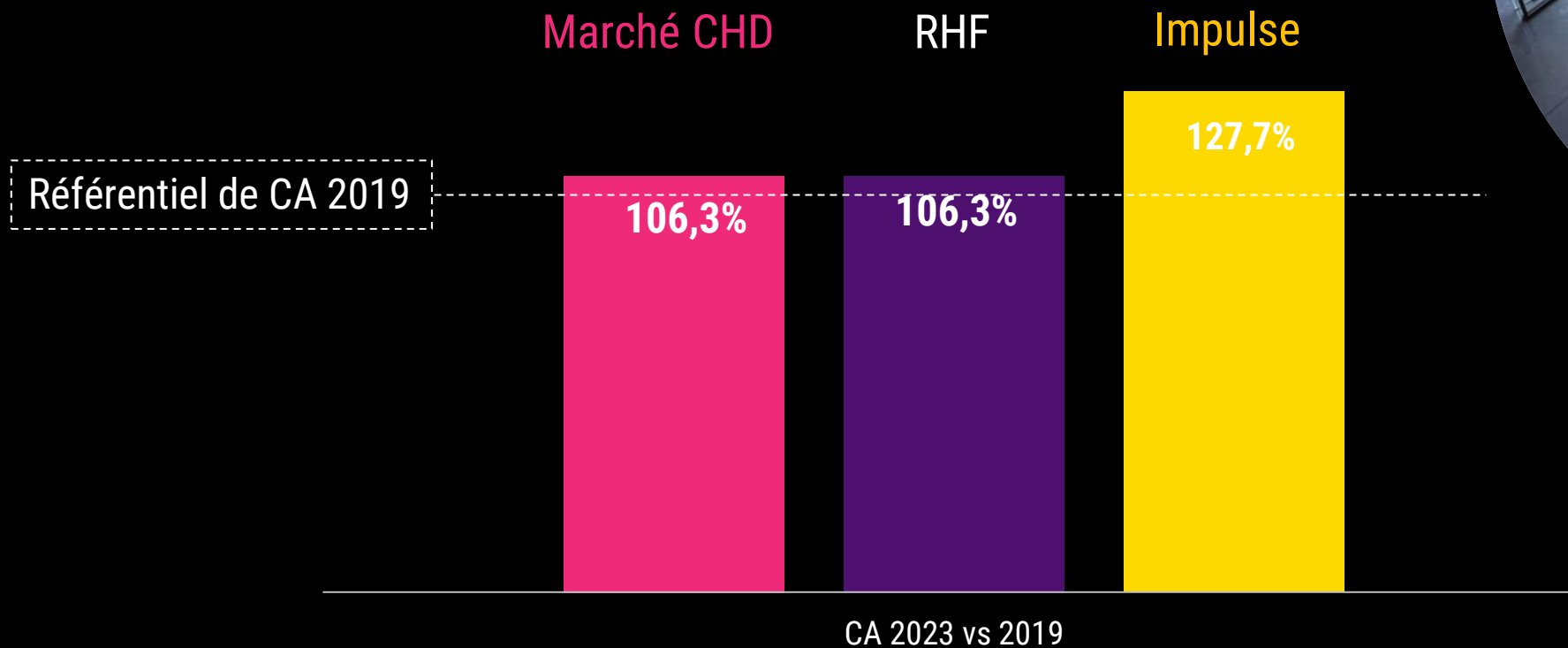
CA TOTAL CHD

61% de la restauration gérés par des indépendants

CA 2023 € H.T



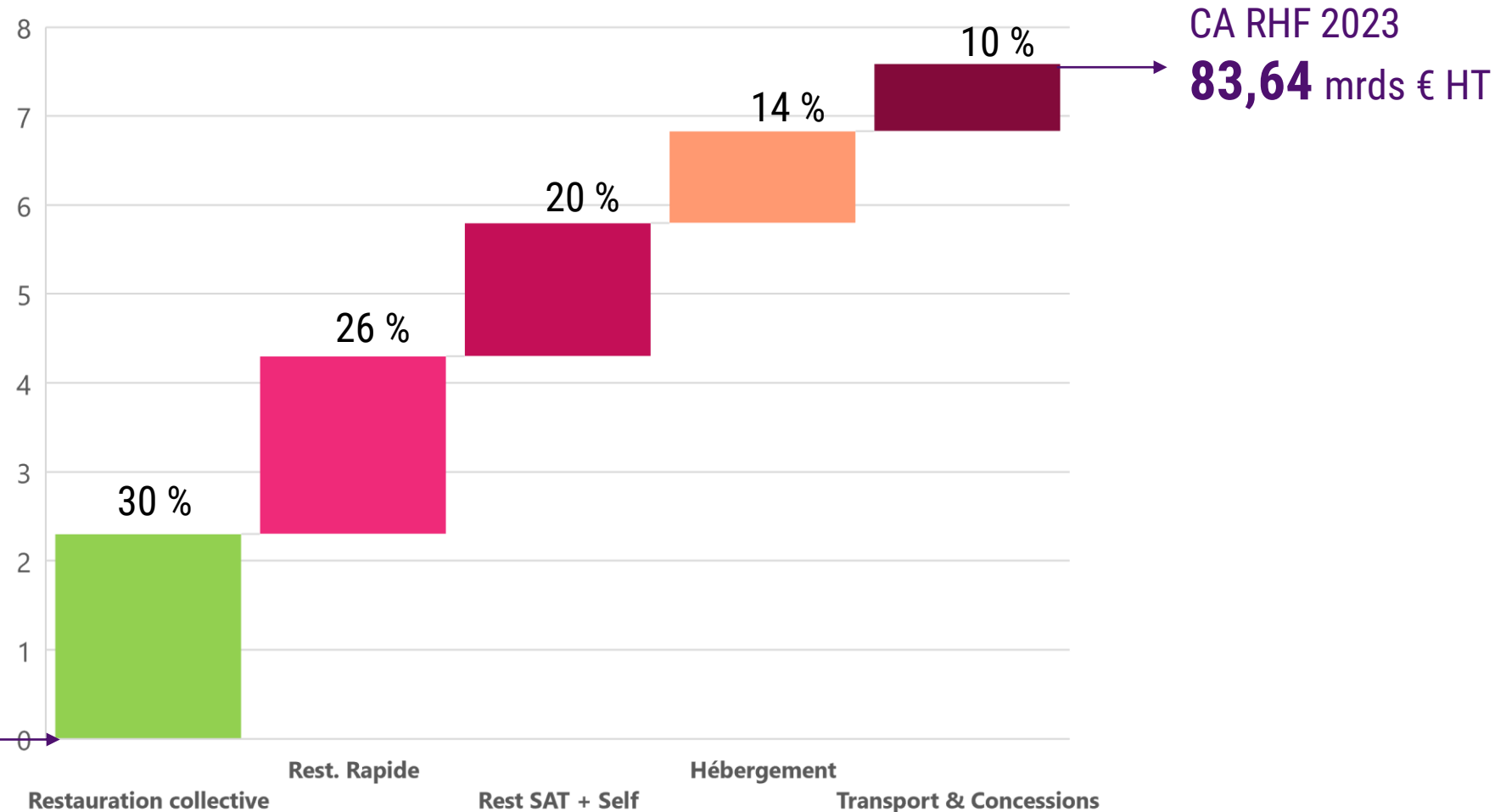
Taux de récupération du marché CHD vs 2019 en valeur



Contribution des segments à la croissance du marché

+7,59
mrds € HT
de CA RHF en 2023

CA RHF 2022
76,05 mrds € HT



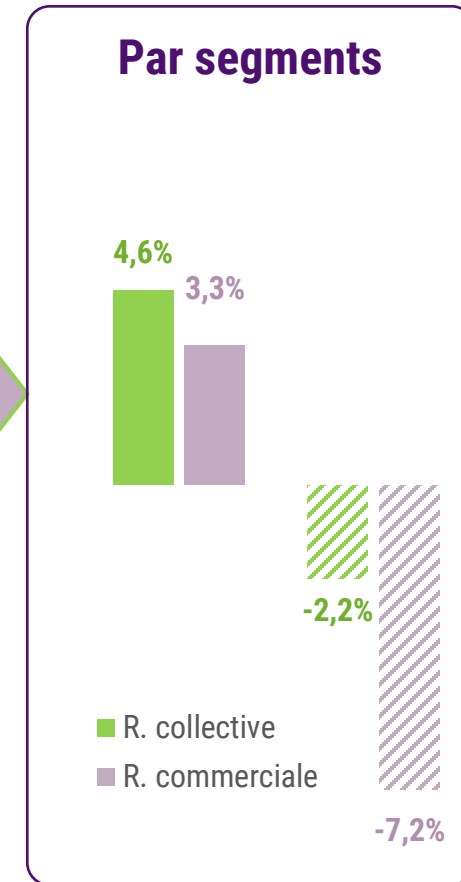
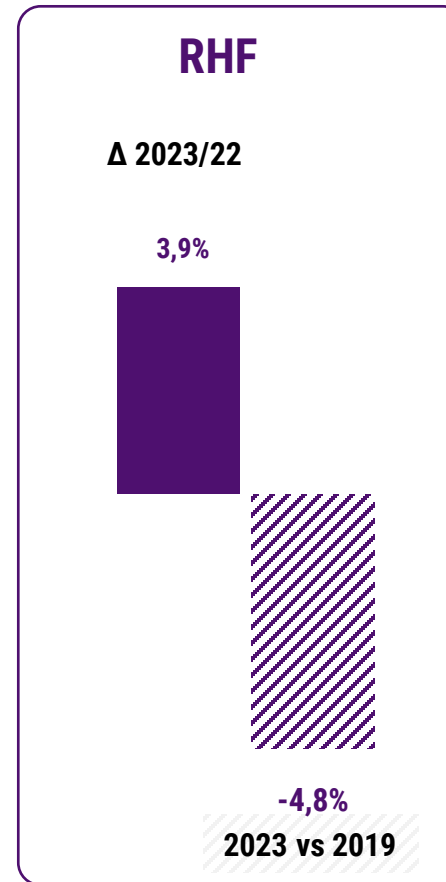
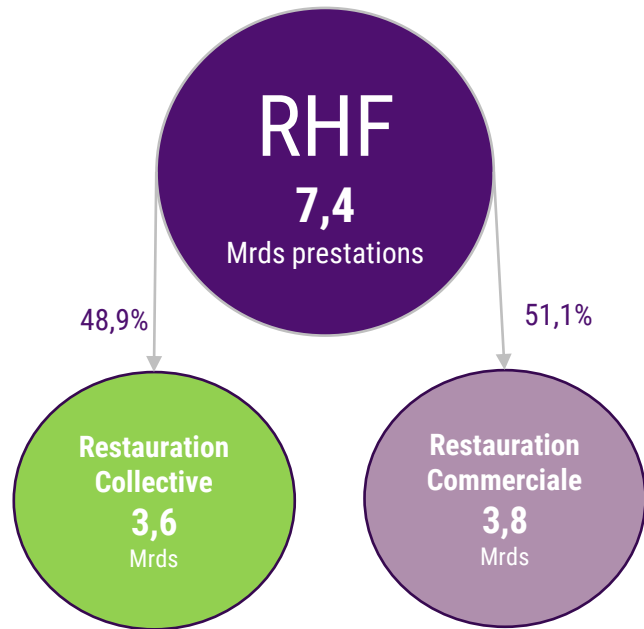


La **RHF** a récupéré

95%

de ses **volumes**
de repas
servis vs 2019

7,4 milliards de prestations servies en RHF en 2023



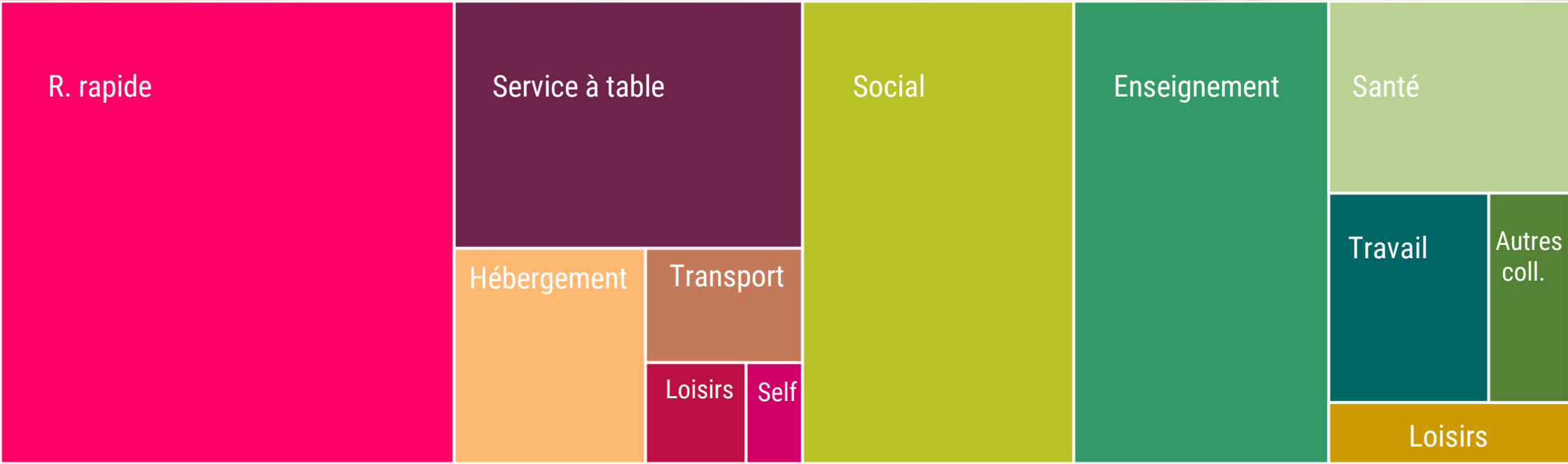
Cartographie des repas servis en RHF par segments en 2023



(mios de prestations servies)

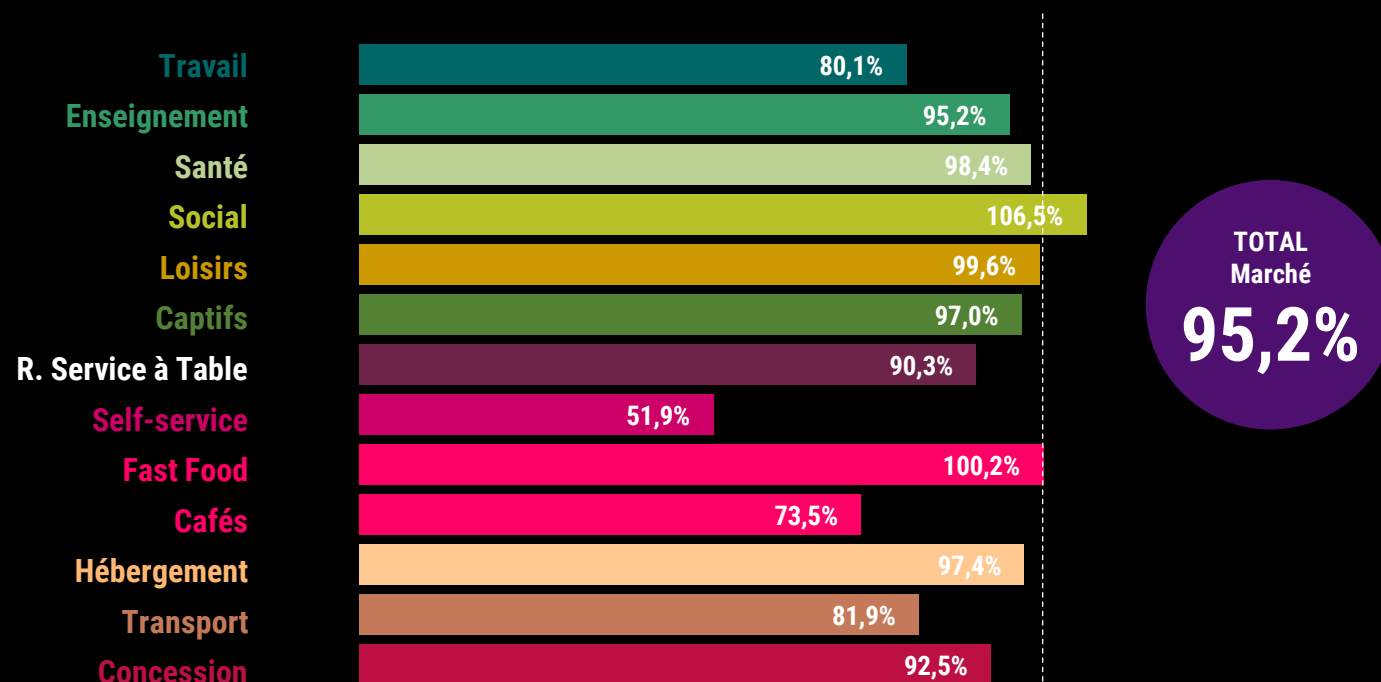
RESTAURATION COMMERCIALE

RESTAURATION COLLECTIVE



Taux de récupération par rapport à 2019

Taux de récupération
des prestations 2023 vs 2019



Référentiel de 2019



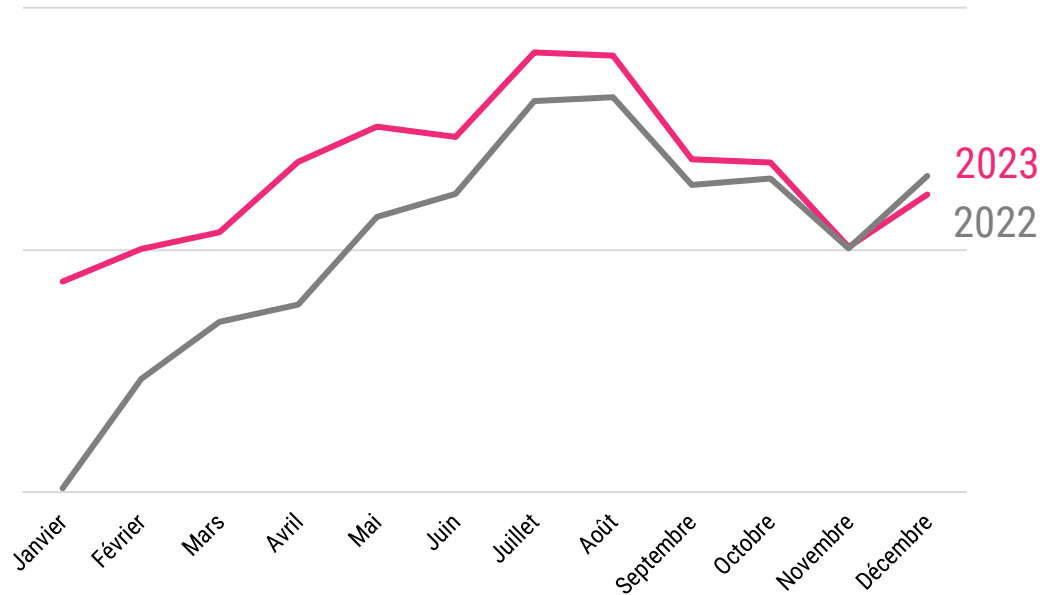
02

Faits
marquants
2023

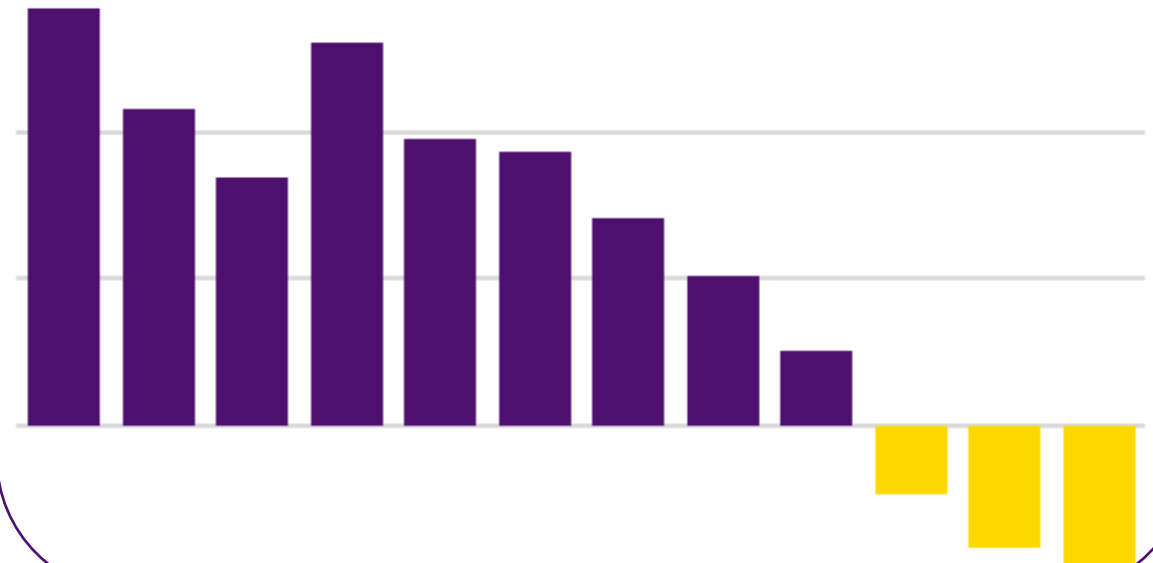
Une année 2023 en 2 temps

On observe un fort ralentissement de la dynamique générale au 4^e trimestre 2023

Fréquentation en Restauration commerciale
(hors plateformes de livraison)



Evolution des dépenses 2023 vs 2022 en Restauration commerciale
(dont plateformes de livraison)

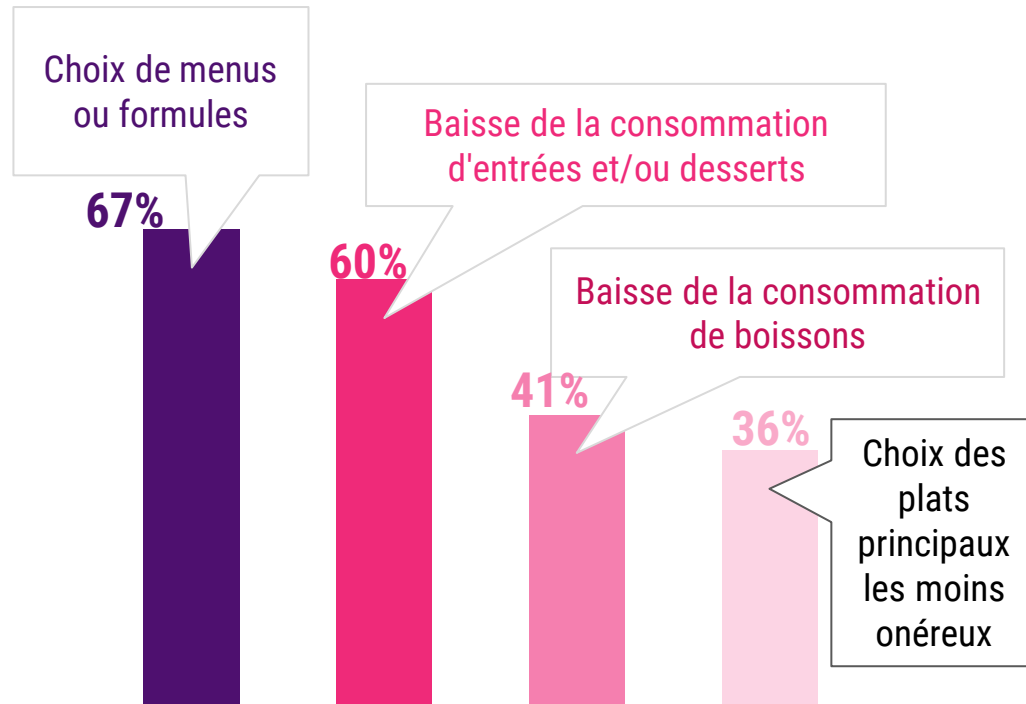


Les modifications de la consommation des clients

La maîtrise du budget reste un point essentiel pour les consommateurs

Evolution des comportements clients

Observations des restaurateurs relatifs aux comportements clients en augmentation



Les restaurateurs constatent des modifications de consommation chez leurs clients :

- Augmentation de la prise de menus ou de formules
- Augmentation des arbitrages

Les stratégies d'adaptation des restaurateurs

Changements de carte



Plus de la moitié des restaurateurs déclare avoir modifié le contenu de ses plats pour intégrer des produits moins coûteux

Formule prix mini



Près d'un restaurateur sur deux a volontairement intégré à sa carte des menus à prix mini

Réduction des quantités



Un restaurateur sur 3 admet avoir réduit les quantités dans les assiettes



-10,5%

Recul des dépenses
sur les **plateformes
de livraison**
en 2023

Les grandes tendances

Baisse de la livraison

Arbitrages marqués

Switch produits et baisse des quantités dans l'assiette

Restaurants éco-responsables
Réduction du gaspillage, emballages durables voire comestibles, restaurant zéro déchet

Une assiette plus écologique
Origine des aliments, bios, circuits courts

Végétariens et végétaliens

Stratégie Omnicanale
Sur différents modes – sur place, VAE, click & collect, livraison

Digitalisation
Consultation du menu et prise de commande sur borne ou tablette, Préparation des repas

L'expérience Client immersive
Renouer avec les traditions, tables de partage, lieux insolites



Pour plus d'informations

Julia LOPEZ

Data Analyst GIRA Foodservice
Julia.Lopez@circana.com

Circana GIRA Foodservice

18, Av Marcel Anthonioz, 01220 Divonne-les-Bains
+33 (0)4 50 20 16 35

www.girafoodservice.com

Suivez-nous sur LinkedIn : **@GiraFoodservice**