

Restauration rapide et tendances émergentes

Nouveaux concepts du hors domicile en France et à l'international

L'avenir de la vente à emporter

Les innovations en packaging

Conjuguer vitesse, qualité, santé, prix et expérience client

L'évolution des circuits : boulangeries, commerces de bouche, CHR, commerces de proximité, GMS...

Octobre 2016



UNE ÉTUDE EXPLORATOIRE MENÉE PAR L'INSTITUT QUALIQUANTI EN 2016



VEILLE

Les nouvelles enseignes et les nouvelles pratiques de snacking en France et à l'international



DÉCRYPTAGE

Analyse et mise en perspective des tendances et des principales innovations



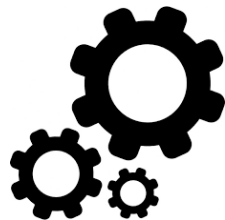
RECHERCHE DOCUMENTAIRE

Passage en revue et sélection des données clés, études, dossiers et articles disponibles sur le sujet

LES ATOUTS DE L'ÉTUDE

**DES PISTES
 OPÉRATIONNELLES
 PROSPECTIVES**

pour faire évoluer les points de vente, l'offre et les services et créer de nouvelles expériences de restauration rapide



**UNE RICHESSE ILLUSTRATIVE
 INSPIRANTE**

Le tour du monde des sandwichs débarque en France

- Les déjà classiques **panino**, burgers, panini, **hambis**, kebabs, tacos et pites se **renouvellent** : ingrédients frais et de qualité, recettes « authentiques » ou revisitant la tradition...
- De nouveaux sandwichs méconnus émergent, venus des quatre coins du globe : souvlaki, **boracis**, **quadas**, **grilled cheese**, **hatch mi**, buns chinois ou coréens...

• Les pains en miettes - recettes de charri et pain de boulanger chez Pressing Paini

• Pites également israéliennes chez **Shawarma**, ancienne paninière d'un chef de Tel Aviv

• Souvlaki grecs haut de gamme chez **Phao**

Quelques packagings particulièrement ingénieux

Un astucieux combiné box - assiette, ici chez **Quadrado**, **Food Truck** philippin

A Moscou, **Fastoon** propose des packagings fermés et rétractables qui gardent les mains propres et permettent de conserver le sandwich pour le consommer en plusieurs fois.

Chez **Quadrado**, Londres, un packaging efficace, esthétique et pratique

Un projet pour un sandwich facile à manger

Un emballage « ouverture berline » pour conserver le sandwich et de l'ouvrir au moment souhaité. Son côté

**UNE OUVERTURE À
 L'INTERNATIONAL**





LIVRABLE

1 RAPPORT D'ANALYSE

200 slides synthétiques, analytiques et très illustrés

+

3 DOCUMENTS DE VEILLE INSPIRANT

Présentation en images et analyse de plus de 250 cas répartis par circuits :



Restauration rapide : plus de 100 cas d'enseignes innovantes, concepts uniques ou chaînes



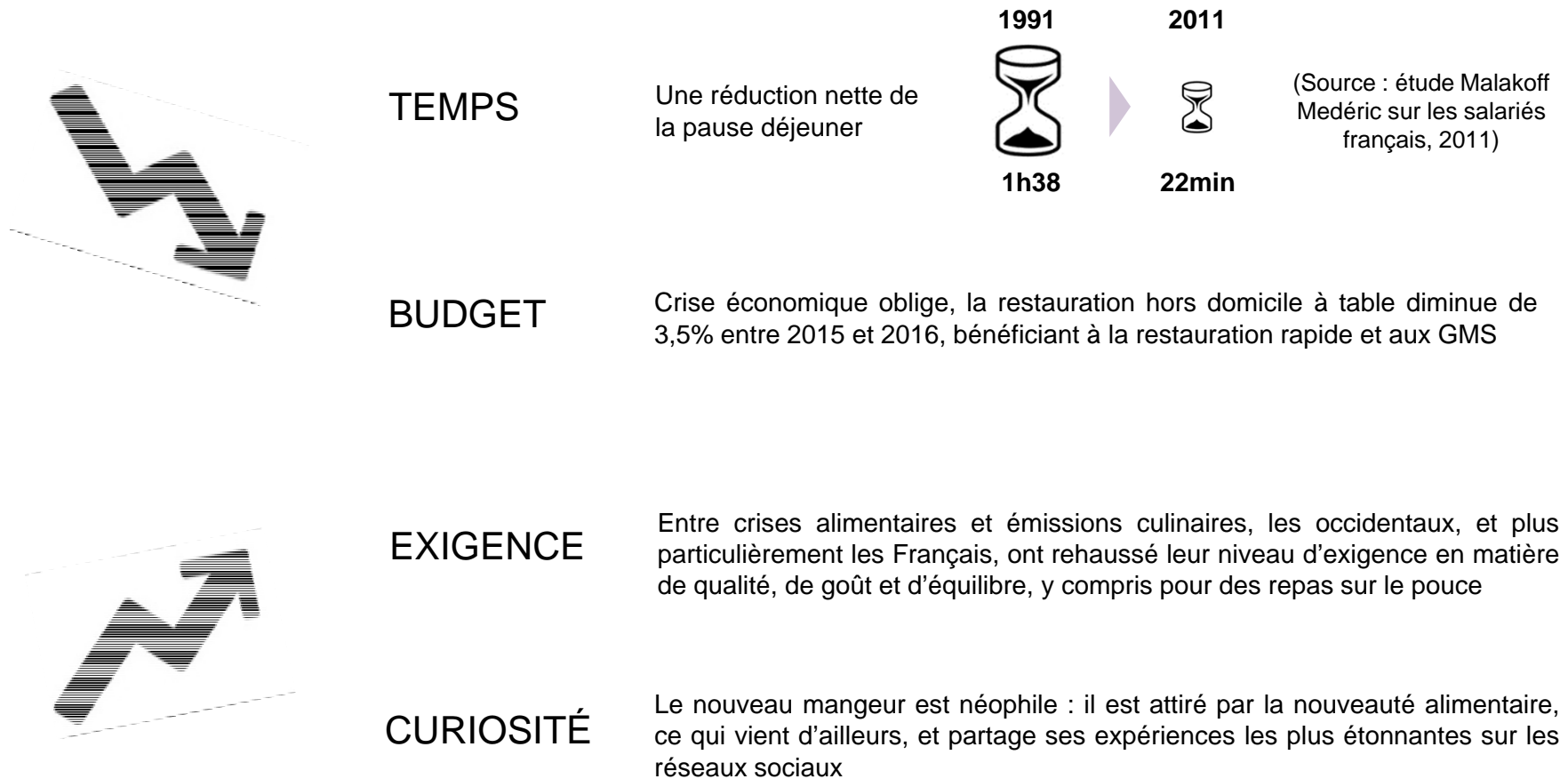
Boulangeries et commerces de bouche : 50 cas pertinents d'intégration de solutions de repas rapides



Libre-service de proximité et GMS : plus de 100 exemples d'intégration de la restauration rapide en magasin



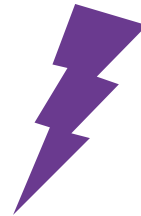
LE RAPPORT À L'ALIMENTATION DES FRANÇAIS ÉVOLUE AVEC LES MODES DE VIE





UNE NOUVELLE ÉQUATION À RÉSOUDRE : BON + SAIN + RAPIDE + PAS CHER

€ PRIX



QUALITÉ



🕒 RAPIDITÉ & NOMADISME



EXPÉRIENCE : SOCIALE,
SENSORIELLE, EXPLORATOIRE...



🍷 GOURMANDISE



SANTÉ & ÉQUILIBRE





Etude QualiQuanti avec IFLS Les nouveaux concepts de la restauration rapide

3 TENDANCES CULINAIRES CLÉS

FAST GOOD

Les produits traditionnels du fast food montent en gamme et se sophistiquent

Viande 100% Aubrac du boucher star Hugo Desnoyer chez Mamie Burger



HEALTHY EATING

Naturalité, légèreté et équilibre sont les nouveaux mots d'ordre



Venue de Californie, la vague des bars à soupes et à jus s'empare de la France



Chez Sushi Shop, les makis « California French Touch » se déclinent au foie gras

MONDIALISATION & FUSION

Tour du monde de la « street food » et hybridations entre les cultures culinaires



Etude QualiQuanti avec IFLS

Les nouveaux concepts de la restauration rapide

LE TOP DES PRODUITS « TO GO »

LES SNACKS CLASSIQUES GOURMAND ET COPIEURS

HOT DOGS



PIZZAS



BURGERS



SANDWICHES



CRÊPES



LE NOUVEAU SNACKING SAIN ET LÉGER

SOUPES ET JUS



BENTOS



BOLS



BOULETTES





Etude QualiQuanti avec IFLS Les nouveaux concepts de la restauration rapide

UNE CONCURRENCE ENTRE 3 CIRCUITS PRINCIPAUX

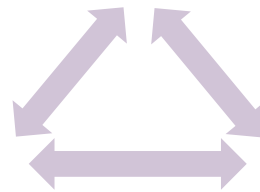


Carrefour Bon'App : des salades, sandwiches, soupes et desserts sains, originaux et à petit prix

GMS

BOULANGERIES ET COMMERCES DE BOUCHES

RESTAURATION RAPIDE



La boucherie Persillé propose des plats de viande à déguster sur place



Le steak frites version « to go » par le food truck La Brigade



Etude QualiQuanti avec IFLS

Les nouveaux concepts de la restauration rapide

DE NOUVEAUX ACTEURS PLUS OU MOINS EXPERTS

RESTAURANTS GASTRONOMIQUES, HÔTELS,
COMMERCES DE BOUCHE...



Mamas Kiss, le comptoir à crêpes et galettes de l'hôtel Mama Shelter à Bordeaux



Au Bon Manger, épicerie à Reims, propose une petite restauration à table

COMMERCES DE PROXIMITÉ, LIBRAIRIES,
BANQUES, PARTICULIERS...



Le Crédit Agricole fait appel au boulanger Thierry Bouvier pour animer son agence de Rennes



Les commerces de proximité s'y mettent, même spécialisés dans l'informatique !



Menu Next Door, la start up qui monte où les particuliers cuisinent pour leurs voisins



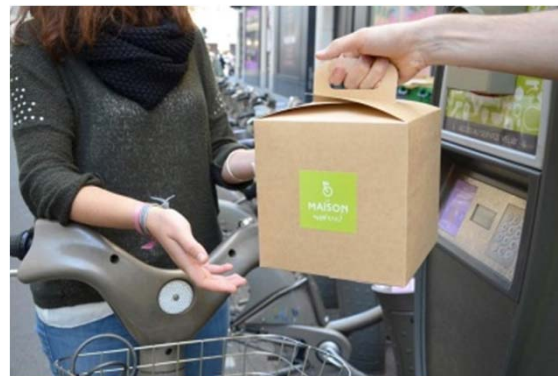
Etude QualiQuanti avec IFLS Les nouveaux concepts de la restauration rapide

RÉORGANISATION DES LIEUX ET ADAPTATION DES SERVICES

La chaine Exki développe un service de ride'in à vélo sur simple flash de QR code

TO GO & LIVRAISON

Packagings repensés, bornes, applications, click & collect... se systématisent



CONSOMMATION SUR PLACE

Les GMS développent des espaces de consommation tandis que le « fast casual » se veut cosy et expérientiel



Franprix Mandarine installe tables et micro-ondes parmi les rayons



L'Atelier sur mesure (Sodebo) propose pizzas fraîches à la coupe et sandwiches au cœur de l'Hyper U de Murs Erigné

SHOP-IN-SHOP

Des concessions s'implantent en GMS et dans des lieux hors alimentaires. Objectif : être un levier à la fréquentation

Etude QualiQuanti avec IFLS

Les nouveaux concepts de la restauration rapide

PANORAMA DES PACKAGINGS BEAUX ET PRATIQUES

EMBALLAGES PROPRES POUR SANDWICHS



BENTO



BARQUETTES



BOXES



KITS INTÉGRÉS



CONTENANTS D'ANTAN



CÔNES ET CORNETS



POTS ET BOLS





Etude QualiQuanti avec IFLS

Les nouveaux concepts de la restauration rapide

QUELQUES SOLUTIONS DE RÉDUCTION DU TEMPS D'ATTENTE



Sur place



A distance



LIBRE-SERVICE,
DISTRIBUTEURS ET
CAISSES RAPIDES



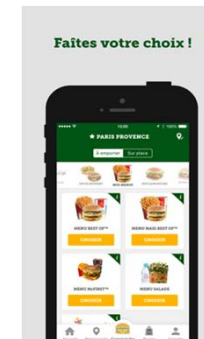
AUTOMATISATION DES
COMMANDES



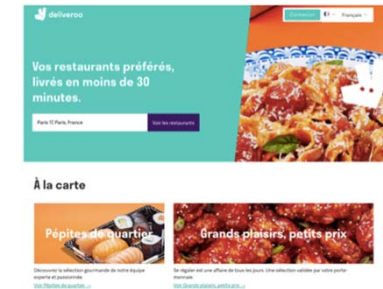
DRIVE-IN



CLICK&COLLECT



LIVRAISON
À DOMICILE



SOMMAIRE DÉTAILLÉ

I. LES NOUVELLES EXIGENCES EN MATIÈRE DE RESTAURATION RAPIDE

Une ère d'obsession pour la nourriture doublée d'une crise de la confiance
La santé, l'éthique et l'environnement passent au premier plan
Le repas redevient une expérience sensorielle et sociale
Une réduction du temps consacré au repas
La consommation hors domicile concerne toutes les occasions
La nouvelle équation à résoudre : manger bon + sain + rapide + pas cher
Portrait type du consommateur en 2016

II. PANORAMA CULINAIRE DU SNACKING

Du « fast food » au « fast good » : vite fait, bien fait
Le slow food, pour une alimentation responsable
Les chefs s'approprient la cuisine de rue
Montée en gamme de la junk food
Fast-foodisation des cuisines traditionnelles
L'importation des street food du monde entier
L'hyper-régionalisation culinaire
La fusion et l'hybridation
Le healthy eating s'empare du snacking : naturalité, minceur, équilibre, détox, bio, régimes « sans »
La réassurance : la nouvelle croisade

Le top des produits « to go »

Le sandwich se fait ultra-frais et gastronomique
La burger-mania ne s'essouffle pas
Le hot dog : le nouveau burger ?
La pizza se réinvente sous toutes ses formes
La crêpe : un produit « to go » très prometteur
Les soupes et les jus : le snacking sain par excellence
Les boulettes : le snack sain qui monte
Les bols « tout en un », pour un repas pratique et équilibré

III. NOMADISME, RAPIDITÉ ET PRATICITÉ : LES NOUVEAUX ENJEUX

Tour du monde des packagings innovants

Des contenants propres pour les sandwiches
Les barquettes, contenant à tout faire pour une consommation immédiate
Les boxes pour transporter sans abîmer
« Superbowl » : la folie des pots et des bols
Cônes et cornets renouvellent le « to go »
Le retour aux contenants d'antan
Les plateaux repas se compartimentent façon bento
L'essor des assortiments à partager
Les petits formats de dégustation
Les emballages pour portions individuelles
Les kits intégrés spéciaux « to go »
La réponse au besoin d'information sur les packagings à emporter ou livrés
Une vraie recherche graphique
Emballages biodégradables et responsables
Les nouveaux couverts

La gestion du temps et les solutions de la rapidité

Le libre service est partout
Les distributeurs automatiques proposent de vrais repas
Les commandes s'automatisent : bornes, robots...
Le click&collect : le drive-in version urbaine
L'explosion de la livraison à domicile
Des services pour occuper le temps de la consommation
Le semi-fait maison, pour raccourcir le temps de la préparation

IV. LA CONCURRENCE DES CIRCUITS DE REPAS HORS DOMICILE

Typologie des acteurs du snacking
De nouveaux entrants plus ou moins experts et légitimes
Le snacking investit les lieux non alimentaires
Hybridation vs. shop-in-shop : deux solutions d'implantation d'une offre de restauration
Les enseignes de proximité se diversifient vers le « prêt à manger »
Le haut de gamme se démocratise, l'accessible se sophistique

La révolution de la restauration rapide : du « fast food » au « fast casual »

Le wording répond aux nouvelles attentes : du frais, bon, rapide et sain
Une nécessité de s'adapter à la nouvelle demande : l'avant / après du fast food
Le « fast casual » : la réponse idéale au triple critère qualité, rapidité et prix
La thématisation des concepts alimentaires : bars à, concepts monoproduits, etc.
Le sur-mesure
Les cantines et comptoir de chefs
Les concepts mixtes
Les offres haut de gamme des fast food traditionnels
Les restaurants développent une offre « to go »

Les nouvelles offres des commerces de bouches : fromageries, boucheries, épicerie, cavistes...

Boulangeries vs. sandwicheries : comment coder la restauration ?

Montée en gamme et diversification de l'offre : de la boulangerie au traiteur
L'adaptation aux régimes spéciaux
L'enjeu de l'imaginaire et de l'univers : coder la modernité et l'urbanité
Le libre service : un enjeu clé pour la rapidité
L'enjeu de la fraîcheur : les produits faits minute
Les formules et menus
Les modalités de consommation sur place : bar, tables, salon de thé...

Les supermarchés de proximité : de nouveaux lieux de vie

L'offre de restauration rapide : un enjeu clé du libre-service de proximité
Panorama des enseignes

Une nouvelle configuration des lieux

Les enseignes dédiées au snacking
Les zones snacking dans les GMS généralistes
Les coins repas se systématisent et s'assument jusqu'à occuper le cœur du magasin
Plusieurs types d'aménagements possibles pour des temporalités différentes
Petites surfaces : tabourets et tables hautes pour un repas sur le pouce
Enseignes : des solutions d'aménagement mixtes
Commerces plus grands ou plus spécialisés : de vrais espaces de restauration émergent
Une abondance de services vers un espace « tout en un »
Les pop-up éphémères : une solution légère pour animer l'espace
DO : quand le supermarché ressemble à un restaurant
DON'T : quand le restaurant ressemble à un supermarché



Etude QualiQuanti avec IFLS *Les nouveaux concepts de la restauration rapide*

SOMMAIRE

Une adaptation de l'offre

Des offres qui suivent le rythme biologique de la journée
Les nouveaux produits de snacking incontournables en supermarchés
Des MDD gourmandes, équilibrées et accessibles
En supermarchés bio, une offre de restauration fraîche cuisinée
Dailymonop' : des conditionnements individuels bien pensés
Mark&Spencer : la gamme « Taste », des saveurs du monde entier
La bataille des formules : prix VS. sophistication
Quelques sources d'inspiration à l'international

Les grandes surfaces : du corner au food hall

Le traiteur traditionnel se développe et monte en gamme
Les spécialités locales se renouvellent
Les « bars à » concernent de plus en plus de produits
Corners en partenariats avec des marques...
... et véritables « shop-in-shop » avec des enseignes
Le cas des kiosques à sushi
La tentation « food hall »



Etude QualiQuanti avec IFLS
Les nouveaux concepts de la restauration rapide

BON DE COMMANDE

Votre choix	Tarifs Adhérent IFLS & CCI		Tarifs Non-Adhérent	
Etude « France/International : les nouveaux concepts de la restauration rapide » Etude réalisée par QualiQuanti avec IFLS Livraison octobre 2016 - Format Pdf	<input type="checkbox"/> 1100€ HT	1320 €TTC	<input type="checkbox"/> 1400 € HT	1680 €TTC

Nom	Prénom	
Société		
Fonction		
Adresse		
Code Postal	Ville	N° de BDC ou DA interne
Tél	Fax	E-mail
Date	Signature	Tampon société

Conditions de règlement : Merci d'envoyer ce bon de commande par e-mail avec toutes les coordonnées nécessaires à la facturation. Nos études sont à régler par virement. Les fichiers commandés vous seront envoyés par téléchargement après règlement de l'étude.