



(/membre/martinadministrateur)

La restauration commerciale : principaux enjeux et défis



()

La restauration classique est assaillie par les nouveaux modes de consommation, par les nouveaux concepts et parfois par des actionnaires trop gourmands et trop pressés.



Evolution des modes de consommation, concurrence accrue, mouvement des gilets jaunes, canicule, hausse des charges..., la filière de la restauration commerciale - cinquième secteur d'emplois en France - est aujourd'hui confrontée à de nombreux défis.

On remarque cependant le succès de la « bistronomie » et des brasseries qui retrouvent des couleurs à côté de cette multitude de nouveaux concepts de bagels, tacos, bio, vegan, healthy, etc.. Même le sushi est à ranger dans les classiques, c'est-à-dire. Nous nous intéressons aussi à un tout nouveau concept de restauration est-méditerranéenne, la [franchise Fafa's](https://franchisebusinessclub.com/p/fafa-s) (<https://franchisebusinessclub.com/p/fafa-s>).

Des clients de plus en plus exigeants

Les consommateurs d'aujourd'hui sont intransigeants, pressés, sans cesse tiraillés entre leur plaisir et des contraintes de temps ou de budget. **Ils souhaitent être rassurés sur le contenu de leurs assiettes et sur l'origine des produits** tout en comparant les prix et les offres, et en cherchant les meilleurs plans. Le segment du midi est d'ailleurs très concurrentiel. Ce phénomène est assez problématique pour les restaurateurs qui font vraiment de la cuisine et notamment du fait maison. Il faut faire de la pédagogie en leur faveur.

On note aussi les difficultés spécifiques de chaînes, franchisées ou non, qui appartiennent à des fonds de pension par rapport à celles qui appartiennent à des pros de la restauration. On dirait que certains réseaux perdent leur âme ou le respect de l'intérêt et du plaisir du client.

La livraison à domicile booste l'activité des restaurants

Très pratique, la livraison à domicile a vite été adoptée par l'urbain moderne. Du coup, le marché aiguise les appétits. Dans le monde ultra concurrentiel de la restauration commerciale, plusieurs enseignes tentent de se démarquer en misant sur de nouveaux services dont la livraison à domicile. Cela leur permet de bénéficier d'une plus grande visibilité auprès des clients et d'augmenter leur chiffre d'affaires.

C'est une bouffée d'oxygène ou un relais de croissance suivant les cas. Le service est désormais disponible dans 140 agglomérations. Mais à terme, sera-t'il encore nécessaire d'avoir un restaurant classique ou les "dark kitchens" de ces rois de la livraison vont-elles remplacer une partie des restaurants "physiques" ?



Tous ces nouveaux concepts peuvent-ils vraiment durer ?

Le consommateur veut de la variété, il ne veut pas manger le même jambon-beurre ou le même hamburger chaque jour. D'accord ! Mais le **nombre de nouveaux concepts donne le vertige et la tentation de franchiser avant d'avoir fait ses preuves dans suffisamment de pilotes fait peur**. Il nous semble que trop de concepts partent en franchise sans avoir un savoir-faire suffisant et encore plus souvent sans avoir mis en place les outils et les structures pour transmettre ce savoir-faire et aider les franchisés dans sa mise en oeuvre. Qu'en pensez-vous ?



[#restaurant \(/recherche?terms=restaurant\)](/recherche?terms=restaurant)

[#restauration \(/recherche?terms=restauration\)](/recherche?terms=restauration)

[#franchiseur \(/recherche?terms=franchiseur\)](/recherche?terms=franchiseur)

[#franchise \(/recherche?terms=franchise\)](/recherche?terms=franchise)

[#devenir franchiseur \(/recherche?terms=devenir%20franchiseur\)](/recherche?terms=devenir%20franchiseur)

1  5 



Vous devez être connecté pour pouvoir commenter

[Connexion \(\)](#)



Commenter



[MartinAdministrateur \(/membre/martinad...](/membre/martinad...)

[\(/membre/martinadministrateur\)](/membre/martinadministrateur)

Commentaire de Mathieu Boudot Fondateur de MEUH ! Restaurant.
Pour répondre à une de vos questions : oui la franchise et le « fait maison » sont compatibles à la condition de faire peu de chose et des produits à forte demande.
MEUH ! réalise quotidiennement ses frites et 5 de ses desserts « maison » sans pour autant avoir re... [Voir plus \(\)](#)

  Répondre • 24/09/2019

[LaRedactionDuClub \(/membre/laredactionduclub\)](/membre/laredactionduclub) Administrateurs [Innova...](#)





(/membre/laredactionduclub)

Commentaire de William Hélarý

"Je connais bien la restauration. Je dirais qu'il y a une certaine défiance des consommateurs car il y a eu beaucoup d'abus fait par des personnes peu scrupuleuses . Le constat est très simple il faut revenir sur les fondamentaux :

- qualite des plats envoyés
- accueil et service professionnels

... [Voir plus](#) ()

♥ Répondre • 04/10/2019



(/membre/laredactionduclub)

LaRedactionDuClub (/membre/laredactionduc...)

Nous vous incitons à examiner la franchise de restauration rapide est-méditerranéenne Fafa's qui propose des opportunités en master franchise. Les performances semblent au-dessus du lot.

<https://franchisebusinessclub.com/article/la-restauration-commerciale-principaux-enjeux-et-defis>

(<https://franchisebusinessclub.com/article/la-restauration-commerciale-principaux-enjeux-et-defis>)

♥ Répondre • 04/10/2019

↳ [Voir les commentaires précédents](#) ()

Recommandations d'article

<p>(/article/italie-du-19-au-21-octobre-2023-le-salon-de-la-franchise-tenait-a-milan)</p> <p>(/membre/jeansamper)</p> <p>Article</p> <p>Italie : Du 19 au 21 octobre 2023, le salon</p>	<p>(/article/franchise-transmission-du-savoir-faire-en-franchise)</p> <p>(/membre/businessclub)</p> <p>Article</p> <p>La transmission du savoir-faire en franchise</p> <p>(/article/la-</p>	<p>(/article/30454-visiteurs-en-mars-2023-bea-franchise-expo-paris)</p> <p>(/membre/jeansamper)</p> <p>Document</p> <p>30454 visiteurs en mars 2023 à Franchise Expo Paris</p>
--	--	---



[de la franchise renaît à Milan](#)



[\(/article/italie-du-19-au-21-octobre-2023-le-salon-de-la-franchise-renait-a-milan\)](#)

transmission-

5 ♥

[1](#) [\(/article/la-transmission-du-savoir-faire-en-franchise\)](#)

[\(/article/30454-](#)



[\(/article/30454-visiteurs-en-mars-2023-a-franchise-expo-paris\)](#)



[Mentions légales](#) • [Conditions générales d'utilisation](#) • [Politique de confidentialité \(/confidentialite\)](#)

