



REPIENSER LE RECRUTEMENT, UN TOURNANT DÉCISIF POUR L'AVENIR DU FOOD SERVICE

Comment les restaurateurs peuvent-ils attirer et fidéliser des talents dans un secteur en pleine transformation ?

Alors que la filière de l'hôtellerie-restauration connaît une transformation accélérée, un enjeu crucial se dessine : comment les restaurateurs peuvent-ils attirer et fidéliser les talents, essentiels à leur réussite ? Selon l'étude Sirha Food menée pour Sirha Lyon, 83 % des restaurateurs rencontrent des difficultés de recrutement, soulignant une pénurie alarmante de main-d'œuvre. Dans un contexte où les attentes vis-à-vis des conditions de travail évoluent rapidement, les professionnels doivent adopter de nouvelles approches pour rendre le secteur attractif et répondre aux aspirations des nouvelles générations.

Du jeudi 23 au lundi 27 janvier 2025, Sirha Lyon - rendez-vous global du Food Service mondial - est plus que jamais en phase avec les mutations du monde de l'alimentation, de la restauration et de l'hospitalité. Face à ces nouveaux défis, Sirha Lyon met en lumière des solutions innovantes permettant aux restaurateurs d'accroître l'attractivité de leur secteur, notamment grâce à l'automatisation et aux pratiques durables.



UN SECTEUR EN QUÊTE D'ATTRACTIVITÉ

La pénurie de main-d'œuvre est toujours un défi majeur, amplifiée par des attentes nouvelles et fortes des talents : flexibilité, meilleures conditions de travail, rémunération et opportunités d'évolution. Ces exigences poussent les restaurateurs à revoir leurs pratiques pour s'adapter à une réalité qui redéfinit les codes du métier.

Pour répondre à ces défis, les établissements doivent repenser en profondeur leurs stratégies d'embauche et de fidélisation, en tenant compte de problématiques distinctes. D'un côté, **71 % des restaurateurs soulignent le manque de qualification des candidats**, pointant la nécessité d'investir dans des programmes d'accompagnement et de formation pour renforcer leurs compétences. De l'autre, **64 % déplorent un manque de motivation chez les postulants**, tandis que **46 % estiment que les attentes salariales sont trop élevées**¹. Ces chiffres traduisent un décalage croissant entre les aspirations des talents et les réalités du métier, soulignant l'urgence d'adapter les pratiques.

La récente revalorisation du salaire minimum dans le secteur HCR à 12€² de l'heure est un signal positif, mais elle ne suffit pas à elle seule à inverser la tendance. Pour se rendre attractifs et compétitifs, les restaurateurs doivent aller plus loin en proposant des conditions de travail adaptées, des opportunités d'évolution claires et une valorisation renforcée des métiers pour recréer l'envie de rejoindre cette filière.



CAP SUR UNE GESTION OPTIMISÉE

Avec **près d'un tiers (30 %) des établissements adaptant leurs horaires d'ouverture pour pallier les défis de sous-effectifs**, l'innovation numérique se présente comme une solution prometteuse. De nombreux restaurateurs adoptent des technologies d'automatisation et de gestion pour optimiser leurs activités et réduire la charge de travail. Les systèmes de commande en ligne, par exemple, permettent aux clients de passer leurs commandes directement depuis leur smartphone, allégeant ainsi la charge des équipes tout en offrant une expérience fluide et moderne.

L'intelligence artificielle s'impose également comme un allié stratégique : elle anticipe les pics d'affluence, ajuste les approvisionnements et réduit le gaspillage alimentaire, contribuant à une gestion plus efficace. En parallèle, l'intégration de bornes interactives et de robots pour des tâches répétitives, telles que le service ou la préparation, permet de fluidifier les processus et d'augmenter la productivité.

Ces innovations transforment le secteur, en compensant le manque de personnel tout en améliorant l'expérience client. Tout cela permet de libérer considérablement les équipes, qui peuvent se concentrer sur des missions à forte valeur ajoutée, comme l'accueil, la relation client ou la création culinaire.

L'ÉQUIPE, MOTEUR DE L'EXPÉRIENCE CLIENT



Plus de 56 % des restaurateurs constatent une augmentation de l'exigence de leur clientèle concernant la qualité du service³ au cours des cinq dernières années. Une expérience client réussie repose sur un équilibre subtil entre la qualité des plats, l'accueil personnalisé et un rapport qualité-prix attractif. Face à cette montée en exigence, investir dans des équipes motivées et compétentes n'est plus une option mais une nécessité pour répondre aux attentes toujours plus élevées des consommateurs et se démarquer dans un marché hautement concurrentiel.

Dans ce contexte, les formations ciblées et les nouveaux modèles d'organisation deviennent des leviers essentiels. Offrir des contrats flexibles, proposer des avantages sur mesure pour répondre aux aspirations des nouvelles générations et créer des parcours professionnels attractifs permettent de bâtir des équipes motivées et stables pour réduire le turnover, un enjeu majeur pour les dirigeants d'établissements. Ces initiatives visent à mieux répondre aux attentes des collaborateurs en quête de sens et d'équilibre, tout en créant les conditions nécessaires pour offrir un service à la hauteur des attentes clients.

"La crise du COVID-19 a clairement redistribué les cartes pour l'ensemble des acteurs de l'hôtellerie et restauration. L'École Ritz Escoffier depuis 36 ans propose des formations professionnelles & missions consulting en cuisine et pâtisserie et avait pour habitude d'accueillir divers profils d'étudiants aux multiples envies.

Depuis 2022, nous accueillons à 90 % des personnes en reconversion professionnelle venant du monde entier à la recherche d'une formation concrète, immersive et complète.

Nous avons donc redéfini nos programmes pédagogiques afin d'assurer une attractivité et répondre à cette évolution.

La flexibilité et l'adaptabilité des formations sont des éléments clés pour maintenir une attractivité de ces métiers.

Le consulting a également un réel attrait comme pour l'accompagnement des brigades sur des b.a.-ba ; une évolution du personnel face à une pénurie de main d'œuvre nécessaire à ce jour des formations et un accompagnement sur-mesure. Nos Chefs Enseignants accompagnent de plus en plus des restaurateurs dans la formation de leurs équipes et redéfinition de leurs chartes."

commente Charlotte Lhermet, Directrice Ecole Ritz Escoffier, Ritz Paris



POUR ALLER PLUS LOIN : UNE PROGRAMMATION* PENSÉE POUR RÉPONDRE AUX ATTENTES DU FOOD SERVICE

Pendant cinq jours, la scène du **Sirha Food Forum** accueillera de nombreux experts pour débattre, échanger, éclairer les professionnels présents lors de tables-rondes en phase avec les enjeux et défis du secteur.

+ Samedi 25 janvier :

"Post-covid : s'adapter aux nouveaux rythmes de vie"

À 11h00 avec **François Blouin** (Président, Food service Vision), **Raphaël Roques** (Président, Food lab) et **Jean-David Schapiro** (Directeur commercial, Deliveroo)

"Former et fidéliser les talents de la restauration de demain"

À 12h00 avec **Olivier Lainé** (Chef pâtissier enseignant, Ecole Ritz Escoffier), **Charlotte Lhermet** (Directrice Ecole Ritz Escoffier) et **Luc Bretones** (Fondateur, NextGen)

+ Dimanche 26 janvier :

"Entretien avec Christophe Bacqué & Fabien Ferré : comment garder ses étoiles ?"

À 12h00 avec **Fabien Ferré** (Chef, La Table du Castellet) et **Christophe Bacqué** (Chef, Le Mas les Eydins)

+ Lundi 27 janvier :

"Robots et IA en cuisine, le nouveau second des chefs ?"

À 11h00 avec **Véronique Giraud** (Directrice, Oceania Paris Porte de Versailles), **Anis Ben Mahmoud** (Hospitality and Retail Business Development Director, United Robotics) et **Anne Bonin** (Responsable Création Marketing, Chocolatree)

Les professionnels pourront également s'inspirer en allant à la rencontre d'entreprises et start up venues présenter leurs innovations toutes plus prometteuses les unes que les autres. Parmi elles : **Combo**, la solution RH du planning à la paie, **Covermanager**, la solution indépendante de gestion des réservations, **Skello**, la solution RH pour planifier le quotidien des équipes ou encore **Sunday**, la solution de paiement innovante.

*La programmation est susceptible d'évoluer.

Sirha Lyon 2025 est l'occasion de découvrir des solutions concrètes et inspirantes pour repenser le recrutement et redynamiser le secteur. En conciliant innovation technologique, pratiques durables et bien-être des équipes, les professionnels pourront relever les défis d'un métier en pleine transformation et poser les bases d'un avenir attractif et durable pour le Food Service.



L'édition 2025 de Sirha Lyon promet d'être une source d'inspiration pour les professionnels du secteur.

Les accréditations sont ouvertes !

POUR FAIRE UNE DEMANDE D'ACCREDITATION : [CLIQUEZ ICI](#)

¹ Étude Sirha Food pour Sirha Lyon, réalisée par OpinionWay en septembre 2024 auprès d'un échantillon de 120 restaurateurs en France.

² Assemblé n° 33 du 19 juin 2024 à la Commission Nationale des Hébergements, Cafés et Restaurants (CCN HCR)

³ Observatoire des métiers de l'hôtellerie et de la restauration