

HORIZON 2030 : des restaurants en transition

Notre société dans sa globalité est en pleine mutation et engendre des évolutions majeures pour le secteur de la restauration. Laurent REPELIN, Président du GECO Food Service, et Joséphine COPIGNEAUX, Vice-Présidente du collège équipements services & hygiène du GECO Food Service, ont présenté un éclairage pertinent sur la restauration de demain afin d'en comprendre les impacts.

Au-delà des défis sociétaux qui s'imposent au secteur, **les convives de demain ont des attentes différentes. Plus âgés**, il faudra leur proposer une alimentation adaptée avec des services de livraison et des market-place dédiés aux seniors. **Le paysage familial sera plus diversifié** avec un foyer sur deux « solo » en 2030. L'offre doit s'adapter avec des approches encore plus individuelles, des services et des espaces conçus pour les consommateurs solos.

Les évolutions technologiques marqueront le pas avec plus d'interfaces digitales ou encore la systématisation de solutions automatiques (caisse automatique, drive, click-and-collect, self scan), tout en ayant **une consommation plaisir et à la fois responsable** avec le développement d'offre alternative plus respectueuse de l'environnement.

La gourmandise, la tradition et le besoin d'évasion resteront des critères de choix.

Parallèlement, **l'enjeu de santé publique s'affirmera avec toujours plus de produits soucieux de répondre aux problématiques de santé, et encore plus de transparence à l'égard du consommateur.** Alors que la population active comptera environ **36% de nomades numériques** avec des modalités de travail (bureau, cantine) plus flexibles, **les classes moyennes continueront à vivre une pression financière, où le sentiment de déclassement sera accentué.** 2030, laissera plus de place au hard discounters, aux systèmes d'abonnement pour préserver le pouvoir d'achat ou encore aux plateformes d'achat de gros pour particuliers pour payer moins cher

Le restaurant se pensera donc autrement :

- **Cuisiner écologique** : Du zéro déchet au reconditionnement des équipements, les cuisines seront à l'avant -garde des solutions durables : Impact Zero, Re-Use, Anti-Gaspi, Sourcing local.
- **Les assiettes de demain** : Les cuisines vont aller vers toujours plus de diversification avec la fabrication de menus revisités et hybrides (cuisine végétale, cuisines du monde, cuisines gourmande...) : menu végétarien, cuisine du monde hybride, plaisirs sucrés et gourmandises, repas santé, cuisine à texture modifiée.
- **Cuisiner autrement** : Les lieux de production de la cuisine seront de plus en plus externalisés dans un monde sous contraintes où l'optimisation des coûts, des compétences, des services... deviendra cruciale : des chef.fes gestionnaires, polyvalents et entrepreneurs pour assurer la pérennité de leur établissement (budget optimisé, transparence et suivie de qualité, ergonomie repensée, cuisine connectée au client, le facteur humain au centre).
- **Vivre l'expérience** : Les cuisines et les chef.fes participeront de plain -pied à la recherche croissante d'évasion et de divertissement : expérience gustative, décor remarquable, le beau sous toutes ses formes, du restaurant au tiers-lieux, l'évènementiel du chef, le restaurant boutique.

Les entreprises du Food Service auront des enjeux prioritaires pour répondre aux défis des cuisines de demain. Elles devront accompagner la digitalisation du secteur et la mise en œuvre de nouvelles pratiques de la transition écologique, tout en déployant des solutions issues de l'économie circulaire et rester à l'écoute des tendances des marchés étrangers pour être précurseurs en France. Enfin, elles seront aux côtés des acteurs du secteur dans l'optimisation de leurs couts et dans toutes adaptations nécessaires en lien avec la sécurité sanitaire.

L'association GECO Food Service regroupe des entreprises fournisseurs des marchés de la Consommation Hors Domicile (CHD).

De la PME au grand groupe, de produits destinés à la restauration commerciale jusqu'au snacking, des épices au matériel d'équipements de cuisine professionnelle en passant par les produits d'hygiène, la diversité d'acteurs et de produits/services fournis par ses membres permet au GECO Food Service d'avoir une connaissance transversale et une vision globale de l'univers du Hors Domicile : cette approche 360° fait la force du GECO.

www.gecofoodservice.com
