



Etude Lightspeed : 72% des restaurateurs ont adopté des outils digitaux pour faire face à l'inflation et au manque de main d'œuvre

Une récente étude de Lightspeed sur l'état du secteur de la restauration en France en 2022 révèle que les restaurateurs investissent dans la technologie pour automatiser leurs opérations et pallier le manque de personnel. Ils portent une attention accrue à leur gestion des stocks pour lutter contre le gaspillage alimentaire et l'inflation. Côté consommateurs, malgré le contexte économique, le restaurant demeure un lieu ancré dans les habitudes sociales des Français.



Paris, le 31 janvier 2023 - Lightspeed Commerce Inc. (NYSE : LSPD) (TSX : LSPD), la plateforme POS tout-en-un permettant aux restaurateurs et commerçants du monde entier de simplifier leurs opérations quotidiennes, de développer leur activité et de créer des expériences client exceptionnelles, a publié aujourd'hui son rapport 2022 sur l'état du secteur de la restauration en France. Dans le cadre d'un sondage mené par Checkmarket, Lightspeed a interrogé plus de 1000 gérants et propriétaires de restaurants dans le monde, dont plus de 200 en France, afin de prendre le pouls des tendances actuelles, des défis rencontrés et des attentes à venir.

Alors que les restaurateurs du monde entier sont aux prises avec des taux d'inflation importants, des pénuries de personnel et une incertitude économique générale, la technologie semble être la solution commune pour lutter contre les conditions macroéconomiques. La capacité des acteurs de l'hôtellerie-restauration à générer des revenus dans un contexte de pénurie de personnel restreint est l'objectif recherché pour la majorité des restaurateurs sondés : pour plus des deux tiers d'entre eux (72%), ils ont adopté des outils tech comme le paiement sans contact, le QR code, ou un logiciel de caisse tout-en-un, pour automatiser leurs opérations et fluidifier leurs services.

Pour Laura Stagno, Country Manager France Lightspeed, « *l'adoption d'outils numériques représente une bouée de sauvetage pour le secteur de l'hôtellerie-restauration, en lui permettant de réaliser des économies, de faciliter leurs opérations quotidiennes et de s'accommoder d'un manque de personnel récurrent. Avec un logiciel de caisse tout-en-un comme Lightspeed Restaurant, les restaurateurs peuvent connecter toutes leurs données exploitables dans un même endroit pour ainsi les aider à prendre des décisions plus éclairées et à déceler les axes d'amélioration.* »

Le rôle clé de la technologie pour faire face à la pénurie de personnel

Alors que près d'un restaurateur sur 4 (21%) (tous secteurs confondus) peine à embaucher et retenir ses employés, l'adoption d'outils numériques est un levier privilégié dans les établissements générant



un volume élevé de commandes (bars, café, restauration rapide) pour lutter contre la pénurie de personnel.

Automatisation des tâches, développement du click & collect ou encore souscription à un nouveau logiciel de caisse sont quelques-unes des initiatives adoptées par les restaurateurs sondés.

Dans la restauration rapide à 53% et la haute gastronomie à 44%, les sondés déclarent avoir accéléré leur investissement dans des solutions de commande en ligne. L'implémentation de solutions de commande à table par QR code ou d'outils de paiement en ligne a, quant à elles, le vent en poupe auprès des chaînes de restauration rapide/café et bistrologiques : plus d'un restaurateur sur deux sondé dans ces catégories (54%) affirment avoir davantage automatisé ces tâches en 2022.

C'est par exemple le cas de Victor Odry, gérant de The Hamburger Foundation, pour qui « *Lightspeed Order Anywhere permet de proposer à nos clients une alternative aux services de livraison avec un système ergonomique simplifié tout en évitant des frais de commission tiers* ».

Lutte contre l'inflation : comment les restaurateurs s'adaptent-ils ?

Avec une [inflation qui plafonne autour des 6%](#) depuis novembre 2022 et une flambée des coûts énergétiques, les restaurateurs interrogés par Lightspeed n'ont d'autre choix que de s'adapter, eux qui sont près de 41% à citer l'augmentation du coût des matières premières comme leur défi principal pour l'année à venir.

Les restaurateurs sondés exploitent trois leviers principaux pour lutter contre cette hausse des coûts : si la majorité des restaurateurs ont augmenté leurs prix de leurs menus pour préserver leurs marges, 66% des chaînes ou établissements de restauration rapide et 68% des restaurants bistrologiques déclarent avoir le plus mis en place cette mesure.

Tous types d'établissements confondus, plus d'un restaurateur sur trois (38%) déclare avoir des pratiques plus strictes en matière de suivi du coût des aliments et d'inventaire. Presque un restaurateur sur quatre (22%) affirme avoir procédé à des restrictions sur les heures ou jours d'ouverture.

Cette inflation impacte également les habitudes des consommateurs, contraints de revoir leurs postes de dépenses par priorité. Si manger au restaurant est une habitude ancrée, et que l'on constate toujours une volonté de soutenir la restauration de proximité, plus de la moitié des Français interrogés déclarent s'y rendre moins souvent pour des raisons économiques. Il en est de même pour la livraison à domicile, en baisse chez 51% des répondants.

Lutte contre le gaspillage alimentaire et développement durable : un gage de clients supplémentaires ?

Alors que la restauration jette plus de 2 millions de tonnes de nourriture par an ([chiffres Statista](#)) et que le gouvernement légifère à bras le corps depuis quelques années (pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire en 2013, loi Garot en 2016, loi supprimant l'impression systématique des tickets de caisse à partir d'avril 2013), les restaurateurs sondés semblent prendre conscience des enjeux environnementaux et économiques de leur activité.

Un restaurateur sur deux (50% - tous types d'établissements confondus) sont d'accord avec l'idée que la mise en place d'initiatives respectueuses de l'environnement attirera davantage de clients. Un discours pas seulement de façade : le même ratio de sondés (51%) affirme avoir déjà mis en place des mesures visant à limiter le gaspillage alimentaire dans leur établissement et près d'un tiers des restaurateurs (32%) déclarent s'approvisionner en circuit court (ratio qui monte à 45% dans la gastronomie).



Pénurie de personnel : quels impacts sur l'activité des restaurateurs ?

Seulement [67% des offres d'emploi en restauration](#) étaient pourvues durant les fêtes de fin d'année : preuve s'il en était que le manque de personnel représente toujours un challenge de taille. En plus d'outils technologiques (commande en ligne, paiement sans contact, etc.), les restaurateurs sondés par Lightspeed se tournent vers différentes mesures pour s'adapter alors que près de 40% d'entre eux (39%) déclarent devoir travailler avec moins de personnel que nécessaire.

Presque un quart des restaurants (23%) tous confondus déclarent avoir augmenté leurs salaires ou avantages pour attirer/maintenir leurs employés, même si une disparité est à noter selon le type d'établissement : à peine un établissement sur dix (9%) dans la restauration rapide affirme avoir mis en place une revalorisation salariale contre un établissement sur trois sondé dans la gastronomie (36%).

Autre conséquence de cette faible attractivité du secteur : les restaurants bistronomiques ou gastronomiques, qui dépendent beaucoup de leur personnel de salle pour prodiguer des recommandations avisées, 23% des sondés ont dû réduire leurs heures d'ouvertures pour maintenir leur niveau d'excellence.

Nous le savons, l'évolution de l'hôtellerie-restauration est étroitement liée à celle d'un contexte sociétal et économique inédit. Alors que l'UMIH ([Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie](#)), avec à sa tête Thierry Marx, poursuit ses demandes au gouvernement de limiter la hausse des prix, les restaurateurs doivent trouver des leviers à activer pour faire face non seulement à cette crise énergétique, mais aussi à l'inflation et à la pénurie de personnel. Dans cette situation, les outils digitaux ont un rôle crucial à jouer pour soutenir les professionnels du secteur.

Retrouvez le rapport complet sur l'état du secteur de la restauration en France [en cliquant ici](#).

À propos de Lightspeed Commerce Inc.

Propulsant les commerces qui sont le moteur de l'économie mondiale, la plateforme de commerce tout-en-un de Lightspeed Commerce Inc. aide les commerçants à innover afin de simplifier, se développer et offrir des expériences client exceptionnelles. La solution infonuagique transforme et unifie les opérations en ligne et physiques, les ventes multicanales, l'expansion de nouveaux établissements, les paiements mondiaux, le financement et la connexion aux réseaux de fournisseurs.

Fondée à Montréal, au Canada, en 2005, Lightspeed Commerce Inc. est inscrite à la fois à la Bourse de New York (NYSE : LSPD) et à la Bourse de Toronto (TSX : LSPD). Avec des équipes réparties en Amérique du Nord, en Europe et en Asie-Pacifique, la société est au service des entreprises de vente au détail, de la restauration et de golf dans plus de 100 pays.

Pour plus d'informations, veuillez visiter : [.lightspeedhq.fr](https://lightspeedhq.fr)

Sur les médias sociaux : [LinkedIn](#), [Facebook](#).

Énoncés prospectifs

Le présent communiqué pourrait contenir de l'information prospective et des déclarations prospectives, au sens des lois sur les valeurs mobilières applicables (les « déclarations prospectives »). Les déclarations prospectives comprennent de l'information de nature prédictive, dépendent ou font référence à des événements futurs et se reconnaissent à l'emploi d'expressions comme « va », « prévoit », « anticipe », « envisage », « planifie », « croit », « estime » ou d'autres expressions semblables concernant des sujets qui ne sont pas des faits historiques. Ces déclarations sont fondées sur les attentes actuelles de la direction de Lightspeed et comportent plusieurs risques et incertitudes, connus



et inconnus, incluant des facteurs économiques. De nombreux risques, incertitudes et d'autres facteurs peuvent faire en sorte que les résultats réels s'écartent de manière importante des énoncés prospectifs contenus dans le présent communiqué de presse, y compris, mais sans s'y limiter, les facteurs de risque mentionnés dans notre plus récent rapport de gestion ainsi qu'à la rubrique « Facteurs de risque » de notre plus récente notice annuelle, et dans nos autres déclarations de renseignements auprès des Autorités canadiennes en valeurs mobilières et du U. S. Securities and Exchange Committee, qui peuvent être consultés sur SEDAR à l'adresse www.sedar.com et sur EDGAR au www.sec.gov. Les lecteurs sont priés d'étudier attentivement tous ces facteurs et d'autres avant de prendre une décision concernant les actions à droit de vote subalterne de Lightspeed et de ne pas se fier indûment aux déclarations prospectives. Les déclarations prospectives contenues dans le présent communiqué ne constituent pas une garantie du rendement futur et, bien qu'elles soient fondées sur certaines présomptions que Lightspeed juge raisonnables, les événements et résultats réels pourraient différer de manière importante de ceux exprimés ou supposés dans les déclarations prospectives faites par Lightspeed. Sauf si les lois applicables l'exigent, Lightspeed ne s'engage aucunement à mettre à jour publiquement ou à réviser ces déclarations prospectives, notamment à la suite de nouvelles informations ou de nouveaux événements.