



Rennes, le 8 décembre 2021

Communiqué de presse

OVOTEAM PROPOSE UN CAHIER DE TENDANCES AUX PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION COMMERCIALE

Ovoteam, spécialiste des ovoproduits à destination de la restauration commerciale, a réalisé un cahier de tendances qu'elle met à disposition des professionnels via son site internet, pour booster leur créativité autour de l'œuf.

Ovoteam a créé pour les professionnels de la restauration un carnet de tendances qui met en avant l'usage de l'œuf comme ingrédient central dans les concepts clefs de la restauration en 2022.

Les 5 grandes tendances identifiées en restauration sont :

- Les Fast Good et le Healthy cool,

Les français souhaitent aujourd'hui une offre de restauration rapide à la fois saine et gourmande. Les œufs sont considérés pour 95% d'entre eux comme une alternative saine et naturelle, tout en étant une source de créativité culinaire inépuisable*.

- La Veggie Attitude

Elle reflète une tendance de fond qui tend vers une transition alimentaire, axée notamment sur le fait de consommer moins de viande. Deux œufs apportent 12 grammes de protéines, soit 20% des apports journaliers recommandés pour une femme. Ils ont donc une place de choix dans l'offre végétarienne.

- Les Plats à Partager

Les français aspirent à plus de convivialité et les assiettes à partager se retrouvent de plus en plus à la carte des restaurants. 98% des français consomment des œufs* - autant dire qu'ils font l'unanimité : alors pourquoi ne pas leur proposer des fingers d'omelette à dipper et à partager ? Recette à retrouver dans ce cahier de tendances.

- La Vente à Emporter

La crise sanitaire a ancré de nouveaux modes de consommation. Avec une croissance de 47% de la livraison à domicile en 2 ans, les restaurateurs sont nombreux à capitaliser dessus. L'œuf, protéine à la fois économique et nutritive, est une protéine idéale pour une offre de qualité, tout en maîtrisant les coûts portion. La rapidité de remise en œuvre des ovoproduits Ovoteam est par ailleurs un atout supplémentaire pour la VAE.

- La Cuisine du Monde

Cette tendance pérenne joue la carte de l'évasion tournée vers la découverte culinaire. L'œuf est une protéine universelle que l'on retrouve dans de nombreux plats dans le monde entier !

Chacune de ces tendances est illustrée par des recettes créatives et inspirantes, dont deux exclusives, autour de l'œuf. Ce cahier de tendances est à télécharger gratuitement sur www.ovoteam.net : il suffit de se créer un espace professionnel en ligne.



*source : CNPO CSA 2019