

## Communiqué de presse

Le 19 janvier 2023

# Étude KPMG, Gira et L'Addition : 5 tendances du secteur de la restauration en 2023

**KPMG, Gira et L'Addition publient une étude analysant les tendances commerciales, de gestion et d'opinion du secteur de la restauration en 2022, première année de pleine ouverture des lieux de restauration depuis la crise sanitaire.**

**Cinq tendances clés se dégagent représentant plus de 15 % de l'activité du secteur de la restauration commerciale en France :**

- **L'activité commerciale des restaurateurs boostée par le plaisir des clients ;**
- **Coût des matières premières et stratégie d'achat sont les priorités des restaurateurs ;**
- **Les restaurateurs réinventent un modèle de ressources humaines qui gagne en agilité et en productivité ;**
- **L'inflation ne pèse pas encore sur le compte de résultats des restaurateurs ;**
- **2023 : entre optimisme et crainte des restaurateurs sur leur rentabilité et leur résilience.**

### **L'activité commerciale des restaurateurs boostée par le plaisir des clients**

Les restaurateurs qui ont surmonté la crise du Covid sont majoritairement optimistes grâce au rattrapage de « plaisir » des clients, qui reviennent très majoritairement dans leurs établissements, y passent plus de temps et y dépensent plus.

3 indicateurs de la restauration passent au vert : chiffre d'affaires, ticket moyen et panier moyen. 1 restaurateur sur 2 est optimiste pour l'avenir après une année 2022 qui s'est traduite par un chiffre d'affaires en croissance de 7 % par rapport à 2019, un ticket moyen en progression de 11,2 % (montant du ticket de la table) et un panier moyen à + 15,2 % (montant moyen de la consommation par personne).

Les restaurateurs, qui ont répercuté l'essentiel de la hausse de 11,1 % du coût des matières premières sur l'addition, ont en retour opéré un double mouvement de proximité avec leurs clients : 66 % n'ont pas hésité à sortir de leur carte certains produits dont l'augmentation a été significative et ils s'adaptent à une demande de consommation de produits locaux (66 %), végétariens (32 %) ou de vente à emporter (31 %).

## Coût des matières premières et stratégie d'achat sont les priorités des restaurateurs

En progression de 2 points par rapport à 2019, le coût des matières premières représente désormais 34,2 % du chiffre d'affaires hors taxe des restaurateurs.

Le top 8 des matières premières dont les prix ont explosé illustre cette tension sur les achats : + 400 % pour l'huile de friture, + 300 % pour l'huile d'olive, la mayonnaise et la moutarde, + 200 % pour les olives et le vinaigre, + 150 % pour les viennoiseries et + 100 % pour le beurre.

C'est pourquoi plus d'un restaurateur sur deux a placé sa stratégie d'achat en priorité de ses enjeux de 2022 et 43 % des professionnels du secteur prévoient de maintenir cette vigilance pour 2023.

## Les restaurateurs réinventent un modèle de ressources humaines qui gagne en agilité et en productivité

83 % des restaurateurs peinent à recruter depuis la crise sanitaire du Covid-19 et ont donc répondu à cette difficulté persistante de recrutement en réinventant leur politique RH : 48 % des restaurateurs déclarent avoir augmenté les rémunérations, 54 % ont adapté les horaires de leurs salariés et 31 % s'orientent vers le recrutement de nouveaux profils.

Avec un chiffre d'affaires en croissance de 7 % et une baisse de 0,7 équivalent temps plein (ETP) pour la même période, la productivité des salariés de la restauration a connu un bond spectaculaire de 25 %.

Concrètement, 7 ETP étaient nécessaires en 2019 à la réalisation de 5 000 euros de chiffre d'affaires journalier ; 5,6 ETP suffisent en 2022, traduisant une hausse de 186 euros par jour du chiffre d'affaires hors taxe porté par chaque salarié.

Cette agilité RH du secteur coïncide d'ailleurs avec une mutation du modèle classique de la restauration, plus en phase avec les nouvelles attentes des clients : élargissement de la livraison – qui pesait 4 % des 100 milliards d'euros du marché global de la consommation alimentaire hors domicile en 2019 et qui progresse de 35 % entre 2020 et 2021 – et offre de click and collect à la faveur du développement du télétravail en zone urbaine.

## L'inflation ne pèse pas encore sur le compte de résultats des restaurateurs

En 2022, ce qui ne préjuge pas de l'évolution à surveiller en 2023, les charges énergétiques des restaurateurs ont été absorbées par la hausse de leur chiffre d'affaires.

Le poids respectif des différentes charges de loyer, de matières premières et d'énergie reste stable au sein de la structure globale des coûts du restaurateur.

Toutefois, 87 % des restaurateurs soulignent être confrontés à cette problématique de l'impact sur leurs coûts de structure de l'inflation forte pesant sur les matières premières comme sur l'énergie.

## 2023 : entre optimisme et crainte des restaurateurs sur leur rentabilité et leur résilience

Si 1 restaurateur sur 2 est optimiste pour son chiffre d'affaires en 2023, moins d'un tiers se montre aussi confiant pour ce qui concerne la rentabilité à venir de leur affaire.

D'ailleurs, on constate un retour à la normale du nombre de liquidations judiciaires. La sinistralité est en progression de 102 % en 2022 par rapport à 2021.

Autre constat montrant une certaine inquiétude de la période actuelle : 52 % des restaurateurs indiquent avoir eu recours au PGE, et pour 75 % d'entre eux, cette aide est encore utilisée pour traverser les périodes de creux de trésorerie.

L'évolution des charges énergétiques et de matières premières des restaurateurs pourrait, selon ces derniers, ne plus être absorbée en 2023 par la hausse de leur chiffre d'affaires, ce qui dégraderait de facto leur rentabilité.

**François Legoupil, Associé, Responsable national Restauration, KPMG en France :**

« Ces 5 tendances pour le secteur de la restauration démontrent qu'entre agilité, dynamisme et résilience, les restaurateurs ont su se réinventer à la faveur d'une crise qui ne les aura pas épargnés. Pour 2023, les restaurateurs

français font à la fois preuve d'optimisme et d'extrême vigilance. La préservation du lien de confiance avec leurs clients et les nouveaux modes de management mis en place avec leurs collaborateurs seront parmi les clés pour relever les challenges qui se présentent à eux dans un contexte d'hyper-inflation ».

**Bernard Boutboul, Président de Gira :**

« La consommation alimentaire hors domicile est l'un des secteurs les plus résilients. Il traverse les crises économiques, financières et sanitaires en retrouvant rapidement une croissance semblable. Il est devenu complexe à gérer et à manager. La gestion de l'inflation, qui ne commencera réellement qu'en 2023, et l'aggravation de la pénurie de personnel post covid, obligent le secteur à une révision de son modèle économique pour survivre. C'est également un secteur devenu hyper concurrentiel avec de nouveaux acteurs, non restaurateurs, qui s'installent depuis plusieurs années à la table de ce marché très convoité de plus de 100 milliards d'Euros.

Enfin la croissance à 2 chiffres que Gira avait pronostiquée dès 2020, n'est que reportée en 2023, avec une année 2022 qui a été très proche des 2 chiffres de croissance sur la dernière année de référence 2019. L'année 2022 peut être qualifiée de reprise euphorique ou de rattrapage de plaisir non assouvis des 12 mois de fermeture non consécutifs des bars et restaurants ».

**Olivier Repessé, Co-Fondateur de L'Addition :**

« Le principal vecteur économique reste la marge. La hausse des coûts de matière, d'énergie et personnel impose un alignement du mix prix/coût. La démonstration de l'application du fameux "pricing power" en CHR - le fait de pouvoir augmenter son prix final sans baisse substantielle de son audience ou demande - semble se vérifier. Cela dénote 2 éléments économiques importants : le marché est prêt et éduqué pour accepter cela - au passage est-ce que cet effort des consommateurs ne justifie pas le sens "essentiel" de la restauration ? Et l'offre CHR est résiliente : une inflation qui est bien acceptée, bien plus que le prix à la pompe ou le prix de l'électricité - on reste dans une dépense sociologiquement nécessaire. En revanche dans l'offre, cela doit se traduire par un maintien du service, de la qualité et du gustatif, sinon le château de cartes tombe. »

## Méthodologie

- L'analyse est basée sur des données économiques réelles (ex. comptes de résultats, remontées de caisse, données salariales), mais également sur des tendances d'opinion, mesurées sur des échantillons significatifs et suivies dans le temps :
    - Sur plusieurs dimensions, le panel représente plus de 15 % de l'activité du secteur de la restauration commerciale en France (soit près de 8 milliards d'euros en 2019).
    - Plusieurs années sont comparées (2019 et 2022) pour rendre compte des évolutions liées aux impacts Covid.
    - Une enquête qualitative (envoi d'un questionnaire à une sélection de restaurateurs) complète ce que les chiffres ne peuvent pas directement exprimer.
-

## A propos de KPMG en France

Leader de l'Audit et du Conseil, KPMG réunit en France 10 000 professionnels engagés à agir pour une nouvelle prospérité, au service des entreprises de toute taille. 100 ans après sa création, KPMG devient en France entreprise à mission avec pour raison d'être d'œuvrer et d'innover avec passion pour bâtir la confiance, allier performance et responsabilité, faire grandir les talents au cœur de l'économie, des territoires et de la société. KPMG apporte à ses clients la puissance d'un réseau mondial pluridisciplinaire dans 144 pays et se singularise par son maillage territorial grâce à ses 200 bureaux en France.

1922-2022 - Inspirons le futur de l'économie.

AUDIT – CONSEIL – DROIT ET FISCALITE – EXPERTISE

COMPTABLE [www.kpmg.fr](http://www.kpmg.fr)

## A propos de Gira

Expert de la restauration hors domicile depuis plus de 30 ans, Gira accompagne les professionnels de la restauration dans la création, le développement ou le repositionnement de leur concept. Nous travaillons aux côtés de nos clients pour leur permettre d'établir un avantage concurrentiel direct et durable.

<https://www.giraconseil.fr>

## A propos de L'Addition

Aujourd'hui L'Addition est le chef de file en France de la nouvelle génération des POS dans le secteur Café Hôtel Restaurant (CHR).

Sa plateforme de services « open API » et son agilité modulaire en font l'ERP le plus accompli et le plus innovant du marché.

L'Addition porte la transformation des parcours en CHR en révolutionnant certains usages :

- Côté client de nouvelles expériences s'invitent au restaurant : paiement à table, carte digitale, règlement multicanal, fidélisation etc.
- Côté commerçant des solutions de gestion et de développement 360 leur sont enfin dédiées : IA dédiée à la gestion des dépenses, aperçu réel de la clientèle etc.

[kpmg.fr](http://kpmg.fr)



## [Déclaration de Confidentialité | Mentions légales](#)

Vos données personnelles sont traitées par KPMG\*, agissant en qualité de responsable de traitement, à des fins d'information, d'organisation d'événements ou de prospection commerciale. Elles sont exclusivement destinées à KPMG\*, et dans certains cas à ses partenaires et à ses sous-traitants. Pour plus d'informations, consultez notre [Déclaration de confidentialité générale](#).

Vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux données vous concernant, d'un droit de suppression, d'un droit à la portabilité, d'un droit de donner des directives sur le sort de vos données en cas de décès, d'un droit à la limitation du traitement de vos données, du droit de vous opposer à leur traitement, ainsi que d'un droit d'introduire une réclamation auprès de la CNIL. Vous pouvez exercer vos droits en cliquant sur le lien ci-après : [j'exerce mes droits](#).

Pour gérer vos abonnements et vos préférences de communication, merci de [cliquer ici](#).

Pour un désabonnement total des communications marketing de KPMG, merci de [cliquer ici](#).

«KPMG\*» désigne KPMG S.A., une société anonyme de droit français, dont le siège social se situe à Tour Eqho, 2 avenue Gambetta CS 60055 – 92066 Paris La Défense Cedex, les entités qu'elle détient et contrôle en France, ainsi que KPMG Associés, KPMG Academy, KPMG Avocats, KPMG ADVISORY, KPMG ESC & GS, KPMG GCMS, ainsi que leurs filiales.

© 2023 KPMG S.A., société anonyme d'expertise comptable et de commissariat aux comptes, membre français de l'organisation mondiale KPMG constituée de cabinets indépendants affiliés à KPMG International Limited, une société de droit anglais (« private company limited by guarantee »). Tous droits réservés. Le nom et le logo KPMG sont des marques utilisées sous licence par les cabinets indépendants membres de l'organisation mondiale KPMG.