

GÉNÉRATION WORLD FOOD

UNE CUISINE SIMPLE, SAIN
ET GOURMANDE POUR
UNE GÉNÉRATION INSPIRÉE.

Sysco met son expertise culinaire au service de la Restauration rapide

Depuis les années 70, la restauration rapide n'a cessé de gagner du terrain. Alliant rapidité de service, simplicité des plats et petits prix, elle a longtemps reposé sur le trio pizzas, burgers, sandwiches. Aujourd'hui, les attentes des consommateurs évoluent : nomades et pressés, ils souhaitent manger sur le pouce, mais aussi sain et varié.

Le fast good remplace le fast food. Il s'ouvre à toutes les tendances (bio, veggie...) et saveurs du monde. La frontière entre restauration rapide et restauration à table se floute.

C'est pourquoi Sysco met aujourd'hui son expérience culinaire au service des restaurants, dark kitchens, food trucks, coffee shops, bars à soupes, tapas, salades, pokes... pour leur proposer une offre de produits triés sur le volet :

- des ingrédients prêts à l'emploi classiques, mais aussi exotiques et originaux pour twister et personnaliser les préparations
- des recettes préparées qui conjuguent, produits sains, gourmandises et démarche responsable.



L'objectif : faire la différence sur ce marché concurrentiel et dynamique

Des ingrédients incontournables pour la restauration rapide



Qu'ils soient plutôt falafels, pizzas, burgers, poke bowls, soupes, bobuns ou fajitas, Sysco propose aux professionnels de la restauration rapide, **des ingrédients prêts à l'emploi** tels que :

- de la charcuterie italienne ou ibérique
- des fromages tranchés, râpés ou en cubes
- des pâtons à pizza, des pains burgers, pita, kebab
- des légumes coupés, râpés, grillés ou marinés et des légumineuses déjà cuites
- des sauces en seau, en squeeze, en dosettes papier
- des toppings pour salades, soupes et desserts...

Cette large gamme d'ingrédients, présentés sous différentes formes, s'adapte parfaitement aux contraintes de stockage et d'utilisation de chaque professionnel. De quoi composer des petits plats exotiques et savoureux tout en réduisant les temps de préparation.

Les plus créatifs pourront imprimer leur patte et donner du peps à leurs recettes grâce à :

- des produits typiques qui fleurent bon l'exotisme comme la mozzarella, les pestos, le tahini, la sauce huître, la mangue, les pois chiches, les feuilles d'algues
- des produits de terroir, authentiques, comme la pinsa romana, le jambon Duroc Batallé ou la ventrèche de porc noir de Bigorre
- des produits de caractère comme les frites de patates douces, la Spiannata picante ou les seiches à l'ail anchois qui sortent des sentiers battus de la street food
- des graines et fruits secs qui apporteront un grain de folie ;

Autant d'ingrédients qui permettront de personnaliser les recettes, de surprendre les clients, d'ajouter de la gourmandise mais aussi de répondre à toutes les envies : veggie, éco-responsables, healthy, exotiques etc. Le tout en se facilitant le quotidien.



Des produits élaborés de qualité

Pour compléter leur offre ou leur faire gagner toujours plus de temps, Sysco propose également aux professionnels :

- **Des produits préparés avec soin par nos experts** : bruschetta trois fromages, beignets et croquettes, veloutés de butternut et marron, gyozas et samoussas, desserts gourmands (tiramisu, tarte au citron...), donuts et brownies...
- **Une gamme de 5 plats cuisinés par les chefs Sysco**
Ces recettes qualitatives et traditionnelles ont été travaillées en partenariat avec la Maison KIRN, charcutier-traiteur strasbourgeois réputé pour son savoir-faire. Elles se présentent en format individuel. La qualité artisanale dans une barquette en bois ! Idéal pour la vente à emporter
- **5 desserts Saga Chocolat** de fabrication française et artisanale servis dans des pots transparents et recyclables. Une gamme avec des grands classiques comme la mousse au chocolat ou le tiramisu à l'italienne mais aussi de l'originalité avec une verrine perle de chai au lait de coco.
- **Des produits conçus par des partenaires de choix engagés pour une alimentation qualitative et responsable** : des gazpachos La Potagère ; des desserts La Fermière ; des jus Kookabara ou Emile Vergeois dont les fruits proviennent de producteurs locaux et sont pressés de manière à conserver vitamines et qualité nutritive, sans conservateur ni sucre ajouté ; de la limonade artisanale Lorina élaborée dans les Vosges et peu sucrée.
- **Des produits préemballés pour combler les gourmands impulsifs sans culpabilité** : cookies en sachet biodégradable, madeleines sans huile de palme ni colorant, barres de granola healthy fabriqués par une PME française, chips artisanales cuites au chaudron... Parfaits pour de la vente en libre-service !



- **Des emballages pratiques et durables**

Afin d'accompagner les professionnels de la restauration rapide dans le développement de leur offre, Sysco est en mesure de leur fournir une gamme d'emballage en papier et carton (barquettes, gobelets, boîtes-repas, sacs) et de couverts en bois.

Notre offre Restauration rapide en chiffres :

Plus de 100 nouveautés pour compléter l'offre déjà existante
Un catalogue dédié avec plus de 500 produits, des thématiques par pays et plus de 25 recettes du monde.



A propos de Sysco

Depuis 50 ans, Sysco, leader mondial et distributeur référent, travaille à accompagner et inspirer les professionnels de la restauration en répondant à l'ensemble de leurs besoins. Sysco France propose une gamme complète de produits alimentaires frais, surgelés et d'épicerie. Les équipes Sysco s'attachent à développer des solutions de pointe en matière de sécurité, de durabilité, d'approvisionnement, de logistique. La garantie d'une alimentation respectueuse des hommes, de leur santé et de leur environnement !

Sysco c'est aussi :

- *une équipe d'experts à disposition des professionnels : un binôme commerce et télévente et des conseillers formateurs produits ;*
- *la possibilité de commander 24h/24, 7j/7, depuis le site Sysco.fr ;*
- *une livraison à la porte, en tri-température (ambient, frais et surgelé) avec un franco peu élevé.*