



LAMB WESTON PUBLIE UN LIVRE BLANC DÉDIÉ À LA FRITE, PILIER DU SNACKING ET LEVIER BUSINESS MAJEUR DE LA RESTAURATION

Lamb Weston, spécialiste de la frite surgelée pour les professionnels, publie son premier livre blanc consacré à la frite, à son rôle stratégique en restauration commerciale et à son potentiel économique. Intitulé « La frite, Langage universel et levier business incontournable en restauration », ce livre blanc propose un éclairage sur l'un des produits emblématiques du hors domicile. En France, la frite représente plus de 310 000 tonnes consommées chaque année en restauration*, confirmant son statut de référence sur les cartes.

Ces volumes traduisent la place centrale de la frite dans les usages de consommation, mais aussi dans les modèles économiques des établissements, tant pour sa popularité que pour les marges qu'elle permet de générer.

Le livre blanc analyse les enjeux clés auxquels sont confrontés les restaurateurs. Conçu comme un outil d'aide à la réflexion et à l'action, il accompagne les professionnels face aux défis du quotidien (tensions RH, exigences de régularité, concurrence accrue) et leur propose des repères concrets pour optimiser leur offre autour d'un produit à la fois universel, apprécié et rentable.

Ce livre blanc est à [télécharger ici](#) !

* Source GIRA Foodservice 2023, Kantar food usage



À PROPOS DE LAMB WESTON

Lamb Weston est la deuxième marque mondiale de produits à base de pommes de terre surgelées, présent dans plus de 100 pays avec 26 sites de production, dont 8 en Europe. L'entreprise emploie près de 10 800 collaborateurs dans le monde et fournit les professionnels de la restauration et de la distribution avec des produits innovants, responsables et gourmands.

Plus d'informations sur : www.lambweston.eu/fr