

En restauration, le week-end, c'est livraison !

Otter, plateforme d'optimisation et de gestion de la livraison qui aide les restaurants à augmenter leurs ventes et optimiser leurs opérations, travaille avec des restaurants dans le monde entier. Elle est donc bien placée pour observer de très près les habitudes des consommateurs du monde entier en matière de livraison de repas.

Dans sa nouvelle série d'études sur cette question, elle a mis au jour un certain nombre de particularités dans l'utilisation de la livraison par les consommateurs, s'agissant notamment de la fréquence de leur recours à ce service, des moments de la semaine où il est le plus utilisé, des heures de pointe, du ticket moyen et de la nature des produits commandés.

Ce qui émerge de cette « Big Picture » de la livraison à travers le monde :



Entre 10 et 26 euros

Le prix moyen d'un repas pris en livraison évolue dans une fourchette assez large, entre 9,87 euros au Brésil et 26,38 euros aux États-Unis. Cette différence est naturellement liée aux écarts de pouvoir d'achat entre les États-Unis, l'Europe, l'Asie et le Moyen-Orient. Le prix moyen d'un repas livré s'établit ainsi à 17,78 euros en Arabie Saoudite, 15,05 euros en Corée, 20,04 euros en Espagne, 20,75 euros en France et 24,52 euros au Royaume-Uni. À noter que dans tous les pays étudiés, le prix moyen du repas livré pour le dîner est plus élevé, avec une « prime » de l'ordre de 10 %.



De préférence le week-end

Quel que soit le pays où ils habitent et quelle que soit la latitude sous laquelle ils se trouvent, les consommateurs ont une préférence marquée pour le week-end et se font essentiellement livrer les dimanches en France (15 % des commandes en livraison), en Espagne (20 %), au Royaume-Uni (17 %) ou en Corée du Sud (17 %). Les Américains, eux, marquent une préférence pour le commencement du week-end, le vendredi (16 %). Et si les Saoudiens se font surtout livrer le jeudi, c'est parce que chez eux, c'est le début du week-end...



Le match France/Italie/États-Unis

En apparence, il existe une grande stabilité dans les choix de menus en livraison. Dans la plupart des pays, on retrouve le trio France-Italie-États-Unis. En Italie, en Pologne, en Allemagne, en Suisse et aux Pays-Bas, la cuisine italienne arrive en tête des commandes, alors que les Français et les Espagnols marquent une préférence pour les spécialités américaines. Les Américains, sans surprise mangent américain, les Brésiliens dînent brésilien et les Anglais indien.

Concernant la France et en examinant les données d'Otter sur plusieurs années, on voit se dessiner des tendances nettes : la livraison de courses d'épicerie pointe aujourd'hui dans le top 10 des produits les plus livrés, alors qu'elles étaient inexistantes en 2019. Même évolution concernant l'alcool, qui a fait son apparition dans le top 15 des produits les plus livrés depuis 2019. Quant aux repas végétariens, ils sont relégués en fond de classement, même si les spécialités végan y font leur entrée en 2022... au cinquantième rang.



Plutôt pour le dîner

Un assez large consensus émerge s'agissant de l'heure privilégiée pour la livraison de repas, qui se situe majoritairement dans la tranche 18-22 heures. Le dîner représente 58 % des commandes en livraison en France, 56 % en Espagne, 50 % au Royaume-Uni et au Brésil, environ 40 % aux États-Unis et en Arabie Saoudite. Dans certains pays, l'habitude est de dîner tôt, comme en Allemagne, aux Pays-Bas ou en Suisse, dans lesquels les livraisons pour le dîner commencent vers 16h et courent jusqu'à 18h. Aux États-Unis et en Corée, la plus grande partie des livraisons intervient entre 18h et 20h, entre 19h et 21h30 au Royaume-Uni, entre 20 et 21h en France et au Brésil et entre 21h et 22h en Espagne et en Arabie Saoudite.

Étude réalisée entre janvier et septembre 2022 portant sur 100 millions de commandes de repas en livraison traitées par Otter dans le monde entier.

À PROPOS D'OTTER

Otter donne aux restaurants du monde entier les moyens de développer leurs activités de livraison. Les partenariats avec les principales plateformes de commande en ligne permettent de fournir aux restaurants une agrégation des commandes, une automatisation du traitement et des rapports de données inégalés. tryotter.fr

