



APRÈS UNE PÉRIODE ESTIVALE DIFFICILE, 69% DES HOTELIERS RESTAURATEURS LOGIS HOTELS CONSIDÈRENT QUE LEUR ÉTABLISSEMENT S'EN SORT PLUTÔT BIEN DANS CETTE PÉRIODE

Le Groupe Logis Hôtels, première chaîne d'hôteliers-restaurateurs indépendants en Europe avec 2300 établissements et 1800 restaurants souligne la capacité d'adaptation et l'agilité des hôteliers et restaurateurs indépendants du groupe en cette période de crise sanitaire. Le groupe livre les perceptions des hôteliers sur la saison estivale et les démarches initiées suite à une enquête menée auprès de ses adhérents en collaboration avec Food Service Vision.

BILAN DE LA PÉRIODE ESTIVALE

49%

des restaurateurs ont trouvé la saison 2021 plus mauvaise que celle de 2019

69%

des établissements considèrent que leur établissement s'en sort plutôt bien sur l'été 2021

Mais, 51%

doutent que cette reprise soit pérenne et durable

40% des restaurateurs ont légèrement augmenté leurs prix pendant l'été, en raison de l'augmentation des coûts des matières premières,

UNE CLIENTÈLE FRANÇAISE AU RENDEZ-VOUS

92%

déclarent que la clientèle française était majoritaire cet été

TICKET MOYEN DE LA CLIENTÈLE

Pour **48%** la somme dépensée par les clients est égale à une année « normale »

MESURES GOUVERNEMENTALES : QUEL IMPACT SUR LA RESTAURATION ?

51%

pensent que le pass sanitaire rassure les clients et ne perturbe pas l'accueil au restaurant

81%

admettent que le soutien gouvernemental leur a permis de traverser la crise sans conséquences lourdes



d'entre eux n'ont pas changé leurs prix, voire les ont baissé

LA VENTE À EMPORTER DEPUIS LA RÉOUVERTURE

28%

des établissements ont poursuivi la vente à emporter pendant la saison estivale

Quels bénéfices ?

- 1 Maintenir des revenus complémentaires
- 2 Fidéliser les clients
- 3 Acquérir une nouvelle clientèle

LA RSE AU COEUR DE LEURS PRÉOCCUPATIONS

ont profité de la crise sanitaire pour faire des investissements dans leur **54%** restaurant pour la salle (décoration, arts de la table, logiciel de gestion...) et pour les cuisines (aménagement, changement ou nouveau matériel).

Parmi eux, **39%** l'ont fait pour améliorer les performances énergétiques & écologiques de leur matériel

À PROPOS DE LOGIS HÔTELS

Créateur d'expériences de séjours et de gastronomie depuis 70 ans, LOGIS HÔTELS est la première chaîne de restaurateurs-hôteliers indépendants en Europe avec 2300 hôtels répartis dans 8 pays et 6 marques (Logis d'Exception, Châteaux & Demeures, Logis Hôtels, Auberges de Pays, Citotel et Urban Style). Tel un trait d'union entre les campagnes et les villes, l'ultra-local et le monde, le groupe LOGIS HÔTELS construit chaque jour, main dans la main avec ses adhérents, une hôtellerie moderne, déstandardisée et durable, et affirme son engagement social et environnemental. Chaque hôtelier du groupe est fier d'être acteur d'un monde plus local.