

CONJONCTURE

Une époque formidable*

Depuis dix ans, la RHF, en général, la restauration collective, en particulier, vivent une succession de mutations à un rythme soutenu : éclosion des formats déstructurés liés au formidable engouement pour la restauration rapide, montée en puissance de l'alimentation durable (produits locaux, bio), minirévolution du digital, nouvelles technologies et applications facilitant les tâches de front et back office. Sans parler du phénomène le plus récent, le boom des repas livrés et sa cohorte de nouveaux transporteurs...

Ces transformations résultent d'éléments conjugués qui conditionnent les nouvelles attentes des convives au même titre que l'évolution de leurs comportements. Les nouveaux modes d'organisation au travail, la montée en puissance du nomadisme, les conférences téléphoniques à cheval sur plusieurs zones et, au cœur de tout cela, un convive de plus en plus exigeant, s'exprimant sur les réseaux sociaux. Évidemment, la restauration collective est concernée au premier chef par ces évolutions. Le restaurant d'entreprise d'aujourd'hui ne ressemble déjà plus



Olivier Schram



à celui de l'an 2000, encore moins à celui de 2025. La palette des prestations s'est enri-

chie, les modes de consommation et de distribution se sont considérablement diversifiés.

Faire preuve de curiosité

Dans ce paysage mouvant, le convive, avide d'informations, de transparence et d'interactivité, est de plus en plus acteur de sa restauration. Bref, les projets qui accompagnent ces mutations sont immenses et passionnants. La collective devra faire preuve d'une curiosité insatiable et s'entourer de quelques conseils experts, histoire de faire le tri entre chemins vertueux et fausses pistes... ●

*Par Olivier Schram, PH Partners