



A LA UNE

FOOD COURT, FOOD HALL, FOOD MARKET, LES NOUVEAUX FORMATS F&B 2.0

Ces mots sont partout. Ces derniers mois des dizaines de Food Courts, Food Markets ou Food Halls ont ouvert en France et à l'international. Il semblerait que ce soit le nouvel Eldorado... mais la question est de savoir si ces nouveaux formats sont pérennes ou si ce sont des effets de mode ? En avant-première, le cabinet Depur Expériences livre à snacking.fr son point de vue sur la question...Lire la suite

snacking.fr

Restauration Collective - Économie et tendances



lebonbon.fr

DES ÉTUDIANTS DE L'INSTITUT PAUL BOCUSE LANCENT UN CONCEPT DE RESTAURANTS ÉPHÉMÈRES À THÈMES PENDANT 6 MOIS

Après l'ouverture du très attendu Food Traboule, Lyon continue de nous épater avec un nouveau projet gourmet qui devrait faire parler de lui : un restaurant éphémère à thèmes conçu par les étudiants de l'Institut Paul Bocuse et dont l'ouverture se fera le 7 février prochain. On ne présente plus l'Institut gastronomique le plus célèbre de Lyon...Lire la suite



ladn.eu

Plus de diversité, moins d'alcool : les tendances food 2020

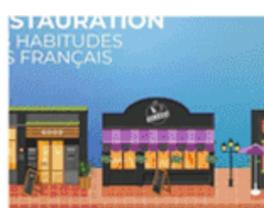
Que nous réserve 2020 ? Plutôt que de regarder dans les astres comme les millennials, Wunderman Thompson...Lire la suite



lefigaro.fr

Loi antigaspillage: ce qui va changer pour les consommateurs

Les mesures contenues dans le projet de loi, qui doit être définitivement adopté ce jeudi, vont bouleverser...Lire la suite



snacking.fr

Les habitudes des Français au restaurant en 15 chiffres clés

Alors que près des deux tiers des Français indiquent aller au restaurant au moins une fois par mois, quels sont leurs critères...Lire la suite



lsa-conso.fr

Visite de Wegmans, l'étonnant hypermarché new yorkais [En images]

La chaîne a ouvert un petit hypermarché qui mixe habillement restauration, ancrage sur le frais, très travaillés...Lire la suite

Restauration Collective - Innovations - Produits



snacking.fr

RAPIDE VS TRADITIONNELLE : CE QUI FAIT (VRAIMENT), LA DIFFÉRENCE EN RESTAURATION

La restauration, qui plus est rapide, apparaît pour beaucoup comme un Eldorado avec peu de barrières à l'entrée. Preuve en est, l'effervescence qui règne dans ce secteur avec de nombreuses créations... mais, revers de la médaille, également, un taux de casse tout aussi important. Quelles sont les règles de la rapide, l'importance du parcours client et le rôle essentiel d'une organisation quasi-militaire... ?...Lire la suite



neorestaurations.fr

Elior et Expliciat sensibilisent à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Elior et Expliciat signent un partenariat national afin de proposer des ateliers et des formations anti-gaspillage dans les...Lire la suite



lacuisinepro.fr

Winterhalter lance une nouvelle gamme de lave-vaisselle à avancement automatique

Winterhalter a mis au point une nouvelle gamme de lave-vaisselle à avancement automatique de casiers très compacte...Lire la suite



lacuisinepro.fr

Une belle année 2019 pour la RHD tirée par la restauration rapide malgré les grèves

Avec une hausse de la fréquentation de 0,8 % en 2019 pour 1,7 % de croissance en valeur à 57,3 md€, le marché...Lire la suite



nouvelobs.com

« Food Traboule », le temple lyonnais de la street food

Au cœur de la capitale de la gastronomie française, le couple de chefs Tabata et Ludovic Mey vient d'ouvrir un espace de 600 m²...Lire la suite