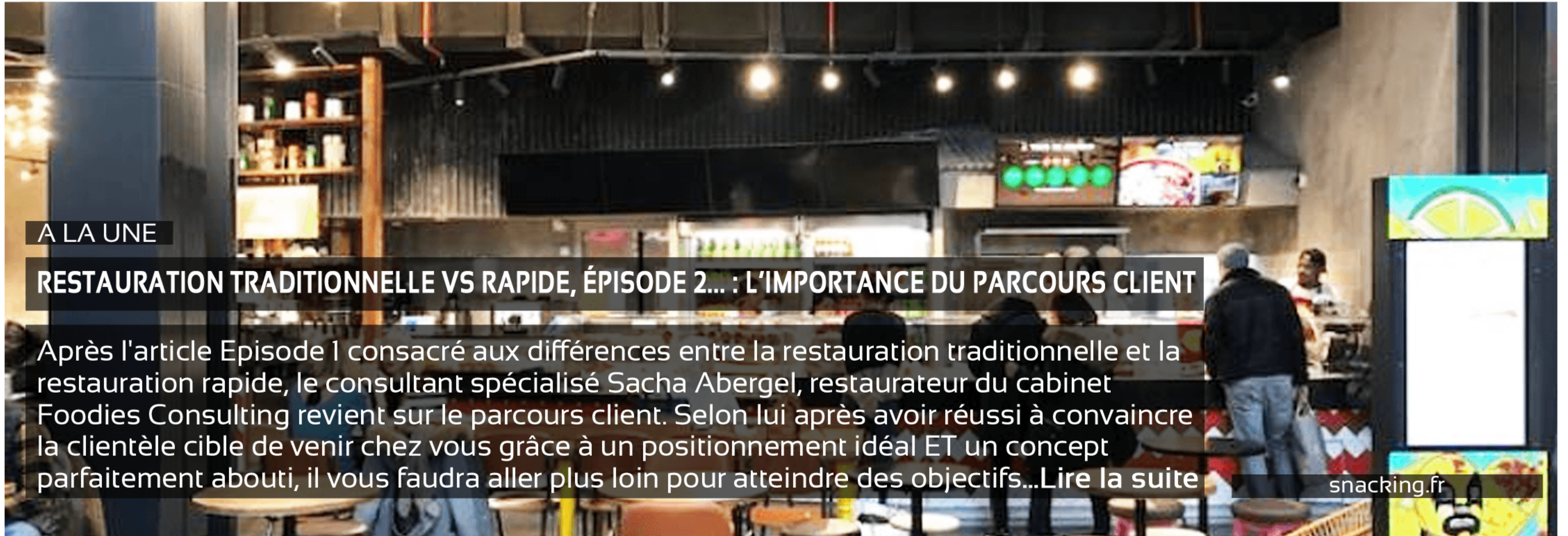




A LA UNE

RESTAURATION TRADITIONNELLE VS RAPIDE, ÉPISODE 2... : L'IMPORTANCE DU PARCOURS CLIENT

Après l'article Episode 1 consacré aux différences entre la restauration traditionnelle et la restauration rapide, le consultant spécialisé Sacha Abergel, restaurateur du cabinet Foodies Consulting revient sur le parcours client. Selon lui après avoir réussi à convaincre la clientèle cible de venir chez vous grâce à un positionnement idéal ET un concept parfaitement abouti, il vous faudra aller plus loin pour atteindre des objectifs...[Lire la suite](#)

snacking.fr

Restauration - Économie et tendances



business.lesechos.fr

YANN COUVREUR REVISITE LE MODÈLE DE LA PÂTISSERIE

Après avoir levé 1,9 million d'euros, la société que le pâtissier a cofondée va développer, en plus des boutiques classiques, un système de « dark labo » fondé sur des commandes via Internet...[Lire la suite](#)



pour-nourrir-demain.fr

Agricool inaugure sa ferme urbaine pour cultiver fruits et légumes en ville

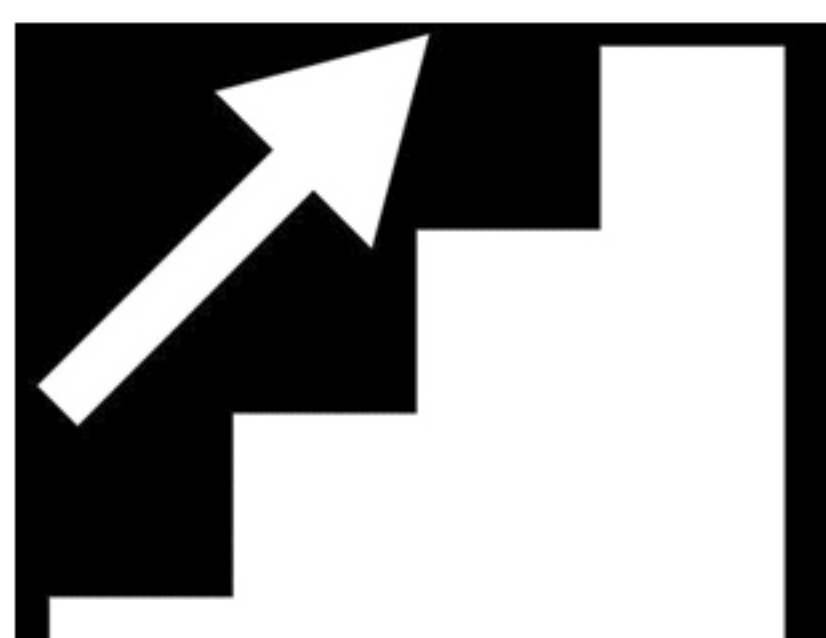
Une nouvelle avancée vers une alimentation en ville, plus saine et responsable : Agricool inaugure sa nouvelle ferme...[Lire la suite](#)



lesechos.fr

Ces entreprises de la foodtech qui drainent des millions... ou pas

Au total, les investissements dans la foodtech ont atteint 20 milliards de dollars, soit une légère baisse de 5 % ...[Lire la suite](#)



snacking.fr

Rebond des ventes d'équipements de cuisine professionnelle en France en 2019

Selon PROMOCUISINES/SYNEG, les ventes globales d'équipements pour la restauration hors-domicile ont nettement...[Lire la suite](#)



acim.pro

Colloque de la construction hors-site et modulaire : saison 3

Le 25 mars prochain, à Nice Acropolis, l'ACIM propose une suite au 2ème colloque qui s'était tenu en mars 2019...[Lire la suite](#)

Restauration - Innovations - Produits



frenchweb.fr

DELIVEROO EDITIONS : QUEL EST L'IMPACT DES «DARK KITCHENS» SUR LA RESTAURATION ?

Depuis l'été 2018, si vous commandez un repas sur Deliveroo, il ne sort pas forcément de la cuisine de votre restaurant préféré, mais de «dark kitchens» créées par la licorne britannique. En effet, l'entreprise anglaise a lancé Deliveroo Editions, un concept qui vise à mettre des cuisines partagées à disposition des restaurateurs pour préparer des plats exclusivement dédiés à la livraison...[Lire la suite](#)



lacuisinepro.fr

Coronavirus : faut-il tomber le masque en cuisine centrale ?

Un décret sur les réquisitions des stocks de masques de protection contre la diffusion du coronavirus, épidémie qui...[Lire la suite](#)



cnetfrance.fr

McDonald's veut prédire ce que vous allez manger avant même d'avoir commandé

Depuis un an, McDonald's dépense des centaines de millions de dollars pour s'acheter des startups spécialisées dans l'IA...[Lire la suite](#)



snacking.fr

L'acte d'achat, de plus en plus engagé et citoyen selon l'Agence BIO

L'envie de bio, est partagée par l'ensemble des Français qui se disent prêts à changer leur façon de consommer...[Lire la suite](#)



lacuisinepro.fr

Un droïde de livraison de repas électrique et autonome signé Valeo/Meituan

Valeo a démontré lors du dernier CES à Las Vegas que la mobilité « propre et utile » était au cœur de ses innovations...[Lire la suite](#)