



A LA UNE

E-COMMERCE AGRICOLE : APPS ET SITES AMÈNENT LES CHAMPS AU PANIER

Dans le contexte de la covid-19, applications et sites web viennent permettre aux agriculteurs de vendre en circuit court directement aux consommateurs. Et si ce lien direct entre producteurs agricoles et acheteurs grand public perdurait bien après la crise ? Explorons le champ des services disponibles...[Lire la suite](#)

viuz.com

Restauration - Économie et tendances



bfmtv.com

FIN DU SELF ET MENUS SIMPLIFIÉS: VOICI LE RESTAURANT D'ENTREPRISE DU MONDE D'APRÈS

Chez Elior, Sodexo et Eurest, les leaders français du restaurant d'entreprise, on ébauche déjà les plans de la cantine de demain, celle qui permettra d'assurer la distanciation sociale et les gestes barrières. Les leaders de la restauration collective sont fin prêts pour rouvrir les cantines scolaires dès le 11 mai. Mais pour les restaurants d'entreprise, Sodexo, Elior ou Eurest (groupe Compass) en sont encore à...[Lire la suite](#)



lacuisinepro.fr

Locacuisines accompagne Sodexo pour nourrir les compagnons de Notre-Dame de Paris
Depuis le lundi 27 avril, les compagnons et intervenants du chantier de Notre-Dame ont repris du service et[Lire la suite](#)



snacking.fr

Buffalo Grill se remet en selle via la livraison, le click & collect et la VAE
Après des tests réalisés depuis début avril, le leader de la restauration à table vient d'annoncer qu'il remettait...[Lire la suite](#)



reussir.fr

Uber Eats se retire de sept pays à partir de juin
Le service de livraisons Uber Eats a annoncé qu'il cesserait son activité le 4 juin en République Tchèque, Egypte...[Lire la suite](#)



bra-tendances-restauration.com

Déconfinement : et si les restaurants devenaient garderies ?
C'est une idée qu'a eue et que défend Éric Senet restaurateur, codirigeant de l'enseigne Flam's. Et elle fait parler d'elle...[Lire la suite](#)

Restauration - Innovations - Produits



lacuisinepro.fr

CINOV RESTAUCONCEPTEUR FORCE DE PROPOSITION POUR LA RELANCE

Le déconfinement programmé implique une réorganisation complète des services de restauration collective qui vont impacter directement les cuisines et les salles à manger. Cinov Restauconcepteur a d'ores et déjà réfléchi aux futurs modèles économiques de cette nouvelle restauration et a réalisé deux schémas qui regroupent les mesures de relance à court terme pour les sites existants et...[Lire la suite](#)



snacking.fr

#snackingunited. Que veulent les Français au restaurant post-confinement?
La crise semble agir comme un accélérateur de pratiques si l'on en croit un sondage consommateurs...[Lire la suite](#)



lemonde.fr

"Certains ont découvert pendant ce confinement qu'ils avaient le temps de cuisiner"
Le chef Marx a répondu mardi aux questions des lecteurs, au sujet de l'avenir des restaurants par temps de coronavirus...[Lire la suite](#)



lacuisinepro.fr

Une borne de désinfection des mains innovante pour les ERP et lieux publics
Selon l'OMS, « 80 % des infections sont contractées par des mains mal désinfectées ». Cette phrase, martelée...[Lire la suite](#)



foodgeekandlove.fr

Confinement : quels sont les plats qui manquent le plus aux Français ?
Alors que la crise du COVID-19 rend inaccessible les bars et restaurants, Le Fooding et Uber Eats se sont interrogés sur les plats...[Lire la suite](#)