



RENAÎTRE ICI

RESTAURATION DES CLES POUR AGIR



**Auvergne
Rhône-Alpes**
Tourisme

pro.auvergnerhonealpes-tourisme.com

RESTAURATION DES CLÉS POUR AGIR

Pour parfaire votre connaissance du secteur de la restauration, vous trouverez ci-après des données clés sur ce marché.

Offre et fréquentation : offre présente sur les différents territoires, nombre moyen de couverts, ticket moyen, fréquence de visites au restaurant, taux de remplissage des restaurants, habitudes et attentes des clientèles qui fréquentent les restaurants...

Investissement et fonctionnement : effectifs salariés, compte de résultat, ratios clés d'une bonne gestion...

Des indicateurs fiables et pertinents pour les porteurs de projets, investisseurs et financeurs.

L'OFFRE

Le marché de la restauration est scindé en deux :



RESTAURATION TRADITIONNELLE

54% du secteur en Auvergne-Rhône-Alpes



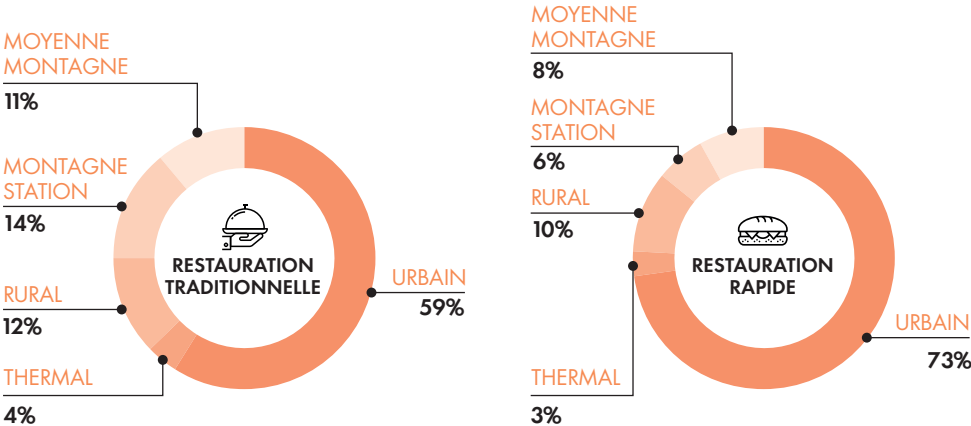
RESTAURATION RAPIDE

46% du secteur en Auvergne-Rhône-Alpes

NOMBRE DE RESTAURANTS PAR TYPE D'ESPACE

	Restauration traditionnelle	Restauration rapide	Total
MONTAGNE STATION	2 546	932	3 478
MOYENNE MONTAGNE	1 874	1 207	3 081
URBAIN	10 452	11 046	21 498
THERMAL	632	419	1 051
RURAL	2 214	1 511	3 725
REGION	17 718	15 115	32 833

REPARTITION DES RESTAURANTS PAR TYPE ET PAR ESPACE



REPARTITION DES RESTAURANTS ETOILES PAR TYPE D'ESPACE EN 2021

	1 ★	2 ★	3 ★	Total
MONTAGNE STATION	13	7	4	24
MOYENNE MONTAGNE	7	3	1	11
RURAL	10	1	1	12
THERMAL	3	2	0	5
URBAIN	39	6	2	47
REGION	72	19	8	99

NOMBRE DE JOURS D'OUVERTURE HEBDOMADAIRE DES RESTAURANTS

6 JOURS	< 5 JOURS	5J/7	6J/7	7J/7
EN MOYENNE	1%	27%	46%	26%

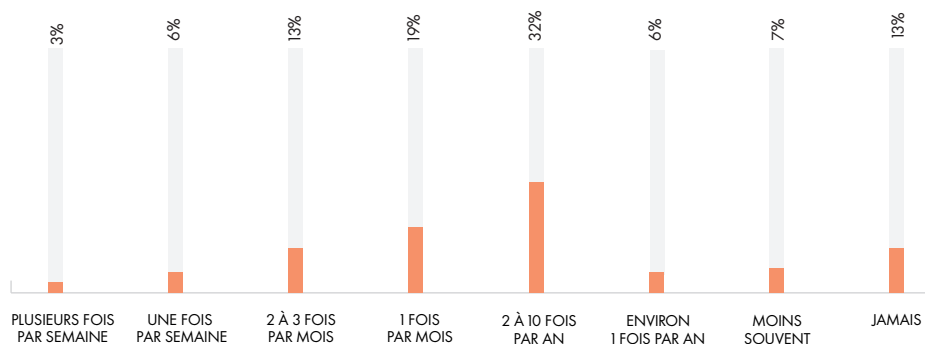
LA FREQUENTATION

(Hors période Covid-19 - Données 2018 & 2019)

NOMBRE MOYEN DE COUVERTS PAR RESTAURANT

	EN 2014	EN 2019
Nombre moyen de couverts par restaurant	57	63

FREQUENCE DE VISITES AU RESTAURANT À PROXIMITE DU DOMICILE OU DU TRAVAIL EN FRANCE EN 2018



TICKET MOYEN EN FRANCE EN 2019



RESTAURATION SEMI-GASTRONOMIQUE*

49 €



RESTAURATION RAPIDE

13 €

TAUX DE REMPLISSAGE DES RESTAURANTS EN 2019

À THEME	RAPIDE	SEMI-GASTRONOMIQUE*	TRADITIONNEL
68%	98%	42%	74%

* Restauration semi-gastronomique : restaurant qui propose une cuisine de qualité à base de produits frais à des tarifs abordables et s'affranchit d'un certain luxe attendu dans les salles de restaurants gastronomiques.

L'APPROCHE CLIENT

HABITUDES ET ATTENTES DES CLIENTELES QUI FREQUENTENT LES RESTAURANTS



Le **temps moyen passé à table** est de 31 minutes contre 1h30 dans les années 1970. Cette statistique, combinée à la vente au comptoir en pleine expansion, démontre le côté « contre la montre » des repas français.



Le **nombre de repas pris hors domicile** augmente partout en France. On note plusieurs tendances en vogue : sandwicheries-boulangeries, afterworks, bars à vins et/ou bières... Cela traduit une diversification des modes de consommation et une intensification des repas pris en dehors du domicile.



Les clients sont de plus en plus prêts à payer un peu plus cher pour des **produits de qualité** (frais, bio, de saison...).



Les **produits végétariens** gagnent toujours plus de terrain.



Lorsque les consommateurs choisissent de manger au restaurant, un simple repas savoureux ne suffit plus. Comme la popularité de la livraison de repas a énormément augmenté, les consommateurs peuvent aussi bien profiter de repas complets au restaurant qu'à la maison. Dès que les clients se rendent au restaurant, ils s'attendent à **une expérience spéciale**, qu'il s'agisse d'une décoration à thème, de plats uniques ou de repas interactifs. Par conséquent, de plus en plus de restaurants utilisent de nouveaux concepts et de nouvelles technologies pour se différencier.



49% des Français précisent aller au restaurant pour **découvrir de nouvelles saveurs**, ce qui justifie le succès des enseignes à thèmes, ethniques et exotiques.



58% des Français se disent sensibles aux restaurants qui sont **transparents sur leur cuisine et sur l'origine de leurs produits**.



Pendant longtemps, **les offres de vente au comptoir** sont restées cantonnées aux fast-foods. Ce n'est plus le cas aujourd'hui et les codes sont en train de changer : les clients veulent manger vite et bien. On voit fleurir les restaurants "Poke Bowl" et autres cuisines haut de gamme en vente à emporter. Pour le restaurateur, cela permet de libérer des places assises dans son établissement et de diminuer les coûts de service.



On note **un développement des restaurants fantômes appelés «dark kitchen»** : Des espaces spécialement conçus pour la préparation des repas en vue de leur livraison. Ils offrent des avantages économiques pour les restaurateurs. Comme l'emplacement et l'ameublement sont moins importants, ils peuvent profiter de petits espaces et d'un loyer bon marché, ce qui permet de réduire les coûts.

LES INVESTISSEMENTS

La restauration : 4% des créations d'entreprises en Auvergne-Rhône-Alpes en 2019

COÛT DE CREATION OU DE RENOVATION D'UN RESTAURANT

Il n'existe pas de ratio type sur le montant des investissements réalisés pour la création ou la rénovation d'un restaurant. Les montants d'investissements dépendent d'un ensemble de paramètres propres à chaque création d'entreprise :

- > la catégorie
- > l'emplacement
- > l'équipement
- > le concept
- > la zone de chalandise
- > le fonds de commerce
- > la superficie
- > la qualité des matériaux
- >...

INVESTISSEMENT MOYEN POUR UN RESTAURANT CREE EX NIHILO

(sans reprise, sans foncier)

300 000 €

MONTANT MOYEN DU FONDS DE COMMERCE

Une moyenne autour de **70%**
du chiffre d'affaires annuel TTC
lissé sur 3 années

MONTANT MOYEN DE L'AMENAGEMENT, EQUIPEMENTS PROFESSIONNELS, MOBILIER ET MATERIEL

L'investissement moyen par place suivant les locaux, les matériaux et les décors :



EVALUER LA SUPERFICIE

En restauration traditionnelle, pour calculer la bonne surface, il faut compter de 2 à 3 m² par place, dont :

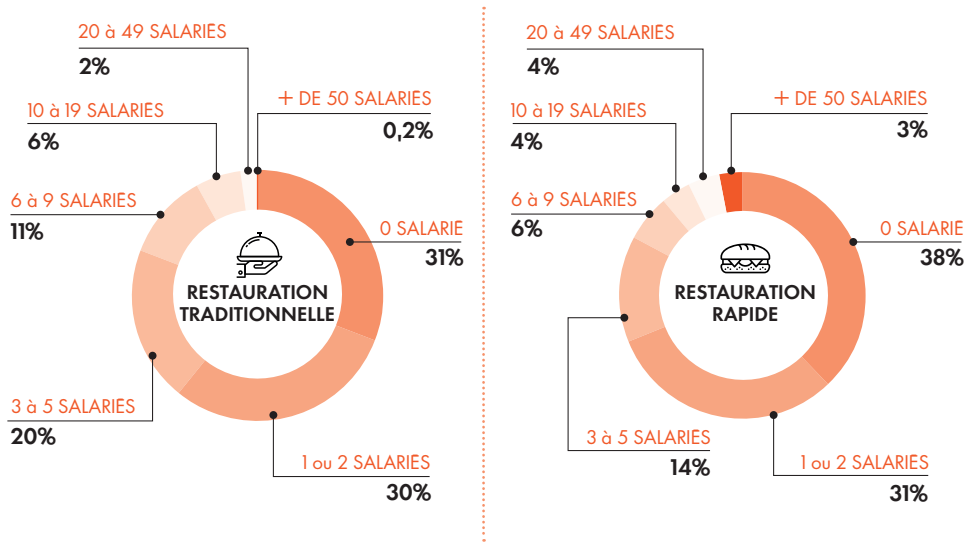
1 À 1,5 M ²	0,5 À 0,75 M ²	0,25 M ²	0,25 À 0,55 M ²
POUR LE RESTAURANT	POUR LA CUISINE	POUR LES ANNEXES (vestiaires, toilettes)	POUR LES RESERVES

Par exemple, pour une surface totale de 200 m², le restaurant pourra accueillir environ 80 personnes dans une salle de restauration d'environ 100 m².

LE FONCTIONNEMENT

(Hors période Covid-19 - Données 2018 & 2019)

REPARTITION DES RESTAURANTS PAR TRANCHE D'EFFECTIF SALARIE EN AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



EFFECTIFS

Un restaurant servant au moins 100 repas par jour aura besoin :

RESTAURANT DE MOYENNE GAMME	RESTAURANT DE NIVEAU 1 ★	RESTAURANT DE NIVEAU 3 ★
1 personne en salle 1 personne en cuisine	1 personne en salle 1 personne en cuisine	1 personne en salle 1 personne en cuisine
POUR 30 COUVERTS	POUR 25 COUVERTS	POUR 5 COUVERTS

Il faut ajouter à ces ratios le personnel administratif et le dirigeant. Chaque restaurant étant unique, c'est au dirigeant d'apprécier le besoin en

personnel en fonction de son concept et des services proposés.

COMPTE DE RESULTAT ANNUEL EN AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

RESTAURATION
TRADITIONNELLEMoyenne
en 2019

214 494 €

71 213 €

69,5%

48,4%

23,1%

22,9%

20,6%

14,6%

CHIFFRE D'AFFAIRES

C.A. PAR PERSONNE

MARGE GLOBALE

VALEUR AJOUTEE

CHARGES DE PERSONNEL

EXCEDENT BRUT D'EXPLOITATION HORS C.E.*

RESULTAT EXPLOITATION HORS C.E.*

RESULTAT COURANT

RESTAURATION
RAPIDEMoyenne
en 2019

138 131 €

70 281 €

67,2%

44,2%

15,4%

26,2%

23,5%

16,5%

*hors c.e. : hors charges exceptionnelles

8 RATIOS CLES D'UNE BONNE GESTION

(taux maximal du chiffre d'affaires)

Loyer ou
coût d'occupation

10%

Achats de matières
premières

30%

Frais de personnel

30%

Coulage
(perte/casse)

2%

Prime cost
(charges de personnel et
matières consommées,
marchandises)

70%

Marge brute

70%

Budget
de promotion

4%

pour le
lancement

1 à 2%

en vitesse
de croisièreRésultat net
après impôt

10%

chiffre idéal à atteindre
dans les trois ans

Auvergne-Rhône-Alpes Tourisme – Pôle Etudes Marketing

Directeur de la publication : Lionel FLASSEUR – Responsable de la rédaction : Jean-François JOBERT -
 Rédacteur en chef : Guilhem PONCY - Rédactrice : Corinne ANDRAUD - Création et mise en page :
 Agence Originis - originis.fr - Impression : Inore Groupe Impression - Tirage : 400 exemplaires -
 Crédit photo : © P.Jayet - Auvergne-Rhône-Alpes

Sources : Sirene, Fiducial, Chasseur de Fonds, SAS CGA DIFFUSION, APCE.



**Auvergne
Rhône-Alpes**
Tourisme

PARTENAIRES D'Auvergne-Rhône-Alpes Tourisme :



**BANQUE des
TERRITOIRES**

