Etudes de marché Projet Eat In Time

# **Chiffre clés**

En 2016 On observe une légère baisse d’activité de 3.2% par rapport à l’année précédente.

Malgré cette baisse le secteur de la restauration commerciale est le 5eme secteur d’emplois avec plus de 700000 salariés et plus de 180000 entreprise pour un chiffre d’affaire de 66 milliards d’euros.

La filière de la restauration (Restauration commerciale, rapide, collective et des métiers de bouche) représente quant à elle plus de 350000 employés.

De plus cette filière impact de nombreux autres secteurs économiques tels que l’industrie agroalimentaire la pêche, la viticulture, mais aussi le tourisme ou les équipementiers de cuisine professionnelle.

Le marché est exploité aux trois-quarts par des indépendants et à 90% par des TPE.

Dans la restauration commerciale nous comptons :

* La restauration traditionnelle
* La restauration rapide
* Les débits de boissons
* Les cafétérias
* Les traiteurs

Enfin l’Etat est liés aux professionnels du secteur ; il met en œuvre de nombreux dispositif, pour soutenir le secteur en termes de qualité, de promotion, de modernisation, d’attractivité, d’information du consommateur ou d’amélioration du dialogue social.

On notera que l’état fournit une aide pour accompagner à l'innovation, la modernisation des entreprises et l’emploi dans la filière.

Cette aide permet au professionnel d’emprunter de 30 à 600K euro à des conditions privilégiées, et garantissant 70 % du montant total du capital emprunté. Les dépenses éligibles au prêt sont les mises aux normes, l’accessibilité, les équipements numériques et les actions de formation.

# **Concurrence**

Actuellement la restauration est l’un des secteurs les plus touchés par la transformation numérique. Il est donc normal de voir de nombreuses innovations liées à l’informatique dans ce secteur.

On peut voir plusieurs types de concurrent suivant le type de restaurant.

On notera par exemple les caisses libre services dans le secteur de la restauration rapide ; qui sont implanté depuis quelques années en France et on booster les ventes de ce secteur.

En effet leur arrivés a permis d’automatiser nombres de processus manuel tel que la prise de commande ou encore la gestion du paiement.

Dans la restauration de luxe on notera que l’automatisation des processus n’est pas le seul objectif, le but est aussi d'améliorer l'expérience utilisateur au maximum. En effet des produits comme les tables tactiles de “Dymension” fournissent des jeux solo ou multijoueur des informations sur la carte ou sur le restaurant et d’autres fonctionnalités.

D’autres solutions moins coûteuses ont été développé pour fournir le même genre de service avec plus de mobilité. On trouvera dans cette catégorie des applications mobiles permettant de prendre commande depuis son smartphone. Ou encore des cartes interactive faite avec des tablettes Android.

# **Cible**

Nous visons principalement les restaurant toulousain ayant une clientèle étudiante ou en dessous de 30 ans assez proche technologiquement de notre solution.

# **Campagne d’enquête**

Pour vérifier que notre cible et notre marché soit prêt à accueillir notre solution ; nous allons donc faire une enquête auprès des restaurateurs, des serveurs ainsi que des clients du restaurant.

Bibliographie :

<http://www.tellermate.com/fr/sectors/restauration-rapide/>

<https://fastorder-app.com/#/>

<http://www.dymension.fr/produits/nos-tables-interactives/tables-tactiles-restaurant/>

<https://www.food-novate.com/>

<https://www.tablette-tactile.net/professionnel/tablinn-le-menu-sur-tablette-tactile-dans-les-restaurants-138741/>

<http://maximesaada.blogspot.com/2010/07/bornes-interactive-de-commande-mc-do.html>

<https://www.entreprises.gouv.fr/secteurs-professionnels/commerce/hcr/filiere-restauration>