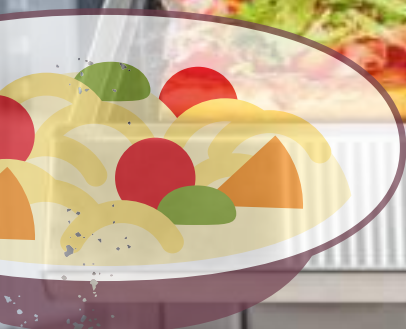


NEW GASTRO - DE NOUVELLES VOIES VERS LE SUCCÈS

Interview exclusive avec expert en goût Andrin C. Willi



La passion du goût et de l'art culinaire



Nouvelles opportunités de vente gastro pour l'activité de restauration quotidienne?



«Depuis le début de l'année, les affaires courantes dans le domaine culinaire ont pris de l'ampleur. Du petit matin à la fin de la journée de travail: en particulier dans les zones urbaines, la demande des clients portant sur une restauration rapide, bonne et saine («fast good») s'est fortement établie. Pour le petit-déjeuner, le dîner et les collations pendant les heures creuses, de nombreuses personnes se sont habituées, ces deux dernières années, à consommer de bons aliments, facilement disponibles, vendus «on the move» ou à emporter. Outre des formes d'approvisionnement adaptées, ce comportement client a également présidé à l'émergence de nouveaux acteurs sur le marché de la restauration hors domicile. Alors que le commerce de détail et la restauration étaient perçus comme des disciplines clairement séparées il y a encore peu de temps, de plus en plus de formats hybrides retail-restauration émergent actuellement et couvrent de manière optimale le besoin des nouveaux clients en matière de disponibilité rapide. Les acteurs du marché, pour certains nouveaux, s'appuient constamment sur des offres quotidiennes attrayantes, avec un mélange de produits de commodité et de performance gastronomique, et proposent des aliments et des boissons prêts à consommer et joliment présentés.

Cette tendance offre également des opportunités intéressantes pour les entreprises de restauration classiques. Dans les endroits à forte fréquentation, des exploitants individuels de restaurants, d'hôtels ou d'établissements de restauration avec des cuisines gastronomiques bien équipées servent et fournissent déjà des micro-zones gastronomiques rentables telles que des coins café, des boucheries et des boulangeries servant des repas de midi, des kiosques alimentaires & Cie. Certains le font pour leur propre compte, d'autres pour le compte d'entreprises partenaires.

Nous nous sommes intéressés à cette tendance prometteuse pour vous. Laissez-vous inspirer: peut-être trouverez-vous aussi un nouveau modèle d'affaires susceptible d'enrichir votre entreprise. Grâce à des processus bien organisés et aux compétences F&B de Swiss Gastro Solutions, vous pouvez facilement développer des concepts culinaires attrayants pour vos propres entreprises satellites ou partenaires. La demande existe dans les domaines de la restauration commerciale, de la restauration collective, des cantines ou de la restauration à domicile.

Réjouissez-vous de lire l'interview passionnante du célèbre consultant épicurien, créateur de contenu et journaliste gastronomique Andrin C. Willi avec qui nous avons parlé des évolutions actuelles de la restauration collective et des tendances qui se dessinent.

Bonne chance pour le sprint de fin d'année et meilleurs vœux culinaires».

Marius Gamp
Responsable conseil spécialisé

Entretien avec Andrin C. Willi

Avant de devenir indépendant, Andrin Willi a été rédacteur en chef et directeur général de marmite verlags ag, rédacteur en chef du magazine «Salz & Pfeffer», directeur éditorial du magazine viticole «Vinum», reporter et présentateur d'émissions culinaires de cuisine télévisées à la Radiotelevisiun Svizra Rumantscha. Il peut se prévaloir d'une formation à la Swiss Hotel Management School Lucerne SHL ainsi que de plusieurs années d'expérience dans des hôtels cinq étoiles en Suisse. Aujourd'hui, il travaille en tant que créateur de contenu et consultant sur toutes les questions qui tournent autour du goût. Il dit lui-même: «J'aime l'artisanat, le goût, les histoires, la qualité et le langage, alors j'en joue.» Nous lui avons parlé des nouveaux modèles d'affaires et des tendances actuelles.

Cher Andrin, de votre point de vue, quels sont les enjeux actuels de la restauration collective et des nouveaux formats de restauration?

Beaucoup de choses ont changé, mais aucune autre partie de la gastronomie n'a subi de changements aussi importants que la restauration collective et les formats hybrides de la restauration de détail. L'état d'esprit de la «Nouvelle Cantine», que la chercheuse en tendances Hanni Rützler a décrit très précisément dans son Food Report 2019, s'est déjà dépassé lui-même. Bien sûr, dans tous les champs d'activité touchant à la restauration, y compris la restauration de détail, on est obligé de changer de paradigme: défis structurels, pénurie de travailleurs qualifiés, Post-Covid, New Work, encore moins de temps et de nouveaux besoins en matière de restauration, nouveaux systèmes de valeurs avec conscience associée de la durabilité, gaspillage alimentaire, etc. conduisent inévitablement à cette prise de conscience.

Quelles sont les 2 tendances importantes qui se sont établies et développées davantage avec le groupe cible plus jeune, entre autres choses?

La santé et la durabilité sont omniprésentes. Nous voulons le meilleur pour notre santé personnelle, mais aussi pour notre terre nourricière. Le régime pour la planète devient une attitude et il s'agit de bien plus que de la simple réduction du gaspillage alimentaire. Soudain, les jeunes parlent d'aliments d'origine végétale, de régionalisme, de folie des transports, de saisonnalité et des conséquences de la politique agricole mondiale.

Qu'en est-il des sujets de la numérisation, de la pénurie de main-d'œuvre qualifiée, de la High Convenience et des cuisines intelligentes en ce qui concerne la restauration quotidienne urbaine «Fast Good»?

La numérisation s'accélère, derrière et devant les coulisses. Intelligence artificielle, cuisine intelligente et applications alimentaires personnalisées pour le client. Étant donné que la pénurie de main-d'œuvre qualifiée ou non doit être compensée, de nombreuses cuisines et



formats urbains de restauration quotidienne rapide et de qualité deviennent actuellement plus compacts et numériques. Les petites cuisines intelligentes systématiquement organisées en combinaison avec la High Convenience prennent moins de place. Mais elles ont également besoin de concepts rigoureux qui s'adaptent aux différents besoins des clients en fonction du moment de la journée.

Et pour finir: qu'en est-il de la tendance passionnante «new classic» et comment peut-elle être mise en œuvre en matière de restauration?

«Le new classic» ou la «cuisine de grand-mère réinterprétée» est plus moderne que jamais, car les plats traditionnels et leurs recettes peuvent être interprétés et adaptés aux goûts contemporains. Ces plats sont repris au niveau national, régional ou local. La saucisse à griller avec rösti et sauce à l'oignon en constitue le parfait exemple. Très national d'ailleurs. Utilisez-vous des pommes de terre du canton, de la région, du producteur voisin? Faites-le savoir! Bien entendu, le plat doit également être disponible dans une variante Plant Based. Il devrait être sain, donc dans cet exemple, j'aborde principalement la taille de la portion. Le plat est authentique et dans le meilleur des cas régional à local. Mais pour que nous puissions vraiment créer un nouveau classique, ce plat doit se muer en création personnelle. Les restaurateurs devraient exploiter le pouvoir de la mémoire, de la notoriété et des attentes qui y sont associées. Le plat devient ainsi une saucisse à rôtir emblématique, améliorée de façon saisonnière avec, par exemple, de l'ail des ours. La sauce à l'oignon se mue soudain en sauce à l'oignon sans larmes. Le rösti pourrait aussi être un rösti aux légumes et, par principe, la saucisse à rôtir végétarienne devrait être presque encore plus «appétissante» mais dans tous les cas déclarée comme étant plus saine pour la planète.»

Cher Andrin, merci beaucoup pour cette passionnante interview.

LES BONS PROCESSUS DE RESTAURATION AUGMENTENT L'EFFICACITÉ



Processus internes optimisés de A à Z:

Avant une mise en œuvre économiquement réussie et efficace des nouvelles offres de restauration, une **planification cohérente du concept F&B** est l'étape la plus importante de toutes. Dans ce cadre, les principaux facteurs sont coordonnés de manière détaillée. Parce que ce n'est que si **l'infrastructure, la technologie de cuisine et l'espace requis** sont planifiés correctement qu'une activité dégagant une marge intéressante peut être mise en œuvre avec succès.

Dans de nombreux cas, il vaut la peine de traiter les possibilités numériques actuelles des appareils de cuisine industrielle avant le lancement du format, afin de **compenser l'aspect compact et la pénurie de travailleurs qualifiés**. Des programmes de cuiseurs à vapeur combinés adaptés à l'offre, par exemple, favorisent **la réussite** et une mise en œuvre parfaite des **spécifications HACCP** en appuyant simplement sur un bouton.



ASTUCE:

Les repas précuisinés ainsi que des composants comme de la poitrine de poulet précuite ou nos mélanges IQF peuvent être préparés en douceur dans un seul appareil. Il suffit de régler le combi-steamer à une température de 120 °C avec 30 % de vapeur. Cela vous fait économiser du temps et de l'énergie tout en vous facilitant la préparation.



LES PETITES SURFACES DÉVELOPPENT L'OFFRE DE RESTAURATION À EMPORTER

ASTUCE:

Les plats IQF one-pot de Swiss Gastro Solutions vous donnent la possibilité d'agrémenter vos plats d'une touche personnelle tout en évitant les longs processus de production.

Les petites surfaces bénéficient d'une priorité de plus en plus élevée dans la restauration moderne. La proximité avec les clients et les heures d'ouverture courtes permettent aux entreprises disposant d'une cuisine de production (cuisine fantôme), par exemple, de disposer d'une fenêtre de vente attrayante à l'heure du repas de midi.

Avec des composants Ready-to-Heat, il est possible de créer un environnement efficace avec une infrastructure plus légère et moins de charges de personnel.



NOS RECOMMANDATIONS

7616800861845	Fried Rice IQF
7616800839011	Paella IQF
7616800839035	GourmetSteam Bami Goreng
7616800862958	Pâte de base précuite
7616600709019	COOH Yogourt assortiment 90 g (4 x bananes, framboises, baies de bois)

7616800838632	Pois chiches
7616700275223	Viennoiserie framboise-vanille
7616700134100	Croissant aux amandes
7616700161052	Pain au chocolat

LES BOULANGERIES ET LES BOUCHERIES SE PRÉSENTENT ÉGALEMENT AVEC DES OFFRES DE RESTAURATION

ASTUCE:

Si les menus sont configurés de manière à ce que des variantes végétaliennes ou végétariennes puissent également être facilement dérivées, le groupe cible est élargi de façon décisive avec une charge de travail supplémentaire minime.



Le repas de midi est une excellente opportunité de disposer d'une autre source de revenus, notamment pour les boulangeries et les surfaces comparables. La préparation rapide, la charge de travail supplémentaire minimale ainsi que le bon accueil réservé aux produits sont décisifs pour le succès de la vente supplémentaire.

NOS RECOMMANDATIONS

7616800843759 Vegi Planet Émincé

7616800891323 Sauce aux champignons de Paris à la crème

7616800899343 Fresh Rösti

7616800921877 Mélange de légumes Bretagne IQF

7616700248548 Twister rustique du four à pierre bio

7616700276275 Panini clair

7616600706933 COOH Crème entière 35% UHT

7616600710503 COOH Beurre gobelet 20g

LE COMMERCE DE DÉTAIL OFFRE ÉGALEMENT DES ALTERNATIVES À LA RESTAURATION CLASSIQUE



ASTUCE:

Les sujets tendance tels que la préparation des Meal-prep-to-go peuvent être parfaitement représentés dans ce format et donner également aux consommateurs la possibilité d'acheter un repas du soir.



La restauration dans le commerce de détail continuera de gagner en importance. Avec des tendances telles que le Meal-Prep-to-Go et le One-Stop-Shopping, (l'obtention de tous les produits nécessaires au même endroit), de nombreuses personnes font leurs achats journaliers pendant leur pause de midi. Le commerce de détail moderne offre la possibilité d'acheter son dîner directement en magasin et remplace le menu à trois plats de la gastronomie traditionnelle. La gastronomie se présente désormais sur la surface de vente et non au restaurant. Avec un plan de menu bien pensé et des composants de commodité intelligents, les concepts de vente de détail peuvent être mis en œuvre sans renoncer à la qualité et en employant une seule personne.

NOS RECOMMANDATIONS

7616800862408	Riz cuit IQF
7616800921068	Brocolis 50 – 60 mm
7613312084502	Poitrine de poulet rôti
7616800899381	Sauce tomates
7616800838618	Quinoa mélangé
7616800909547	Nouilles asiatiques IQF
7616800836942	Fusilli carbonara IQF

UNE RESTAURATION COLLECTIVE AVEC DE NOUVELLES EXIGENCES

ASTUCE:

Avec une communication attrayante et transparente sur la qualité suisse et le caractère régional p. ex. de la viande et du poisson, un nombre croissant de personnes sont prêtes à payer pour la valeur ajoutée.





Même dans la restauration collective, le besoin de haute qualité du client, associé à un budget de temps généralement faible, est clairement perceptible. Des composants attrayants et très pratiques conviennent à la fois aux clients et aux restaurateurs en raison du temps de préparation rapide et de la sécurité alimentaire garantie. La fourniture d'alternatives sans viande ou sans allergènes est également facilitée par des composants interchangeables.

NOS RECOMMANDATIONS

7616800633848	Risotto alla milanese
7616800893846	Spätzli aux œufs IQF
7616800841038	Légume au four IQF
7616800921525	CULINARIUM Épinards en branches (en portions)
7616800921907	Champignons de Paris coupés
7613312263839	Filet de truite rosée avec peau



L'OFFRE GASTRONOMIQUE EST ÉGALEMENT CENTRALE DANS LES EMS ET LES HÔPITAUX



«Les EMS et les hôpitaux misent déjà sur un service complet. En conséquence, des points clés tels que la prévisibilité, l'efficacité HACCP, la sécurité des déclarations et la gestion des allergènes deviennent très importants. Dans les stations de production des EMS et des hôpitaux, un standard élevé peut être développé et mis en œuvre avec une cuisine de production bien équipée. Les plats prêts à l'emploi et produits individuels de Swiss Gastro Solutions, qui montrent une capacité de régénération optimale, sont particulièrement bien adaptés dans de tels cas.





ASTUCE:

La gamme Huttwiler de Swiss Gastro Solutions offre aux patients intolérants au gluten une sécurité absolue en matière d'allergies. Les articles de boulangerie sont parfaitement protégés dès la production grâce aux sachets résistant à la cuisson.

NOS RECOMMANDATIONS

7616700241570 Petit pain en ass., 6 fitness, 6 croustillants, 6 Sils, 6 dimanche

7616700198584 Petit pain croustillant, résistant à la chaleur

7640465655020 SG CH Œufs frit élev plein air 40 g +

7616800906386 Gratin dauphinois IQF

7616800812670 Sauce liée

7616800854540 Birchermuesli bio

7617067018782 GRUYERE Fromage en portions 20 g

LES COFFEE SHOPS NE SE LIMITENT PLUS AUX BOISSONS À BASE DE CAFÉ

ASTUCE:

Les mocktails constituent une alternative tendance et sans alcool à l'apéritif et peuvent être combinés avec diverses offres alimentaires telles que des plateaux apéritifs ou des focaccias.





Les petits formats tels que les bars à café combinent leur compétence de base, le café, avec la restauration. Dans la plupart des cas, cela se fait également dans de petits locaux très proches du client, et adaptés aux différents moments de la journée. Dans l'idéal, un tel format est approvisionné par une cuisine industrielle tout en proposant la possibilité de consommation sur place.

Reheating, Grab-and-Go et Meal-prep ne sont que quelques-unes des tendances mises en œuvre dans une telle entreprise. Un café peut ainsi offrir un concept de restauration globale du petit-déjeuner au dîner et des offres de l'après-midi jusqu'à l'apéritif. La tendance à l'aspect santé et à la fraîcheur attire un grand groupe cible, par exemple avec les poke bowls.

NOS RECOMMANDATIONS

7616700244991	Croissant au beurre 48 g
7616700241181	Croissant français 80 g
7616800845968	MORE Active Orange
7616800858432	Confitures & gelées en portions assorties, sans pépins (6 sortes de 20 pces)
7616700134605	Tarte à l'abricot, tranchée, Ø 37 cm
7616700270860	Mini Mille-feuilles
7616800838229	Fusilli aux boulettes de viande IQF
7617014192824	Café Royal Espresso Forte grains



Des marques fortes réunies pour vous.



Culinarium



salsanova



HUTTWILER
+ GLUTENFREE

**CAFÉ
ROYAL**
SWITZERLAND



DEPUIS **+** 1964
MIFROMA
MAÎTRES FROMAGERS
SUISSES

mérat
VIANDES & COMESTIBLES

