

# INFINITE FOOD - MANGER N'IMPORTE OÙ ET N'IMPORTE QUAND

Comprend une interview sur les tendances



La passion du goût et de l'art culinaire



## Manger n'importe où et n'importe quand – chiffre d'affaires potentiel grâce à «Infinite Food»



Le Zukunftsinstitut (institut de prospective) a identifié une tendance culinaire que l'univers de la restauration perçoit depuis un certain temps: l'«Infinite Food» est synonyme de nourriture omniprésente, c'est-à-dire n'importe où et n'importe quand. L'alimentation et la nourriture prennent leur distance avec les lieux habituels tels que les restaurants, les cantines, etc. et deviennent une question centrale pour les consommatrices et consommateurs. Il est intéressant de constater que c'est surtout le matin et le midi que les besoins se démarquent des horaires de repas conventionnels. Et désormais, cela ne s'applique plus seulement à la culture urbaine quotidienne. Cette tendance offre également des opportunités intéressantes pour les entreprises de restauration classiques. En effet, une offre joliment présentée, attrayante et saine permet de répondre idéalement à la demande de «snackification» à toute heure de la journée. Pour les consommatrices et consommateurs de notre société moderne, la disponibilité immédiate et sans entrave est essentielle.

Découvrez de plus amples informations sur le sujet dans notre entretien passionnant sur les tendances avec David Unternährer, Head of Motel Operations du groupe b\_smart. Par ailleurs, nous vous montrons comment optimiser vos achats et exploiter de nouvelles opportunités de chiffre d'affaires grâce à la qualité de notre assortiment et au concept «Infinite Food» aussi attrayant que polyvalent. Un menu sain composé de délicieux produits de boulangerie et de salades bien fraîches, une offre de snackification tendance (loaded fries) ou des produits modernes végétariens et ultra-pratiques: autant d'idées inspirantes qu'offrent les concepts «Infinite Food» de Swiss Gastro Solutions à mettre en place en parfaite autonomie dans votre entreprise. Succès garanti.

Nous vous souhaitons une bonne lecture et vous adressons nos salutations les meilleures

Marius Gampp  
Responsable conseil spécialisés

## Entretien avec David Unternährer

Head of Motel Operations de b\_smart selection, David Unternährer a grandi dans l'univers de la restauration au cœur de l'entreprise familiale. Titulaire d'un diplôme de cuisinier, il travaille pour b\_smart selection depuis 2018. Sa passion pour la restauration et l'hôtellerie a donné lieu à un concept de service profondément enraciné et à la volonté de faire beaucoup et bien, avec peu. Nous avons discuté avec lui des évolutions actuelles du secteur en lien avec la tendance de l'«Infinite Food».

### Qu'est-ce que b\_smart?

b\_smart propose des hébergements avec self check-in. C'est une entreprise encore jeune qui repose sur une idée développée par nos fondateurs liechtensteinois. Notre objectif est de simplifier les processus pour la clientèle et de les automatiser lorsque cela se révèle pertinent. Nous ne sommes pas une entreprise numérique, mais nous concevons les processus différemment des autres acteurs du marché. Notre philosophie est la suivante: be different, b\_smart. Ce qui compte, c'est l'environnement local de nos sites dans les moyennes et petites villes. Pour l'hôtellerie traditionnelle, ces emplacements sont compliqués sans les économies d'échelle d'une chaîne. Mais nous tenons à contribuer à la création de valeur locale.

### Selon vous, quels sont les défis actuels?

Comme partout, ce n'est pas évident de trouver les personnes qui correspondent. Chez nous, l'accent est mis sur la clientèle. Grâce au service Self Check-in, nos hôtes peuvent accéder à leur chambre en toute indépendance et de manière flexible. Il est donc d'autant plus important pour nous que tout le personnel se concentre sur leurs besoins, par exemple au petit-déjeuner.

### La tendance «Infinite Food» est omniprésente. Qu'est-ce que cela signifie pour une entreprise moderne comme b\_smart, pour le petit-déjeuner notamment?

Notre objectif principal est de fournir en permanence des services de qualité. Notre petit-déjeuner en libre-service offre davantage de souplesse à nos hôtes. Nous dressons donc moins de barrières et renforçons ainsi nos prestations au lieu de les réduire à cause de la pression des coûts par exemple. Cela vaut aussi pour notre offre de restauration du soir. Notre coopération avec des partenaires locaux nous permet de proposer de nombreux produits frais de la région. Nous contribuons ainsi à préserver la création de valeur dans la région et à restituer la valeur ajoutée.

### De manière générale, quels sont les effets de cette tendance pour l'offre de service de b\_smart?

Nous sentons bien que nos hôtes souhaitent voyager de manière flexible. Nous comprenons parfaitement cette tendance dans la mesure où elle fait partie de l'ADN de b\_smart. Dans le domaine de la restauration, nous proposons des offres en adéquation, par exemple avec l'ouverture du concept «Ruuf» à Kloster en avril 2023. L'idée est de proposer un concept innovant de restaurant avec une offre de co-working. Pour b\_smart il est



important de faire preuve d'agilité et de pouvoir tester de nouveaux concepts.

### Quelles sont les nouvelles tendances alimentaires que b\_smart a pu identifier?

La question du développement durable est essentielle. Nous veillons à l'histoire qui se cache derrière bon nombre de produits et faisons en sorte que la création de valeur soit générée à proximité des entreprises. L'aspect de la santé est également très important. À titre d'exemple, nous n'ajoutons pas de sirop de sucre à la salade de fruits et ne proposons pas de petits pains protéinés. Nous faisons aussi attention aux allergènes. Nous proposons des boissons à l'avoine et au soja pour remplacer le lait de vache ainsi que, dans la mesure du possible, du pain sans gluten. Notre clientèle apprécie ces efforts, comme nous l'ont confirmé nos enquêtes.

### Quelle place accordez-vous à la «suisse»?

La suisse est très importante. Nous achetons le plus localement possible. Nous communiquons également à propos de l'origine des produits, et nous assurons qu'elle est visible pour la clientèle.

### Où et comment les prestataires comme Swiss Gastro Solutions peuvent-ils vous être utiles?

Dans de nombreux domaines. Nous souhaitons standardiser certains points de notre offre de restauration, tout en proposant un haut niveau de qualité que nous mettrons en œuvre un jour ou l'autre sans faire appel à des spécialistes. Cela requiert parfois un certain niveau de commodité. Mais aujourd'hui on peut parfaitement travailler avec ces produits «convenience». En outre, un partenaire de qualité tel que Swiss Gastro Solutions apporte son expertise lors de la réalisation de projets spécifiques et offre un regard extérieur bienvenu. Bien évidemment, l'étendue de la palette de produits joue aussi un rôle.

### Quelle direction prendra l'«Infinite Food» selon vous?

Ce sera plus mouvementé: la clientèle souhaite des offres flexibles. Le principal défi consistera à proposer ce qu'il faut au bon moment. On observe déjà que le rythme alimentaire des 15-25 ans est totalement différent de celui des personnes de ma génération par exemple. S'asseoir à table à 12 h pour prendre le repas de midi est envisageable le dimanche, mais cela devient beaucoup plus rare le restant de la semaine. Pour nous, la constante augmentation de la demande de repas locaux est une chance. Bien souvent, notre clientèle connaît déjà très bien et apprécie l'aspect national ou régional de nos offres. Nous souhaitons insister encore davantage sur ce point à l'avenir.

**Merci beaucoup pour cet entretien instructif!**

# EN-CAS SAINS. PLAISIRS GOURMANDS, RAPIDES ET SAINS.



En matière de snacks et de collations aussi les consommatrices et consommateurs sont de plus en plus attentifs à consommer des produits sains. Pour que l'offre soit attrayante, l'assiette se doit d'être colorée et riche en produits frais. En revanche, pour les entreprises de restauration il est important d'utiliser des ingrédients polyvalents. Les pois chiches, les haricots azuki, les lentilles et le quinoa cuit par exemple sont parfaits pour confectionner des salades alléchantes, mais aussi des garnitures saines pour les plats chauds. Servis avec des produits frais tels que de la salade, des crudités ou un strudel aux épinards, ils permettent de réaliser de délicieuses recettes.



**ASTUCE:**  
Un seul buffet pour créer facilement 3 formes d'offres.

- Un buffet en libre-service
- Des portions à emporter
- Des assiettes à consommer sur place



## NOS RECOMMANDATIONS

7616800664064	JOWA Pâte de base précuite, env. 40 cm	7616800654317	Bischofszell Culinarium Haricots azuki 1kg
7616700244106	JOWA Strudel aux épinards	7616800654331	Bischofszell Culinarium Linsen Lentilles 1kg
7616700244083	JOWA Strudel aux tomates	7616800567228	Bischofszell Culinarium Grains de maïs
7616700244120	JOWA Strudel au poulet et au curry	7616700245448	JOWA Baguette type tarte flambee
7616800631158	Bischofszell Culinarium Pois chiches 1kg	7616800663258	Bischofszell Culinarium Triangles au brie

# DES COLLATIONS POUR N'IMPORTE OÙ ET N'IMPORTE QUAND.

## ASTUCE:

La présentation fait toute la différence. La qualité de la vaisselle ou des récipients à emporter, des serviettes et des services ainsi que le dressage font toute la différence entre un plat bon marché à emporter et une spécialité tendance qui a de l'allure.



Il n'y a pas d'heure ni d'endroit pour déguster un en-cas et se régaler. Les consommatrices et consommateurs disposent de peu de temps et ne souhaitent plus s'attarder pour la pause déjeuner. Les nouveaux formats de restauration tels que les kiosques, les micro-surfaces ou les restaurants de détail font une percée, tout particulièrement en milieu urbain, et proposent des offres

économiquement intéressantes de repas rapides et de qualité pour midi. Les loaded fries ont été à l'origine de l'élan pour ce type de repas pris sur le pouce, à midi ou aux heures creuses. Les loaded country cuts, les crispy nuggets et une excellente salade de chou vous permettent de mettre au point en un rien de temps une offre de collations flexible.

## NOS RECOMMANDATIONS

7613312084571 Chicken Crunchy

7613312084472 Chicken nuggets

7613312085233 Culinarium Chicken balls farcis au curry

7613312088593 ASC Beignet de filet de pangasius

7613312088678 MSC Nuggets de Cabillaud

7616800567389 Bischofszell Culinarium Country cuts épicés

7616800565002 Bischofszell Culinarium Country cuts naturels

7616800653761 CULINARIUM Country Fries coupe épaisse



# INFINITE FOOD, BIEN SÛR AUSSI EN VERSION VÉGÉTALE.

## ASTUCE:

Rien de tel que les produits Vegi Planet de Swiss Gastro Solutions pour transformer facilement des recettes conventionnelles en spécialités d'origine végétale.



L'alimentation d'origine végétale n'est plus un secteur de niche depuis un certain temps déjà. À l'heure actuelle, les plats végétariens sont de plus en plus présents, même à la carte des petits restaurants et take-aways à la mode. En jouant avec la modularité des ingrédients, il est possible de proposer assez facilement différentes variantes de menus.

## NOS RECOMMANDATIONS

- |               |                                    |
|---------------|------------------------------------|
| 7616800636252 | Vegi Planet Cevapcici              |
| 7616800658964 | Vegi Planet Mini Falafel           |
| 7616800662657 | Bischofszell Culinarium Houmous    |
| 7616700222463 | JOWA Pain pita ovale clair         |
| 7616800636276 | Vegi Planet Gyros                  |
| 7616600715300 | Vegi Planet Bio Tofu nature        |
| 7616800636269 | Vegi Planet Nuggets                |
| 7616800664484 | Vegi Planet Balls protéine pois    |
| 7616800663098 | Salsanova Sauce Thai Panaeng Curry |
| 7616800663074 | Salsanova Sauce Asia Wok           |

**POÊLÉES: UN DÉLICE  
ULTRA-RAPIDE.**



**ASTUCE:**  
Créez facilement deux menus différents avec de la poitrine de poulet rôti ou de l'émincé Vegi Planet.



Il existe de multiples raisons de proposer de délicieuses poêlées ou one-pots: le manque de place, les limites de l'infrastructure ou la pénurie de main d'œuvre pour n'en citer que quelques-unes. Grâce aux poêlées Swiss Gastro Solutions, préparez des recettes internationales alléchantes de manière simple et rapide.

Extrêmement pratiques, les poêlées offrent le grand avantage de cuire dans leur propre jus, ce qui préserve de manière optimale les vitamines, les minéraux et surtout les saveurs!

**NOS RECOMMANDATIONS**

7616800579801	Bischofszell Culinarium Nouilles asiatiques IQF	7616800630076	Bischofszell Culinarium Rigatoni aux bolets IQF
7616800636986	Vegi Planet Émincé	7616800594125	Bischofszell Culinarium Rusticopanne Fleischbällchen IQF
7616800630083	Bischofszell Culinarium Fusilli aux boulettes de viande IQF	7616800662596	Bischofszell Culinarium Fried Rice IQF
7616800627946	Bischofszell Culinarium Farfalle cinque pi IQF	7616800632230	Bischofszell Culinarium Paella IQF
7616800566191	Bischofszell Culinarium Maccheroni montagnards IQF	7613312084519	Poitrine de poulet rôti

Des marques fortes réunies pour vous.



salsanova

