

Le marché Londonien



Eric FOUCAUD – ElanCHD
Marie-Pierre MEMBRIVES - Tastebuds

Organiser des évènements pédagogiques
Former, Conseiller, Accompagner



Société de services spécialisée
pour tous les pros de la CHD

Chasseurs de best practices

pour favoriser la rencontre avec des idées transformées



9 lieux privilégiés pour des événements pédagogiques spécialisés:



LONDRES



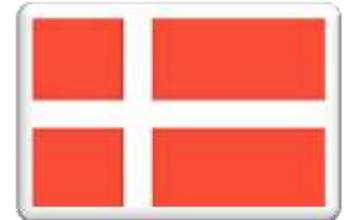
BERLIN



BARCELONE



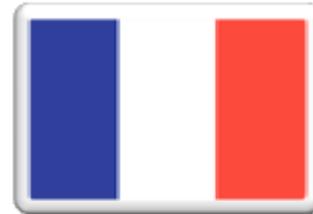
MILAN



COPENHAGUE



NEW-YORK



PARIS



MONTRÉAL

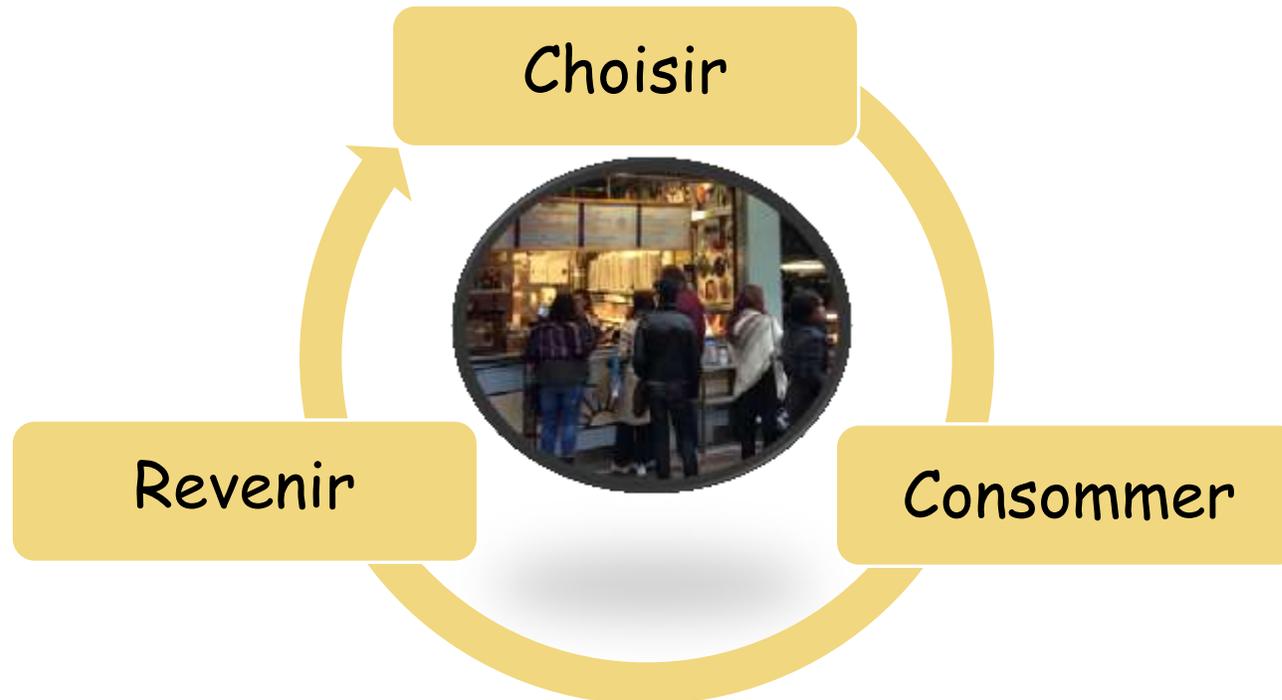


DUBLIN

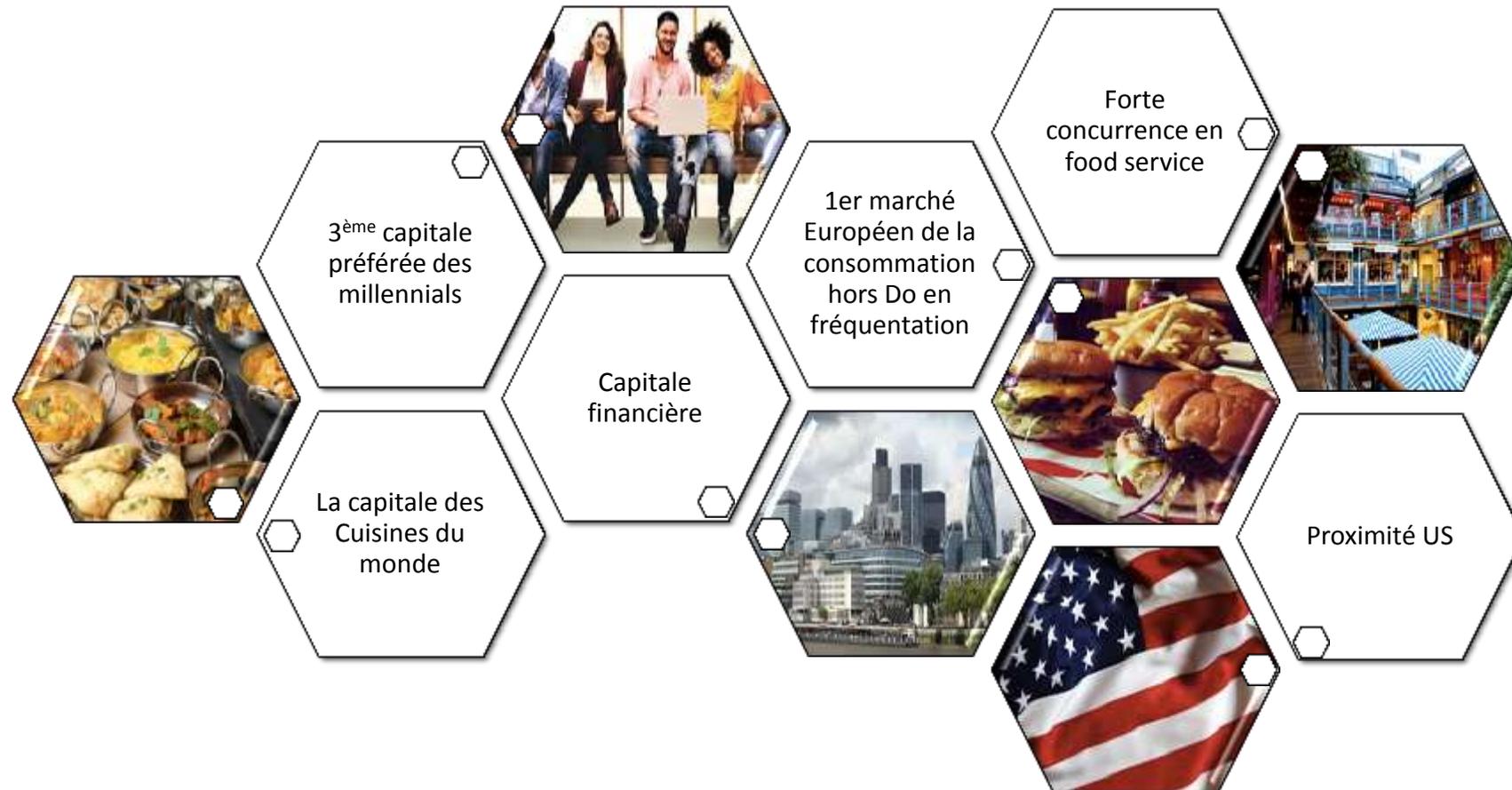
Une seule logique : le client au centre des préoccupations



Par Type de point de ventes, nous identifions les pratiques qui séduisent le consommateur sur son parcours



Londres : la convergence de facteurs clés pour le développement et l'innovation



Une concurrence forte sur tous les moments de consommations
et sur toutes les typologies de point de vente



Supermarché

MARKS &
SPENCER

COFFEE SHOP

CAFFÈ
NERO

Restauration
rapide



LEON
NATURALLY FAST FOOD

FAST CASUAL

HONEST
BURGERS

Restauration
assise

Bills

Les
restaurants
« chics »

GAUCHO



Les frontières entre les différents acteurs s'effacent,
sur les différents moments de consommations

Les demandes générales à intégrer sur le marché du Royaume Uni



Critères de choix d'un restaurant



Praticité et qualité de la nourriture sont les 2 critères les plus importants



Les consommateurs accordent plus d'importance à la qualité (46%) à Londres versus le Royaume Uni (40 %)



Les critères complémentaires à la praticité sont :

La localisation , Le drive, la livraison et « pas de temps pour cuisiner »



En lien avec la nourriture, après la qualité, viennent :

La variété de la nourriture, l'expérience gustative, produits sains et légers

*Source NPD Crest

4 tendances de besoins à intégrer pour séduire les consommateurs



Prendre soin
De soi et de ses
proches

Utilisation
technologies



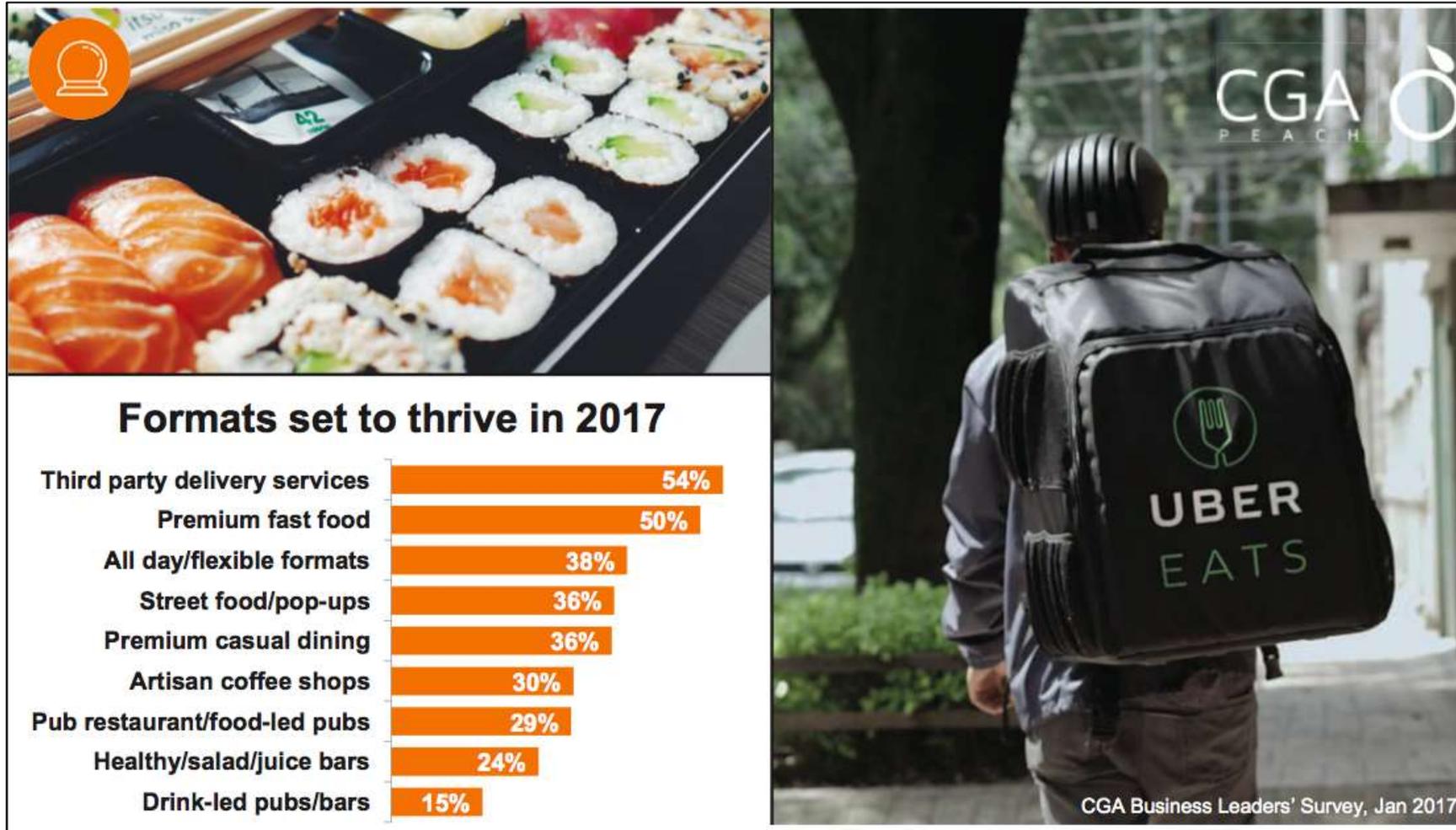
Recherche de
nouveau

Sur place faire
vivre une
expérience
parfaite



Nouveauté!

la croissance en 2017 pour vos confrères, sera soutenue par les services de livraisons, la qualité, l'offre sur tous les moments de consommations



De manière générale les investissements vont se concentrer sur les « produits sans » en premier





TENDANCES SUR LE MARCHE LONDONIEN

A Londres plus qu'ailleurs,
choisir sa nourriture devient un acte militant...



Le consommateur est en demande de transparence et les enseignes l'ont bien compris



De la transparence concernant la naturalité des ingrédients et la fraîcheur



WE'RE UP
BEFORE DAWN
TO SOURCE THE FRESHEST
INGREDIENTS

3 VANS
OF VEG
DELIVERED
EVERY DAY

SELLING **20.000**
SALADS
A WEEK

An infographic with a dashed orange border. At the top is a green sun icon. Below it, text in green and orange describes the company's commitment to fresh ingredients, mentioning 3 vans of vegetables delivered daily and 20,000 salads sold weekly.

CROSSTOWN

SOURDOUGH DOUGHNUTS
HANDMADE IN LONDON

WE HAVE A UNIQUE DOUGH AND
MAKE ALL OUR JAMS, COMPOTES,
FILLINGS, GLAZES AND TOPPINGS
INHOUSE.

FRESH EVERY SINGLE DAY

X

WWW.CROSSTOWN.LONDON

A black package for Crosstown Sourdough Doughnuts. The text is white and orange. It highlights that the doughnuts are handmade in London and that all fillings and toppings are made in-house. The website URL is at the bottom.

Homemade, artisan, handcraft... ou comment gommer la perception industrielle



Une offre végétarienne, vegan abondante et influente



Son expertise est complétée par le digital au service de l'expérience client



The diagram illustrates the MealPal service flow in three steps:

- CHOOSE**: Over 1,000 local restaurants offering lunch every weekday. (Icon: location pin)
- PICK UP**: Skip the line—MealPal covers the cost of lunch. (Icon: shopping bag)
- EAT, ENJOY, REPEAT**: Enjoy lunch from the best restaurants everyday. (Icon: fork, knife, spoon)

At the bottom, a red robot icon with a white 'M' on its chest is accompanied by the text: **HI, I'M PAL, YOUR LUNCH BUDDY** and "I'll learn your preferences and make your lunch hour the best hour of your day!"

Les acteurs du marché anglais sont sous pression

Augmentation des
coûts salariaux

Augmentation des
coûts de matières
premières

Pression législative
Hygiène / Étiquetage
alimentaire / Sourcing
durable et respect
animaux

Baisse de la
consommation
d'alcool



MERCI

Eric FOUCAUD

efoucaud@elanchd.com

06 24 79 25 77

Marie-Pierre MEMBRIVES

marie-pierre@tastebuds.fr

06 62 46 94 02