

www.tendancehotellerie.fr

Pays : France

Dynamisme : 5



Page 1/3

[Visualiser l'article](#)

## Les restaurants LOGIS HÔTELS sont prêts à rouvrir et leur clientèle sera au rendez-vous



**LOGIS HÔTELS, première chaîne d'hôteliers-restaurateurs indépendants en Europe avec 2400 établissements et 1800 restaurants, annonce être prête et enthousiaste à rouvrir ses restaurants dans des conditions sanitaires optimales. Une volonté importante des restaurateurs indépendants LOGIS HOTELS et une réponse à une demande considérable de sa clientèle.**

Suite à une étude [1] réalisée auprès de ses clients, LOGIS HÔTELS constate une forte demande de sa clientèle. En effet, 87% sont prêts à retourner au restaurant dès la réouverture de ces derniers. La principale raison de leur envie tourne autour du plaisir des papilles (90%), suivi de très près par l'envie de soutenir l'économie locale pour 30% des répondants.

Une réouverture certes mais dans le respect de stricts protocoles sanitaires

Mise à disposition de gel hydroalcoolique, de masques à usage unique, distanciation sociale, nombre limité de convives par table et dans l'établissement et autres mesures d'espacement seront respectées pour accueillir les clients dans les meilleures conditions. Parmi lesquelles le réaménagement des terrasses et jardins pour se sentir en sécurité sans renier les valeurs de convivialité et de plaisir, si chères à LOGIS HÔTELS.

www.tendancehotellerie.fr

Pays : France

Dynamisme : 5



[Visualiser l'article](#)

En collaboration étroite avec un comité représentatif de 30 hôteliers du groupe et des industriels du secteur, LOGIS HOTELS a élaboré un guide opérationnel pour mettre en œuvre les mesures sanitaires indispensables à la relance de la restauration au sein de ses établissements.

### **Contenu sponsorisé :**

Pour ce qui est des commandes, le menu papier disparaît pour laisser place à des ardoises ou encore des cartes digitalisées, accessibles depuis le smartphone du client. Les salles et terrasses ont complètement été réorganisées pour respecter la distanciation. Le paiement sans contact est également recommandé.

Vers une évolution du métier de la restauration et de l'offre ?

La crise sanitaire a entraîné une consommation plus raisonnée. Les Français ont consommé davantage local et de saison, pas forcément par choix, mais certains ont participé activement à valoriser le travail des acteurs locaux en privilégiant la qualité au prix.

La cuisine raisonnée est dans notre ADN, de génération en génération, depuis 39 ans. Il faut poursuivre ainsi. La restauration risque de changer un peu ces prochains mois. Face à la période que nous vivons, il est essentiel de proposer de nouvelles offres telles que la vente à emporter pour répondre à une nouvelle demande des clients et s'adapter à la situation. La hausse des prix des matières premières va quant à elle avoir un impact considérable sur notre métier et cela va se répercuter sur notre clientèle qui risque de constater une augmentation des tarifs des menus. explique Julie Ruel-Gallay, propriétaire et Chef du Logis Hotel La Commanderie de Champarey à Bourgoin Jallieu.

En ce qui concerne la question de l'écologie, la crise a fait beaucoup de mal et les restaurateurs sont également inquiets. En tant que chef, soucieuse de notre impact environnemental, j'ai cherché des contenants écologiques pour assurer la vente à emporter dans les meilleures conditions... le peu qui existe est hors de prix, j'ai dû revenir temporairement au plastique à contre cœur avant de découvrir la gamme d'emballages écolabellisés proposée par LOGIS HOTELS à un prix compétitif, ajoute-t-elle.

Conformément à l'engagement de la marque pour un monde plus local, certains restaurateurs LOGIS HOTELS n'écartent pas l'idée de supprimer de leurs cartes un certain nombre de produits exotiques (avocat, mangue, citron vert, yuzu...) afin de privilégier les produits locaux, frais et de saison et donner du sens aux repas préparés.

Poussés par le manque de chiffre d'affaires et l'inquiétude sur leur avenir, nos restaurateurs sont plus que jamais prêts à regagner leur cuisine et partager leur générosité avec leur clientèle. Le secteur est en danger et les restaurateurs indépendants ont besoin de retrouver une activité normale pour se relever. Les consommateurs ont là aussi un rôle à jouer pour soutenir et participer à la reprise de l'activité. N'oublions pas qu'en mangeant dans un restaurant de notre groupe, on fait l'expérience de venir chez un restaurateur indépendant, propriétaire de son établissement, sa « maison », et parfaitement ancré dans son terroir. souligne Fabrice Galland, Président de la Fédération Internationale des Logis.

### **À PROPOS DE LOGIS HÔTELS**

Créateur d'expériences de séjours et de gastronomie depuis 70 ans, LOGIS HOTELS est la première chaîne de restaurateurs-hôteliers indépendants en Europe avec 2400 hôtels répartis dans 8 pays et 6 marques (Logis d'Exception, Châteaux & Demeures, Logis Hôtels, Auberges de Pays, Citotel et Urban Style).

www.tendancehotellerie.fr

Pays : France

Dynamisme : 5



[Visualiser l'article](#)

Tel un trait d'union entre les campagnes et les villes, l'ultra-local et le monde, le groupe LOGIS HOTELS construit chaque jour, main dans la main avec ses adhérents, une hôtellerie moderne, déstandardisée et durable, et affirme son engagement social et environnemental.

Chaque hôtelier du groupement est fier d'être acteur d'un monde meilleur.

*[1] étude réalisée par LOGIS HOTELS, auprès de 1500 clients représentatifs de la clientèle du groupe.*

**Note au lecteur :**

*Ceci est le contenu copié-collé du communiqué de presse officiel de son émetteur qui en assume l'entière responsabilité. TendanceHotellerie n'approuve ni ne désapprouve ce communiqué. Ce communiqué a néanmoins fait l'objet d'une vérification ce qui peut parfois conduire à un décalage de mise en ligne de quelques heures ou jours.*