



Logis Hôtels innove et se réinvente



Logis Hôtels a réalisé une étude, en collaboration avec le cabinet Food Service Vision auprès de ses adhérents indépendants afin de faire un point sur les préoccupations de la profession. « *La crise sanitaire que nous vivons m'a poussé à mener une réflexion sur les nouveaux modes de consommation et les mutations de notre profession* », explique

Fabrice Galland, président de la Fédération des Logis. Tout d'abord, les adhérents du groupe ont fait le choix de la diversification de l'offre. Concernant la vente à emporter, 47 % des établissements ouverts en proposent désormais, et 69 % d'entre eux comptent faire perdurer cette activité après la crise sanitaire. 17 % des établissements ont choisi de proposer de la vente de produits d'épicerie, et 13 % ont fait appel à un service de livraison. « *Depuis la fermeture de notre restaurant gastronomique en mars dernier, nous cherchons toujours les meilleures solutions pour faire vivre des moments de plaisir. Nous avons donc décidé de proposer des menus spécialement élaborés par notre chef en livraison à domicile, et ce partout en France* », explique Gaëtan Tiret, directeur du Logis Hôtels la Croix de Savoie & SPA. Ainsi, 70 % des établissements du groupe ont adapté leur carte, en la resserrant, et en proposant des plats différents chaque jour. Les bénéfiques : moins de stock et donc moins de pertes, ainsi qu'un approvisionnement local en circuit court renforcé. Cette étude montre également que 90 % des adhérents du groupe n'ont pas changé leurs prix. Dernier point de cette étude, la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE). Une démarche à laquelle 79 % des restaurateurs du groupe déclarent être sensibles, bien que 39 % d'entre eux expriment leurs difficultés à maintenir leurs efforts en cette période de pandémie ; notamment avec la mise en place de la vente à emporter. Enfin 65 % d'entre eux ont fait des démarches et utilisent



© Elena Kalkova - Shutterstock

des contenants plus écologiques. Le directeur général du groupe, Karim Soleilhavoup, s'est exprimé à propos de ces résultats : « *Plus que jamais les hôteliers du groupe Logis Hôtels démontrent qu'ils sont les moteurs d'une croissance durable, responsable, locale et éthique ; ils œuvrent au quotidien pour offrir à leurs clients des expériences de consommation qui ont du sens et qui favorisent l'emploi local, les circuits courts et les producteurs locaux.* » A.O.