

COMMENT LES RESTAURATEURS DU GROUPE LOGIS HÔTELS INNOVENT & SE TRANSFORMENT ?

Le Groupe Logis Hôtels, première chaîne d'hôteliers-restaurateurs indépendants en Europe avec 2300 établissements et 1800 restaurants souligne la capacité d'innovation et de conquête des hôteliers et restaurateurs indépendants du groupe en cette période de crise sanitaire. Suite à une étude réalisée en collaboration avec le cabinet Food Service Vision et auprès de ses adhérents restaurateurs indépendants, Logis Hôtels livre les démarches initiées et les préoccupations de la profession.

VERS UN CHOIX DE DIVERSIFICATION DE L'OFFRE

1 VENTE À EMPORTER

47%

des établissements ouverts proposent désormais de la vente à emporter



parmi eux **69%**

continueront à proposer ce service après la crise sanitaire



2 VENTE DE PRODUITS D'ÉPICERIE

pour **17%** des établissements

3 SERVICE DE LIVRAISON

pour **13%** des établissements

"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 Gaëtant Tiret, Directeur du Logis Hôtels la Croix de Savoie & SPA.

UNE CARTE ADAPTÉE

70%

des établissements ouverts ont adapté leur carte

Quels changements ?

- 1 une carte resserrée
- 2 des plats différents chaque jour

Quels bénéfices ?

- 1 moins de stock et donc moins de perte
- 2 un approvisionnement local et en circuit court renforcé

A noter que plus de **90%** d'entre eux n'ont pas changé leurs prix, voire les ont baissés

LA RSE AU COEUR DE LEURS PRÉOCCUPATIONS

79%

des restaurateurs déclarent être sensibles à la démarche RSE mais...

39%

ont des difficultés à maintenir leurs efforts RSE dans ce contexte notamment avec la mise en place de la vente à emporter

65%

d'entre eux ont fait des démarches et utilisent des contenants plus écologiques

"En tant que Président de la Fédération des Logis et avant tout hôtelier-restaurateur, la crise sanitaire que nous vivons m'a poussé à mené une réflexion sur les nouveaux modes de consommation et la mutation de notre profession. Nous avons pour but commun de proposer à notre clientèle de savourer un bon repas en toute circonstance. Pour cela, nous sommes prêts à nous réinventer et proposer de nouvelles expériences" explique Fabrice Galland, Président de la Fédération des Logis.

"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. Nous sommes fiers de les accompagner dans leurs projets, contribuer au développement économique et écologique des territoires, et offrir des perspectives aux jeunes attachés à leur région, à ceux qui veulent devenir entrepreneurs ou à ceux qui veulent faire carrière à l'international. Le temps de la croissance durable commence ! " déclare Karim Soleilhavoup, Directeur Général du groupe Logis Hôtels.

À PROPOS DE LOGIS HÔTELS

Créateur d'expériences de séjours et de gastronomie depuis 70 ans, LOGIS HÔTELS est la première chaîne de restaurateurs-hôteliers indépendants en Europe avec 2300 hôtels répartis dans 8 pays et 6 marques (Logis d'Exception, Châteaux & Demeures, Logis Hôtels, Auberges de Pays, Citotel et Urban Style). Tel un trait d'union entre les campagnes et les villes, l'ultra-local et le monde, le groupe LOGIS HÔTELS 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 groupe est fier d'être acteur d'un monde plus local.