



FOOD *in* MIND

HELPING COMPANIES
GROW IN FOODSERVICE

Ho-re-ca - transport - leisure - ...



COMMERCIAL CATERING

2014
2017

Commercial Catering en België 2014-2017



Table des matières

Partie I Foodservice Belgique : données générales

- **Partie I Foodservice Belgique : données générales**

• Introduction	8
• Objectifs de l'étude	9
• Méthodologie	
• 1. Le concept du foodservice	12
• 1.1. Structure du marché du foodservice	13
• 1.2. Délimitation du domaine 'foodservice'	14
• 2. Tendances générales de consommation : constats	16
• 2.1. Tendances majeures de consommation	17
• 2.2. Importance de la conceptualisation de l'offre	26
• 3. Développement durable et responsabilité sociétale	31
• 3.1. Développement durable et responsabilité sociétale	32
• 3.2. Perception du développement durable et de la responsabilité sociétale	33
• 3.3. Perception du développement durable et de la responsabilité alimentaire	34
• 3.4. Importance de la durabilité	
• Que signifie la durabilité pour votre organisation ?	35
• 3.5. Organismes de soutien – végétarien – délimitation du concept – asbl EVA	36
• 3.6. Références positives sur la durabilité	38
• 3.7. Organisations alimentaires durables	39

Table des matières

Partie I Foodservice Belgique : données générales

- **Partie I Foodservice Belgique : données générales**

• 4. Alimentation saine	39
• 4.1. Importance future de l'alimentation saine	39
• 4.1. Allergènes	40
• 5. Grossistes/intermédiaires dans le secteur du foodservice	43
• 5.1. Grossistes/intermédiaires dans le secteur du foodservice	44
• 5.2. Grossistes/intermédiaires : tendances	46
• 5.3. Grossistes/intermédiaires : plateforme	48
• 5.4. Grossistes/intermédiaires : grossistes étrangers sur le marché belge	50
• 6. Évolution technologique	52
• 6. Développements des technologies et concepts	54
• 6.1. Nouveaux développements technologiques	55
• 6.2. Stratégies de développement – concepts	56



Table des matières

Partie II situation actuelle et évolutions

• Partie II situation actuelle et évolutions

• Le concept du foodservice	
1.1. Structure du marché du foodservice	56
1.2. Délimitation du domaine 'foodservice'	57
• 1.3. Structure du marché commercial catering	59
• 1.4. Marché commercial catering : nombre de points de vente & repas	60
• 1.5. Marché commercial catering : chiffre d'affaires	61
• 1.6. L'horeca belge : par région et nombre de travailleurs	62
• 1.6. L'horeca belge : situation actuelle	63
• 1.7. Développements dans l'horeca	64
• 2. Cible de l'horeca : le concept hébergement	69
• 2.1. Hébergement : définition	70
• 2.2. Le nouveau décret flamand relatif à l'hébergement	72
• 2.3. Classification du nombre de chambres selon le nombre d'étoiles	73
• 2.4. Développements dans le secteur de l'hébergement	74
• 3. Segment horeca : le secteur de la restauration	75
• 3.1. Débits de boissons/restaurants : définition	76
• 3.2. Chaînes structurées dans le secteur de la restauration en Belgique	
• 3.3. Développements dans le secteur de la restauration	77
• 4. Segment horeca : le secteur des débits de boisson	79
• 4.1. Débits de boissons/café : définition	82
• 4.2. Chaînes structurées dans le secteur des débits de boissons	83
• 4.3. Développements dans le secteur des débits de boissons	85

Table des matières

Partie II situation actuelle et évolutions

• Partie II situation actuelle et évolutions

• 5. Le concept du 'transport catering'	87
• 5.1. Structure du marché du transport catering	88
• 5.2. Le marché du transport catering : nombre de tickets/an & CA	89
• 5.3. Flight travel catering	
• 5.3.1. Profil des passagers Brussels Airport	90
• 5.3.2. Importance du Flight travel catering (à bord/en transit) : nombre de tickets/an	91
• 5.3.3. Flight travel catering à bord	92
• 5.3.4. Flight travel catering en transit	93
• 5.4. Rail travel catering	
• 5.4.1. Rail catering à bord	94
• 5.4.2. SNCB, Thalys, Eurostar, TGV	96
• 5.4.3. Concepts réussis dans les gares	98
• 5.4.4. Rail catering en transit : stations de métro	99
• 6. Le concept du leisure catering	100
• 6.1. Structure du marché du leisure catering et part de marché des segments	101
• 6.2. Sport catering/Cantines de sport : nombre de points de vente F&B	102
• 6.3. Panorama du secteur culturel et récréatif	103
• 6.4. F&B dans le domaine culturel et récréatif : répartition du chiffre d'affaires F&B	104
• 6.5. Événements commerciaux et publics : catégories	105
• 6.6. Événements commerciaux : enseignes importantes	106

Table des matières

Partie III Commercial catering : stratégie actuelle et vision des experts/key-players

- **Partie III Commercial catering : stratégie actuelle et vision des experts/key-players**

SHERATON

- 1. Esquisse de l'organisation -2. Positionnement et concept -3. Situation concurrentielle et importance de l'aspect durabilité -
- 4. influence des paramètres d'environnement - 5. Évolution du secteur et objectifs 2014-2017 115

THE FLANDERS GROUP

- 1. Esquisse de l'organisation -2. Positionnement et concept -3. Situation concurrentielle et importance de l'aspect durabilité -
- 4. influence des paramètres d'environnement - 5. Évolution du secteur et objectifs 2014-2017 122

REZIDOR

- 1. Esquisse de l'organisation -2. Positionnement et concept -3. Situation concurrentielle et importance de l'aspect durabilité -
- 4. influence des paramètres d'environnement - 5. Évolution du secteur et objectifs 2014-2017 129

DELI NV (LA LORRAINE GROUP)

- 1. Esquisse de l'organisation -2. Positionnement et concept -3. Situation concurrentielle et importance de l'aspect durabilité -
- 4. influence des paramètres d'environnement - 5. Évolution du secteur et objectifs 2014-2017 137

THE FOODMAKER

- 1. Esquisse de l'organisation -2. Positionnement et concept -3. Situation concurrentielle et importance de l'aspect durabilité -
- 4. influence des paramètres d'environnement - 5. Évolution du secteur et objectifs 2014-2017 146

LE PAIN QUOTIDIEN

- 1. Esquisse de l'organisation -2. Positionnement et concept -3. Situation concurrentielle et importance de l'aspect durabilité -
- 4. influence des paramètres d'environnement - 5. Évolution du secteur et objectifs 2014-2017 155

LUNCH GARDEN

- 1. Esquisse de l'organisation -2. Positionnement et concept -3. Situation concurrentielle et importance de l'aspect durabilité -
- 4. influence des paramètres d'environnement - 5. Évolution du secteur et objectifs 2014-2017 164



Table des matières

Partie III Commercial catering : stratégie actuelle et vision des experts/key-players

CROISSY

- 1. Esquisse de l'organisation -2. Positionnement et concept -3. Situation concurrentielle et importance de l'aspect durabilité -
- 4. influence des paramètres d'environnement - 5. Évolution du secteur et objectifs 2014-2017 174

DUVEL MOORTGAT

- 1. Esquisse de l'organisation -2. Positionnement et concept -3. Situation concurrentielle et importance de l'aspect durabilité -
- 4. influence des paramètres d'environnement - 5. Évolution du secteur et objectifs 2014-2017 181

HLS

- 1. Esquisse de l'organisation -2. Positionnement et concept -3. Situation concurrentielle et importance de l'aspect durabilité -
- 4. influence des paramètres d'environnement - 5. Évolution du secteur et objectifs 2014-2017 187

LSG SKYCHEFS

- 1. Esquisse de l'organisation -2. Positionnement et concept -3. Situation concurrentielle et importance de l'aspect durabilité -
- 4. influence des paramètres d'environnement - 5. Évolution du secteur et objectifs 2014-2017 196

SABENA AIRLINES

- 1. Esquisse de l'organisation -2. Positionnement et concept -3. Situation concurrentielle et importance de l'aspect durabilité -
- 4. influence des paramètres d'environnement - 5. Évolution du secteur et objectifs 2014-2017 202

SAINT GUIDON (RSC ANDERLECHT)

- 1. Esquisse de l'organisation -2. Positionnement et concept -3. Situation concurrentielle et importance de l'aspect durabilité -
- 4. influence des paramètres d'environnement - 5. Évolution du secteur et objectifs 2014-2017 211

KINEPOLIS

- 1. Esquisse de l'organisation -2. Positionnement et concept -3. Situation concurrentielle et importance de l'aspect durabilité -
- 4. influence des paramètres d'environnement - 5. Évolution du secteur et objectifs 2014-2017 219

HORETO & GOURMET INVENT

- 1. Esquisse de l'organisation -2. Positionnement et concept -3. Situation concurrentielle et importance de l'aspect durabilité -
- 4. influence des paramètres d'environnement - 5. Évolution du secteur et objectifs 2014-2017 226

Table des matières

Partie IV Commercial catering : tendances 2017

• Partie IV Commercial catering : tendances 2017

• 1. L'horeca belge: tendances 2017	231
• 2. Le secteur hôtelier belge : tendances 2017	238
• 2.1. Le secteur hôtelier belge : tendances 2017	
Développement des hôtels et seniories	241
• 2.2. Le secteur hôtelier belge : tendances 2017 - Durabilité	242
• 3. Le secteur belge de la restauration : tendances 2017	244
• 3.1. Le secteur belge de la restauration : tendances 2017 - Durabilité	249
• 3.2. Le secteur belge de la restauration : tendances 2017 - Nouveaux concepts	250
• 3.3. Le secteur belge de la restauration : tendances 2017	
Développement futur des concepts étrangers	251
• 4 . Le secteur des boissons belges : tendances 2017	256
• 5. Impact de l'introduction Kassawet 2015	260
Une analyse économique des secteurs à forte intensité de main-d'œuvre	
<i>Prof. Maarten Goos, Prof. Joseph King, Koen Balogh</i>	
<i>Faculté d'économie et de gestion</i>	
<i>Université de Louvain octobre 2013</i>	
• 6. Transport : tendances	265
• 7. Loisirs : tendances recreation & events 2017	266
• 8. Le Food in Mind Indicator	267
Évolution du nombre de points de vente/an	
Évolution du nombre de tickets/an	
Évolution de la dépense moyenne/ticket	
Évolution de la valeur du marché/an	
•	

