



FOOD *in* MIND

HELPING COMPANIES  
GROW IN FOODSERVICE

Business & industry – health – education – ...



SOCIAL CATERING

2014  
2017

# **Social 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
• <b>1.2. Délimitation du domaine 'foodservice'</b>	<b>14</b>
• 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 Social catering : situation actuelle et évolutions

### Partie II Social catering : situation actuelle et évolutions

• 1. Structure du marché out of home	58
• 1.1. Structure du marché	59
• 1.2. Social catering : nombre de points de vente	60
• 1.3. Délimitation du concept et points de départ généraux	
➤ Repas, repas chaud, repas froid, repas froid à base de pain, snack,	61
➤ cuisine type, cuisine de production, liaison chaude et liaison froide,	66
➤ produits de commodité (convenience), portions, cuisine d'assemblage, cuisine de distribution,	68
➤ cuisine de passage, cuisine satellite, cuisine de plonge, cuisine de composition,	70
➤ restauration collective concédée	71
• 2. Healthcare (maisons de repos et de soins)	72
• 2.1. Healthcare : nombre de points de vente et repas	73
• 2.2. Healthcare : développements dans le secteur	74
• 2.3. CPAS : livraison de repas	76
• 3. Éducation	78
• 3.1. Éducation : développements dans le secteur	79
• 4. B&I (business & industry)	81
• 4.1. B&I : développements dans le secteur	82

# Table des matières

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

### • Partie III Social catering stratégie actuelle et vision des experts/key-players

#### COMPASS GROUP

- 1. Esquisse de l'organisation -2. Positionnement et concept -3. Situation concurrentielle et importance de l'aspect durabilité - 85
- 4. influence des paramètres d'environnement - 5. Évolution du secteur et objectifs 2014-2017

#### V.U.B.

- 1. Esquisse de l'organisation -2. Positionnement et concept -3. Situation concurrentielle et importance de l'aspect durabilité - 97
- 4. influence des paramètres d'environnement - 5. Évolution du secteur et objectifs 2014-2017

#### UZ GASTHUISBERG

- 1. Esquisse de l'organisation -2. Positionnement et concept -3. Situation concurrentielle et importance de l'aspect durabilité - 111
- 4. influence des paramètres d'environnement - 5. Évolution du secteur et objectifs 2014-2017

#### ISS

- 1. Esquisse de l'organisation -2. Positionnement et concept -3. Situation concurrentielle et importance de l'aspect durabilité - 123
- 4. influence des paramètres d'environnement - 5. Évolution du secteur et objectifs 2014-2017

#### PROREST

- 1. Esquisse de l'organisation -2. Positionnement et concept -3. Situation concurrentielle et importance de l'aspect durabilité - 132
- 4. influence des paramètres d'environnement - 5. Évolution du secteur et objectifs 2014-2017

#### AB RESTAURATION

- 1. Esquisse de l'organisation -2. Positionnement et concept -3. Situation concurrentielle et importance de l'aspect durabilité - 142
- 4. influence des paramètres d'environnement - 5. Évolution du secteur et objectifs 2014-2017

#### SODEXO

- 1. Esquisse de l'organisation -2. Positionnement et concept -3. Situation concurrentielle et importance de l'aspect durabilité - 149
- 4. influence des paramètres d'environnement - 5. Évolution du secteur et objectifs 2014-2017



# Table des matières

## Partie IV Social catering : tendances 2017

- **Partie IV Social catering : tendances 2017**

• 1. Maisons de repos et de soins : tendances 2017	160
• 1.1 Maisons de repos et de soins : tendances 2017 – Integrated Facility Services	166
• 2. Éducation: tendances 2017	167
• 3. B&I : tendances 2017	168
• 4. Contract CATERAARS: tendances 2017	170
• 4.1. Contract CATERAARS - Healthcare: tendances 2017	171
• 4.2. Contract CATERAARS - Éducation: tendances 2017	
• 4.3. Contract CATERAARS - B&I: tendances 2017	172
• DE FOOD IN MIND INDICATOR 2014-2017	174
• Évolution : nombre de points de vente	
• Évolution du nombre de tickets/an	
• Évolution de la dépense moyenne/ticket	
• Évolution de la valeur marchande/an	

