



Impacts de la crise sanitaire du COVID-19 sur les besoins en emplois et en compétences pour la branche **Restauration collective**

Avril 2021 – Synthèse – KYU Lab par le cabinet KYU Associés



AKTO
L'humain au cœur des services



Sommaire

1. Présentation de la branche

La branche de la restauration collective compte plus de 80 000 salariés et plus de 8 000 établissements

2. Impacts de la crise sanitaire sur l'activité et l'emploi

En moyenne, les établissements anticipent une baisse de 28% de leur chiffre d'affaires et de 9% de leurs effectifs pour 2021

3. Les réorientations stratégiques des établissements

Développer de nouvelles offres et de nouveaux services de restauration pour sécuriser son activité

4. Zoom sur les métiers et les compétences

La crise renforce des dynamiques métiers déjà en cours dans la branche

01

Présentation de la branche

AKTO

PRÉSENTATION DE LA BRANCHE PRÉ-COVID

Ce qu'il faut retenir

1

La branche de la restauration collective se compose des restaurants en gestion concédée **des entreprises** ainsi que **des établissements scolaires et établissements de santé et médico-sociaux** principalement. Ces divers segments de marchés répondent à des demandes, des dynamiques et des modes d'organisation différents. Si la restauration scolaire concentre plus d'un tiers (35%) de l'activité en gestion concédée, la restauration d'entreprise génère la moitié du chiffre d'affaires de la branche.

2

La branche représente aujourd'hui plus de 80 000 emplois. Une majorité des salariés sont en **CDI et à temps complet**, et la moitié sont des employés. Les trois quarts des établissements de la branche possèdent entre 1 et 9 salariés, bien que 70% du chiffre d'affaires soit généré par les trois leaders du secteur (Sodexo, Elios et Compass). La branche connaît une **croissance de son chiffre d'affaires depuis 2010** (+61% entre 2010 et 2018) qui s'accompagne de réorganisations importantes au sein des entreprises et du développement de leur positionnement sur différents marchés.

3

Si tous les établissements de la branche s'accordent sur **l'importance des enjeux environnementaux**, certaines distinctions peuvent être identifiées selon le principal secteur client des établissements. Le poids des normes environnementales se fait davantage sentir dans la restauration scolaire (approvisionnement local, diminution des déchets...). Les restaurants d'entreprises, plus touchés par la crise, travaillent aussi en grande partie sur **l'optimisation des espaces et le développement de nouveaux canaux de vente**.

02

Impacts de la crise sanitaire sur l'activité et l'emploi

AKTO

IMPACT DE LA CRISE SANITAIRE SUR LA BRANCHE

Ce qu'il faut retenir

1

Selon les établissements de la branche, **les pertes de chiffre d'affaires anticipées pour 2021 devraient être moins importantes qu'en 2020** (-24% contre -34% l'année dernière). Tous ne sont néanmoins pas impactés de la même façon par la crise. Selon le principal secteur client des établissements, on constate de fortes disparités quant à l'évolution anticipée des chiffres d'affaires, **la restauration d'entreprise étant la plus touchée avec des prévisions de chiffre d'affaires de -43% pour 2021.**

2

Les entreprises les moins touchées par la crise sont celles positionnées sur de la restauration de santé et médico-sociale et sur plusieurs segments de marché. **La diversification** permet d'adapter son activité à la conjoncture économique. Les pertes de la restauration d'entreprise, pour laquelle le volume de repas servis a été impacté par la généralisation du télétravail, les baisses d'effectifs et la mise en place des protocoles sanitaires, peuvent être compensées par les revenus d'autres secteurs restés en activité pendant la crise sanitaire.

3

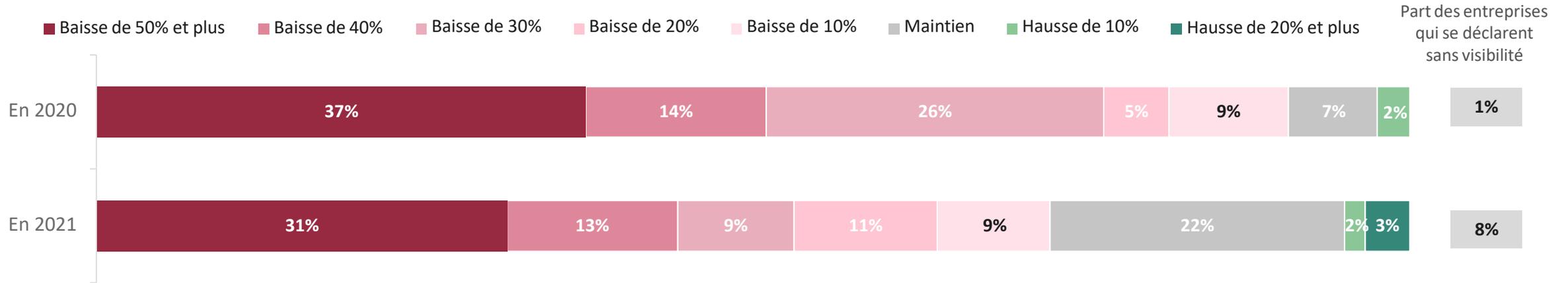
Ces dynamiques se retrouvent sur les tendances d'évolution des effectifs. **Près d'un tiers des établissements interrogés a eu recours à des baisses d'effectifs** la première année de crise. Ils sont tout aussi nombreux à envisager de le faire après mars 2021. Si une majorité d'établissements dans la branche déclare souhaiter maintenir ses effectifs en 2021, 7 restaurants d'entreprise sur 10 déclarent eux diminuer leurs effectifs en 2021.

Évolution du chiffre d'affaires (constatée et anticipée)

En moyenne, les établissements ont connu une perte de 37% de leur chiffre d'affaires en 2020 par rapport à 2019

Évolution et prévision du chiffre d'affaires par rapport à l'année 2019

Source : Enquête, traitement KYU



En 2020, plus de neuf établissements sur dix ont connu une baisse de leur chiffre d'affaires par rapport à 2019.

- Ils sont plus d'un tiers à avoir perdu au moins 50% de chiffre d'affaires. Cette forte baisse s'explique par la **fermeture des établissements** sur la plupart des marchés de la restauration collective (entreprise, scolaire, loisirs...) **lors du premier confinement**, à l'exception de la santé et de certains segments de niches (armée, pénitentiaire...).
- Malgré la fin du confinement en juin 2020, l'activité des restaurants collectifs est restée ralentie. Dans les établissements d'entreprise, de nombreux convives sont encore en **télétravail ou choisissent des lieux de déjeuners alternatifs**, inquiets de la situation sanitaire. Ce phénomène est accentué par la saison estivale, facilitant les déjeuners en extérieur. Dans l'ensemble des établissements de la branche, la saison estivale est habituellement une période de faible activité.

Les établissements sont plus optimistes pour l'année 2021 : près d'un quart (22%) estiment que leur chiffre d'affaires restera stable par rapport à 2019.

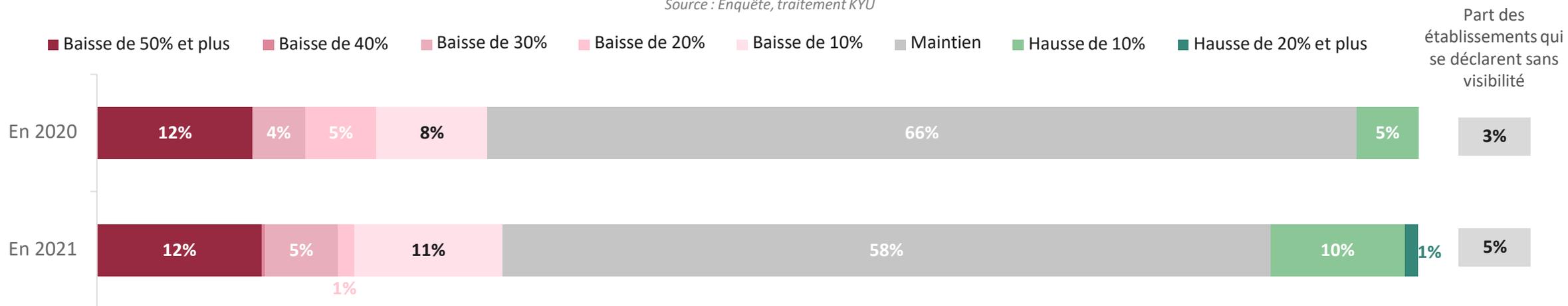
- À l'exception du secteur des loisirs, les restaurants collectifs ont pu reprendre leur activité. Depuis septembre 2020, la restauration scolaire est ouverte. Contrairement aux restaurants traditionnels, les restaurants d'entreprise ne sont pas soumis à une fermeture. Les professionnels notent néanmoins une baisse d'activité, due au télétravail et aux baisses d'effectifs, qui risque de s'empirer (**renforcement des restrictions de condition d'accueil**).
- **Plus de 70% des entreprises pensent que la baisse d'activité va se poursuivre en 2021.** L'adaptation des conditions d'accueil pour respecter le protocole sanitaire, particulièrement strict dans les lieux de convivialité, impacte fortement le niveau d'activité et les coûts de fonctionnement des restaurants collectifs (*recours à nouveau aux emballages plastiques, réduction des capacités d'accueil, élargissement des horaires d'ouverture...*).

Impact sur les effectifs salariés (constatés et anticipés)

Plus de la moitié des établissements sont parvenues à conserver leurs effectifs en 2020 et prévoient d'y parvenir en 2021

Évolution et prévision des effectifs par rapport à l'année 2019

Source : Enquête, traitement KYU



Les deux tiers des établissements conservent leurs effectifs salariés en 2020.

- Malgré les baisses d'activité et la fermeture des établissements sur la plupart des marchés de la restauration collective durant le premier confinement, **les effectifs dans la branche semblent être majoritairement restés stables**. Les établissements et salariés ont pu bénéficier des mesures d'activités partielles. Dans certains établissements opérant sur plusieurs marchés à la fois, certains salariés ont pu bénéficier de **mobilité vers d'autres secteurs**, comme la santé par exemple.
- Près de 30% des établissements ont connu une baisse de leurs effectifs en 2020**. Pour près de la moitié d'entre eux, cette diminution s'élève à 50% et plus. La perte des effectifs salariés correspond avant tout au non-remplacement des départs volontaires, mais également à la fin des périodes d'essai ou des contrats à durée déterminée (CDD).

Plus de la moitié des établissements conservent leurs effectifs salariés en 2021, notamment suite à la reprise de l'activité sur plusieurs segments de marché.

- Plus d'un établissement sur dix envisage même **d'augmenter ses effectifs en 2021**. L'élargissement des horaires d'ouvertures pour accueillir les convives en respectant les mesures de distanciation sociale contribue en partie à cette hausse. L'activité soutenue sur le marché de la santé et du médico-social durant la crise a également encouragé certains établissements à développer leurs services dans ce secteur.
- 29% des établissements anticipent une baisse de leurs effectifs salariés**. Cela concerne notamment les restaurants d'entreprise, dont le volume de repas servis a diminué du fait de la généralisation du télétravail. Les services traiteurs et événementiels sont également particulièrement touchés à cause de l'annulation des événements (*mariages, séminaires...*).

Évolution anticipée sur les effectifs salariés

Estimation du volume d'évolution des effectifs

Les établissements anticipent près de 9 000 départs de la branche en 2021

Nombre de salariés

80k

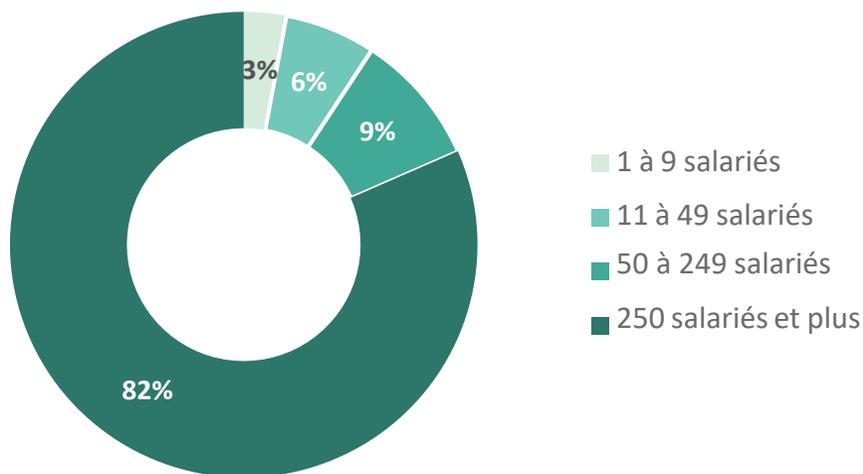
-11%

Prévision pour 2021

71k

Répartition des salariés par taille d'entreprise

Source : DADS



Évolution du nombre de salariés par taille d'entreprise

Source : Enquête, traitement KYU

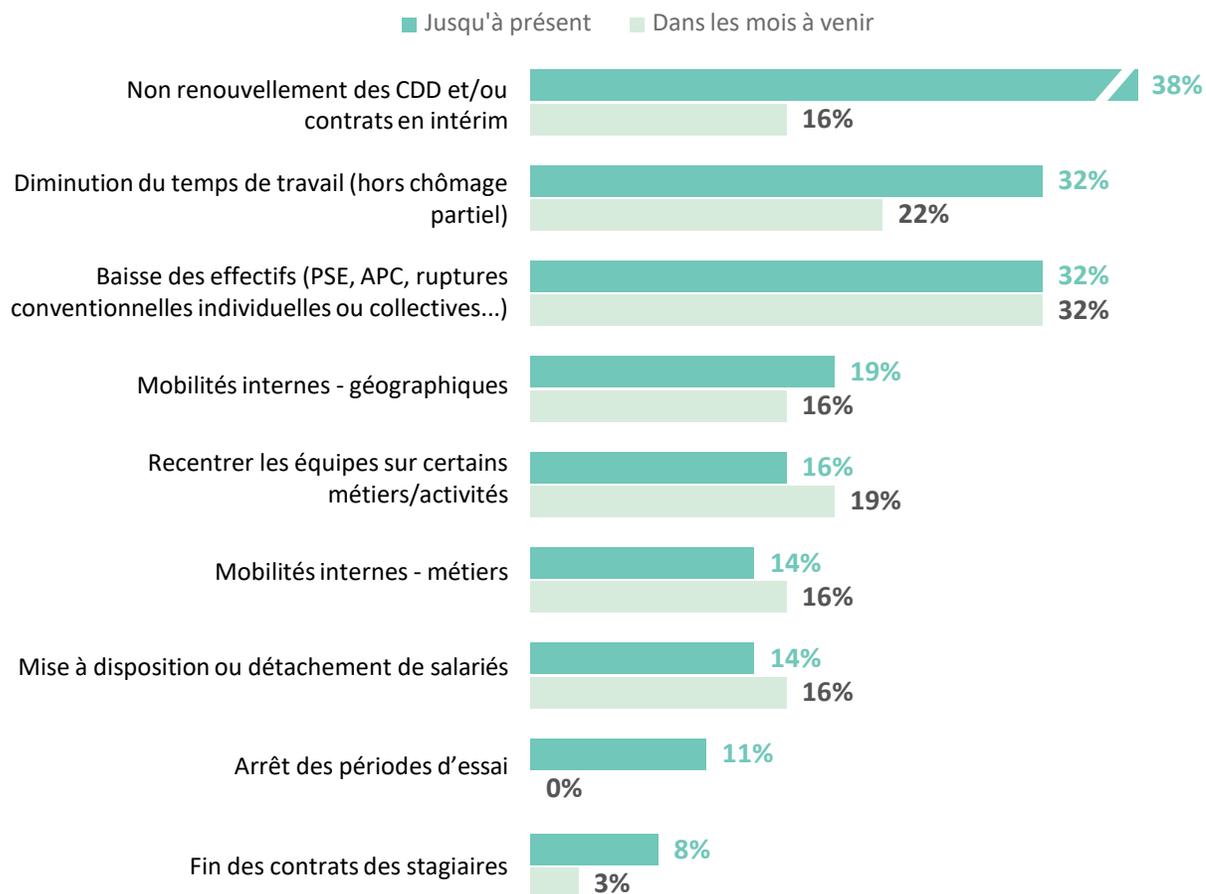
Taille de l'entreprise	Nombre de salariés	Prévision pour 2021	Evolution anticipée pour 2021	
			En volume	En %
TPE	2 300	200	- 300	- 10%
11 à 49 salariés	5 100	4 800	- 300	- 5%
50 à 249 salariés	7 400	6 600	- 800	- 11%
250 salariés et plus*	65 500	58 000	- 7 500	- 11%
TOTAL	80 300	71 500	- 8 700	-11%

*approximation (panel d'enquête peu représentatif et annonces des grands groupes en cours)

Conséquences sur les ressources humaines

Face à la crise, les établissements ont d'abord arrêté les recrutements et diminué leurs effectifs

Parmi les répondants, près de 2 établissements sur 5 n'ont pas renouvelé leurs contrats à durée déterminée et d'intérim face à la crise - Source : Enquête, traitement KYU



La principale conséquence sur les ressources humaines (RH) est le non-renouvellement des contrats à durée déterminée (CDD) et d'intérim.

- Plus d'un tiers des établissements n'ont pas renouvelé ces contrats. Ils seront encore 16% dans les mois à venir à ne pas avoir recours à de nouveaux contrats en CDD ou en intérim.
- Près d'un tiers des établissements interrogés ont eu recours à **une baisse des effectifs**. C'est notamment le cas dans les trois plus grands groupes de la branche, qui ont mis en place des plans de sauvegarde de l'emploi (PSE) ou des Rupture Conventionnelle Collective (RCC). **Les mobilités internes et départs volontaires semblent privilégiés**. La baisse des effectifs devrait se poursuivre dans les mois à venir selon 32% des répondants. Cela correspond notamment à la levée progressive des dispositifs d'aide, notamment d'activité partielle.

Pour pallier ou éviter la baisse des effectifs salariés, les établissements ont misé sur la réorganisation de l'activité, à la fois sur le temps de travail, sur les métiers et sur les sites.

- La diminution du temps de travail des salariés est citée par près d'un tiers (32%) des établissements de la branche. **L'activité partielle a été mobilisée pendant les périodes de fermeture administrative pour l'ensemble des salariés**, mais également sur des postes de production depuis la reprise ralentie de l'activité. Près d'un quart (22%) des établissements anticipent d'y avoir encore recours dans les mois à venir.
- Les établissements implantés sur plusieurs segments de marché ont pu remobiliser leurs effectifs salariés en fonction des niveaux d'activité. Un établissement sur cinq envisage ainsi de **recentrer ses équipes sur certaines activités**. De plus, 15% des répondants ont eu recours à des **mobilités internes entre les sites d'activité**, et 14% entre les métiers. Dans les deux cas, les mobilités devraient se poursuivre dans les mois à venir (16% des répondants). Toutefois, certains établissements déclarent faire face à des réticences de la part des employés pour travailler sur de nouveaux secteurs du fait de compétences, horaires ou publics différents...

03

Les réorientations stratégiques mises en œuvre par les établissements

AKTO

LES STRATÉGIES MISES EN ŒUVRE FACE À LA CRISE

Ce qu'il faut retenir

1

Près de 9 établissements sur 10 ont eu recours à **l'activité partielle** entre mars 2020 et mars 2021. Après cette date, ils ne sont plus que 3 sur 10 à l'envisager. Il s'agit à la fois d'établissements travaillant dans la **restauration d'entreprise** (qui subissent donc une baisse d'activité), mais aussi d'établissements travaillant **dans le scolaire**, qui anticipaient probablement de prochains confinements « stricts » (fermeture des écoles). Les établissements de moins de 10 salariés représentent environ un tiers des établissements ayant mobilisé l'activité partielle.

2

Les établissements de la branche ont également eu recours à des **aides économiques**, notamment via le report ou l'exonération des cotisations sociales. Près de la moitié des répondants a également demandé un **Prêt Garanti par l'État** ou le **fonds de solidarités** pour les entreprises les plus touchées par les fermetures administratives (restaurants d'entreprises et d'événementiel).

3

Face à la crise, les réactions des établissements de la branche varient selon le principal secteur client. En **restauration d'entreprise, l'objectif est de se réinventer** en proposant de nouvelles offres pour faire face à une concurrence exacerbée. Plus d'un tiers des **restaurants scolaires ont dû réduire leurs investissements** face à l'augmentation des charges (en masse salariale, en protections individuelles, en produits de nettoyage...). **Dans la santé et le médico-social**, plus de la moitié des établissements déclare ne pas avoir développé de nouvelle stratégie en réaction à la crise. **L'enjeu était plutôt d'accompagner les clients** dans cette période de forte activité.

Réorientations stratégiques face à la crise

Les restaurants d'entreprise diversifient leur offre, les scolaires réduisent leurs investissements et ceux dans le médico-social prospectent d'autres clients

Source : enquête, traitement KYU

	Restauration d'entreprise	Restauration scolaire	Restauration médico-sociale
Développement de nouvelles offres / nouveaux services de restauration	57%	11%	32%
Suspension / Ralentissement des recrutements	42%	10%	0%
Réorganisation de la production	40%	22%	0%
Optimisation / réorganisation des espaces de restauration	37%	34%	0%
Réorganisation de l'offre	36%	14%	0%
Prospection de nouveaux segments de marché	23%	19%	32%
Réduction de investissements	20%	36%	16%
Aucune	13%	28%	52%
Recentrage autour de certaines activités	13%	11%	0%
Optimisation de la relation client	9%	11%	16%
Externalisation de certaines activités	9%	0%	16%
Fin, diminution ou renégociation des contrats de prestation ou de sous-traitance	8%	8%	0%
Hausse des investissements de modernisation	4%	11%	16%
Concentration, rachat, fusion avec d'autres entreprises / établissements	0%	1%	16%

Les réorientations diffèrent selon les secteurs :

- **Restauration d'entreprise** : plus de la moitié des établissements déclare avoir développé de nouvelles offres, comme la livraison aux entreprises. Le lancement de service de **livraison individuelle** est en cours de réflexion dans certains établissements, mais elles s'accompagnent **d'enjeux logistiques forts pour être rentables**. Près de la moitié des répondants déclarent aussi réorganiser leur production via des cuisines centrales, facilitant ainsi le développement de ces nouveaux services.
- **Restauration scolaire** : le premier impact de la crise est la baisse des investissements. Certains déclarent d'ailleurs chercher des soutiens financiers, afin de réaliser des investissements, notamment pour remporter ou conserver leurs marchés. D'autres à l'inverse **diversifient leurs prestations** en proposant des services de traiteurs les week-ends ou de portage de repas grâce à leur cuisine centrale.
- **Restauration médico-sociale** : plus de la moitié des répondants **n'ont pas mis en œuvre réorientations**, les convives y étant plus captifs. Quand ils le font, c'est notamment pour développer de nouvelles offres et services (portage de repas à domicile pour personnes âgées...) et **prospector de nouveaux segments** de marché. La clientèle sur ce segment a été très impactée par la crise : les entreprises doivent donc **rassurer et faire preuve de proximité**.

04

Impacts de la crise sanitaire : zoom sur les métiers et les compétences

AKTO

FOCUS SUR LES MÉTIERS ET LES COMPÉTENCES

Ce qu'il faut retenir

1

La crise sanitaire n'influence que marginalement sur les dynamiques métiers. Pour certains, elle **renforce des tendances déjà en cours**. Les restaurants d'entreprises présentés avant 2020 une baisse des recrutements d'employés de restauration aux profits de **plus de chauffeurs-livreurs** par exemple. Ces profils risquent alors d'être de plus en plus durs à trouver, au même titre que les cuisiniers, métier déjà en tension avant la crise. Les établissements expriment aussi **des besoins sur des métiers du digital et de l'informatique** pour développer de nouveaux services en ligne ou optimiser l'existant.

2

Les modalités et les thématiques de formation suivies dans la branche diffèrent selon les segments de marché considérés. Les restaurants d'entreprise privilégient des formations présentielle sur des **techniques de cuisine**, quand les autres ont un recours plus important aux formations distancielles, sur des thématiques plus organisationnelles (hygiène, sécurité...).

3

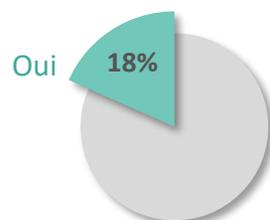
L'accompagnement dans la transition écologique est en enjeu prioritaire pour près de la moitié (48%) des établissements de la branche : ils soulignent notamment la question de la gestion des déchets, de la composition des repas et de la sensibilisation des salariés, des clients et des convives à cette thématique. Les restaurants d'entreprise soulignent un fort enjeu de **communication sur certains métiers** afin d'attirer les compétences adéquates sur le marché. À l'inverse, les établissements médico-sociaux souhaitent **valoriser l'ensemble de leur secteur**, moins attractif parmi les salariés de la branche (techniques de cuisines, horaires...).

Impact de la crise sur les métiers

Pour une majorité d'établissements, la crise ne vient pas transformer les dynamiques métiers (disparition, création, recrutement)

Selon vous, la crise va-t-elle accélérer la disparition de certains métiers ?

Source : enquête, traitement KYU



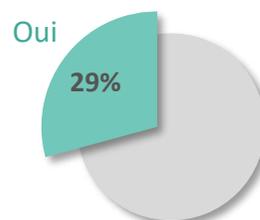
Selon les établissements, une diminution des emplois plus qu'une disparition de métiers

Près d'un établissement sur cinq estime que la crise va accélérer la disparition de certains métiers. La majorité ne cite pas les métiers de la branche, mais plutôt des emplois ou certains types d'établissements plus touchés. Il s'agit de la restauration d'entreprise ou de la restauration en général, en particulier les indépendants et les bars. Les répondants sont notamment ceux issus de l'événementiel. Les métiers de l'événementiel et de l'animation sont d'ailleurs cités :

- **Pour les acteurs de l'événementiel** : il s'agit d'une diminution temporaire des emplois liée à la fermeture des établissements (parc d'attractions, loisirs...).
- **Pour les autres**, comme dans la restauration d'entreprise, la reprise de ces métiers à la sortie de crise est incertaine. Certains pourraient donc être amenés à disparaître.

Selon vous, la crise va-t-elle faire émerger de nouveaux métiers dans votre entreprise ?

Source : enquête, traitement KYU

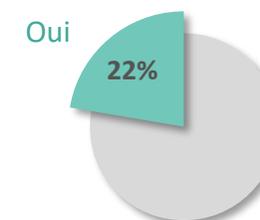


Digital, portage à domicile, et pluricom pétence

Près d'un établissement sur trois affirme que la crise va faire émerger de nouveaux métiers dans leur entreprise. Ce sont avant tout des établissements dont l'activité principale est réalisée sur le marché de l'événementiel et du scolaire. Environ 70% des répondants citent l'apparition ou le développement dans leur entreprise de **métiers autour du digital**, que ce soit dans le cadre de la production (achats...), de la commercialisation (vente en ligne, logistique, SI...) ou de la communication. Certains citent aussi **les métiers du portage à domicile et de la vente à emporter**, services en développement depuis la crise. D'autres insistent sur la **pluricom pétence grandissante** des salariés sur l'ensemble des postes (entre la production chaude et froide par exemple). Enfin, d'autres envisagent une croissance du **nombre d'autoentrepreneurs** dans la branche.

Selon vous, la crise va-t-elle accentuer vos difficultés de recrutement ?

Source : enquête, traitement KYU



Des difficultés en cuisine et dans la livraison et le service

Près d'un quart des répondants pensent que la crise va accentuer ses difficultés de recrutement. Plus de la moitié (55%) d'entre eux travaillent dans le secteur de l'événementiel, et les deux tiers sont des établissements de plus de 10 salariés (ayant des besoins plus importants). La majorité des répondants citent alors **les métiers de la cuisine**, tous postes confondus (chefs, commis...). Selon eux, la crise accentue des difficultés qui existaient déjà auparavant. C'est également le cas pour **les chauffeurs / livreurs**.

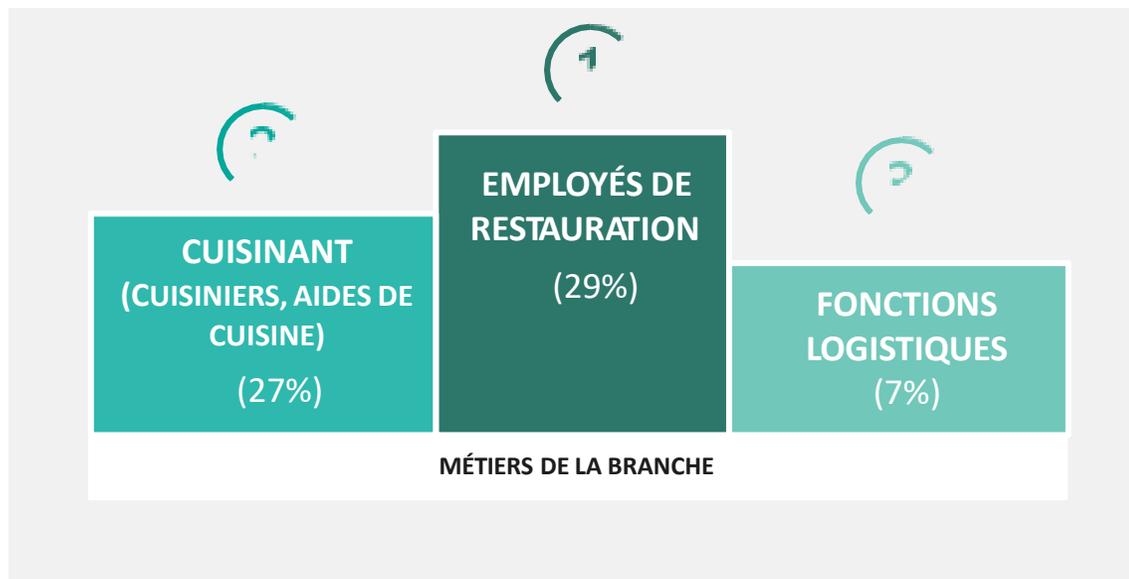
Certains établissements citent aussi les **métiers de l'accueil et du service**, et notamment **les extras**, du fait de l'évolution de la relation client et des restrictions sanitaires durant la crise. Enfin, ceux de la **propreté** sont aussi cités au regard du renforcement des exigences attendues.

Profils les plus touchés

L'ensemble des métiers de la branche ont été impactés par la crise selon les répondants

Les employés de restauration sont les métiers de la branche les plus impactés par la crise selon les répondants

Source : Enquête, traitement KYU



Note de lecture : 29% des personnes ayant identifié un profil particulièrement touché par la crise ont cité les métiers d'employés de restauration.

Note méthodologique : traitement des champs ouverts par analyse sémantique.

Les employés de restauration sont les plus cités parmi les profils touchés par la crise par près de 30% des répondants.

- À la question « Selon vous, quels sont les profils des salariés qui ont été le plus impactés par la crise ? », les répondants ont cité tous les métiers présents dans la branche de la restauration collective : les postes d'**employés de restauration** arrivent en tête (29%), suivis des **cuisiniers et aides de cuisine** (27%), et des **fonctions logistiques et administratives** (7%). Dans une moindre mesure, les **livreurs** (4%) et les **chefs de cuisine ou de production** (4%) sont également cités. Enfin, 2% des répondants ont désigné les **chefs ou les chefs gérants** comme les profils les plus impactés. Certains ont également évoqué la totalité de ces métiers dans leur réponse.
- Les employés de restaurations restent considérés comme les plus impactés par la crise selon les répondants. Ils ont notamment été en première ligne face à l'épidémie, puisqu'ils travaillent en contact direct avec les convives. Ainsi, ils ont dû mettre en place et faire respecter des protocoles sanitaires contraignants. En outre, ce sont les emplois les moins qualifiés au sein de la branche. Les livreurs, également en relation immédiate avec les clients, sont touchés par la crise et le risque de contraction du virus selon les établissements.

Si les principaux métiers sont cités comme touchés par la crise, les répondants ne désignent pas de catégories sociales ou de tranches d'âge spécifiques.

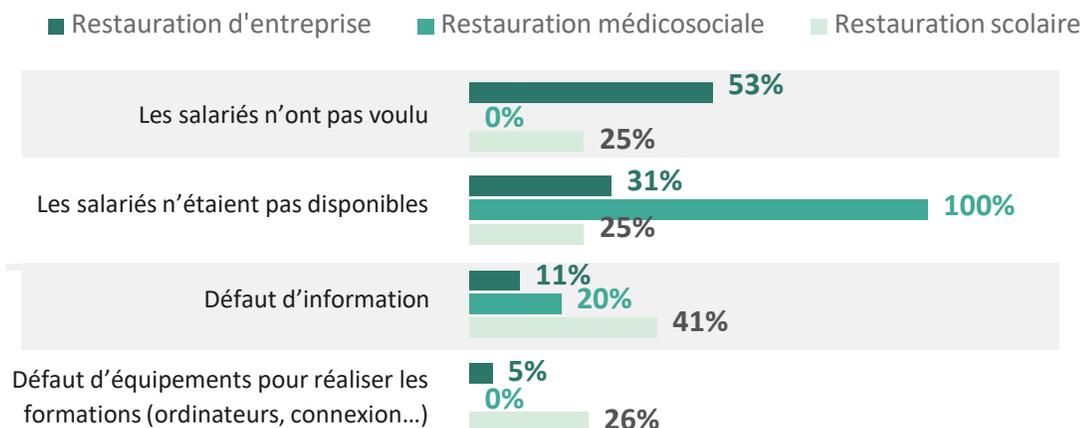
- Parmi les répondants, aucun établissement n'identifie de tranche d'âge particulièrement impactée par la crise. Certains établissements déclarent avoir **encouragé les départs à la retraite** de façon anticipée, et ne pas avoir renouvelé ces postes. La branche recrute en effet souvent des **personnes en 2^{ème} partie de carrière** (pour une meilleure qualité de vie).
- En termes de genre, les femmes sont citées comme le profil le plus touché par 7% des répondants. Cela peut s'expliquer par un effet de volume, puisqu'elles sont légèrement plus nombreuses dans la branche (53% des salariés). Plus particulièrement, **elles sont surreprésentées sur les postes d'employés de restauration**.

Recours à la formation

Les pratiques de formation varient selon le segment de marché de l'établissement

Principaux freins à la formation selon les établissements de la branche

Source : enquête, traitement KYU



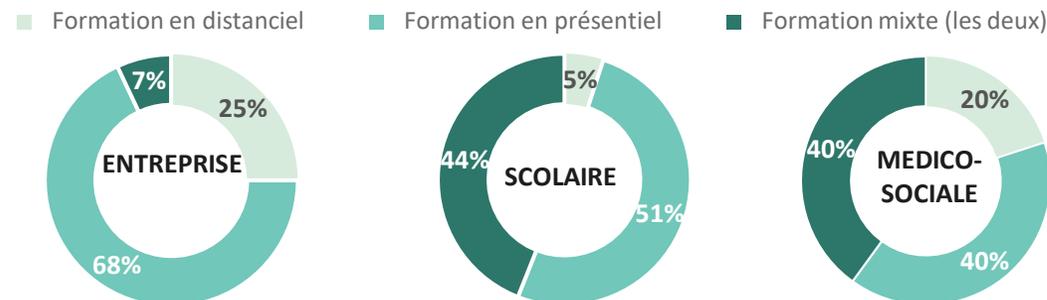
Dans la restauration d'entreprise, le principal frein est le manque de volonté des salariés selon les établissements. Près d'un tiers d'entre eux estiment aussi que les salariés ne sont pas disponibles pour suivre des formations. Les formations proposées se déroulent effectivement en présentiel selon plus de 2 établissements sur 3 (68%), et plutôt en dehors des périodes de confinement et d'activité partielle. Les thématiques de formations varient selon les publics :

- **Gérants et directeurs** : besoins en management (gestion des réseaux sociaux...)
- **Salariés** : compétences de base hors crise sanitaire (normes d'hygiène...), mais aussi développement de la polycompétence des salariés pour pallier la réduction d'activité

Les établissements déplorent une offre de formation peu adaptée aux spécificités de la restauration collective (contraintes de volume, de budget, de temps...), différentes des autres branches de la restauration. Enfin, certains répondants soulignent des difficultés administratives pour bénéficier de formations : gestion des inscriptions via internet, contact avec les personnes responsables, demandes de prises en charge...

Modalités de formation mobilisées par les établissements de la branche

Source : enquête, traitement KYU



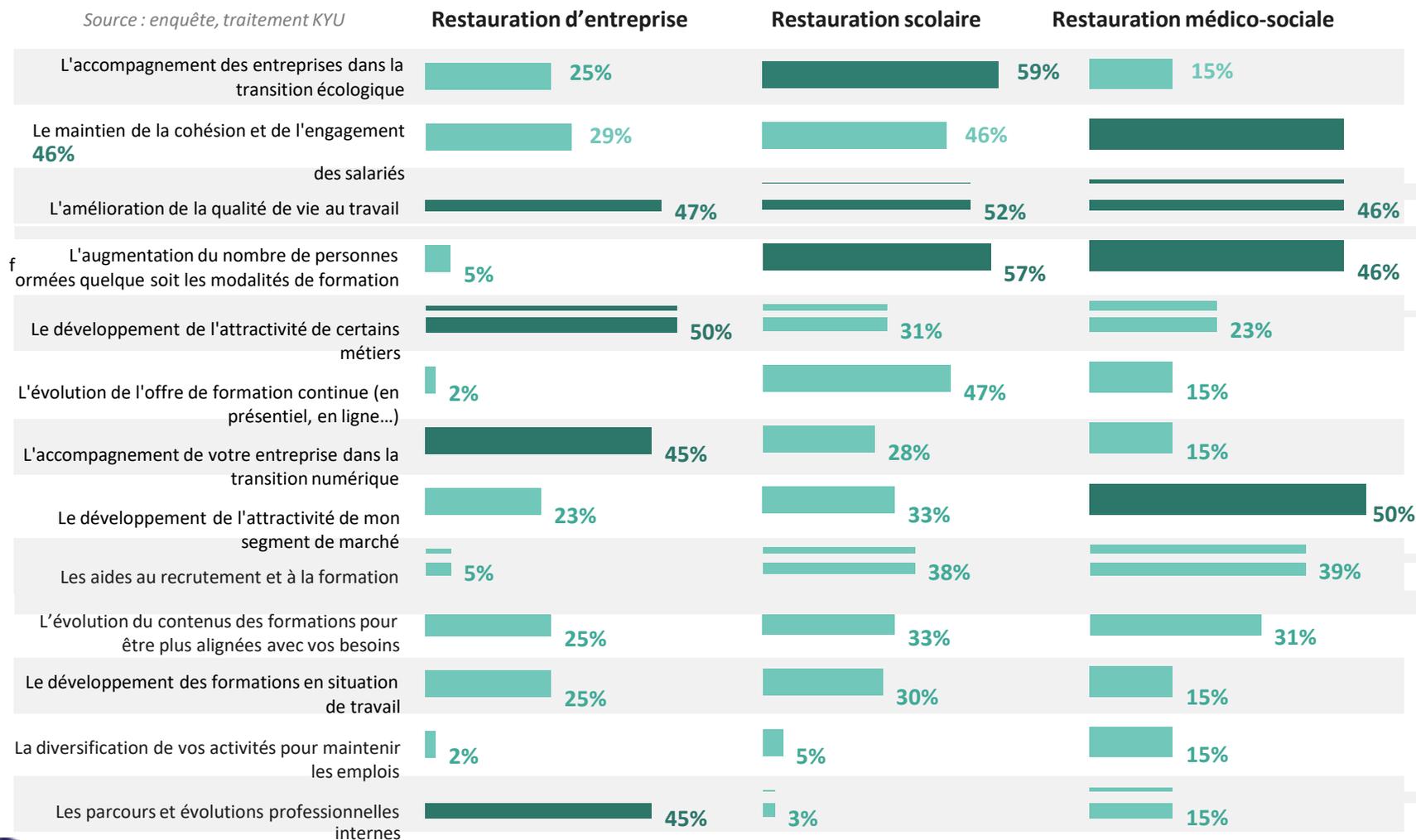
Dans la restauration scolaire, le principal frein est le manque d'information (41% des établissements). Un quart des établissements déclare ne pas disposer d'équipements adéquats, pourtant la moitié des établissements ont réalisé des formations distancielles ou mixtes.

Les établissements déplorent notamment un manque de temps ou de financement. Ils ont des difficultés pour remplacer leurs salariés qui partent en formation sur leurs heures de travail. De nombreuses cantines scolaires sont gérées par des associations qui ne réalisent pas de bénéfices. En temps de crise, l'absence de trésorerie ne permet pas de financer des formations. Les gérants se forment en priorité sur du management d'équipes. Dans le cadre de la crise sanitaire, certains établissements ont proposé aux salariés des formations sur l'hygiène et les gestes barrières, en plus des formations sur les premiers secours (hors période de crise).

Dans la restauration médico-sociale, le principal frein est le manque de disponibilité des salariés. La forte activité durant la crise et les horaires de travail décalés complexifient le recours à la formation. Le distanciel et le mixte, plébiscités par 60% des répondants, permettent de mieux s'adapter à ces contraintes. Les formations visent à accompagner les salariés arrivant sur ce segment de marché (cuisine mixée...) et à rendre le secteur attractif.

Enjeux prioritaires emploi/formation

L'amélioration de la qualité de vie au travail est un enjeu prioritaire sur l'ensemble des secteurs de la branche



Certains enjeux diffèrent selon le secteur clientèle :

- Dans la restauration d'entreprise** : pour la moitié des répondants, il s'agit du développement de **l'attractivité** de certains métiers, notamment par l'amélioration de la qualité de vie au travail. Elle doit permettre aux établissements de trouver les compétences adéquates et adaptées aux cuisines centrales (volumes de production, contraintes de temps, de budget...). Les établissements misent sur la communication pour **mettre en avant les avantages** de la restauration d'entreprise, qui offre par exemple des horaires plus stables.
- Dans la restauration scolaire** : près de 60% des répondants citent l'accompagnement dans la transition écologique. Si la thématique du gaspillage alimentaire est commune à la branche, la réglementation est importante dans le scolaire. Outre les mesures mises en place (réduction des emballages, gestion des quantités...), la transition écologique doit aussi permettre de sensibiliser les convives, les salariés et les clients.
- Dans la restauration médico-sociale** : la moitié des répondants citent **l'attractivité** du segment de marché. Le secteur de la santé est contraint par des horaires étendus, une cuisine mixée... Ce secteur offre également des avantages : par exemple, des relations plus étroites entre les salariés et les convives au moment du repas.

Merci de votre attention !



Étude réalisée par le cabinet KYU Associés

136 Bd Haussmann - 75008 Paris | <https://www.kyu.fr/> | + 33 1 56 43 34 33

Équipe projet

Bernard ALBERTI | Claire MAZOYER | Sylvaine CARTERON