



Une restauration rapide saine et de qualité

Actif



CARACTÉRISTIQUES DU CONCEPT



CONCEPT

Une offre de snacks sains sur la digue, sur la plage. Pour un repas rapide qu'on peut consommer sur place ou à emporter.

GROUPE CIBLE

C'est un concept destiné à tous les groupes cibles. Le concept vise à proposer une restauration rapide de qualité en complément de la restauration dit classique.

ELÉMENTS NOVATEURS

Ce type d'offre est sous exploité sur le littoral, hors les tendances actuelles en matière de restauration mettent en avant une diversification et une montée en gamme de la restauration rapide. Les attentes des clientèles touristiques en matière de restauration mettent en avant une recherche de produits.

Besoins auxquels on répond

Le souhait de gagner du temps tout en mangeant sain. Certains clients ne souhaitent pas rester longtemps à table. Cela offre également une alternative aux visiteurs qui disposent d'un logement sur place mais ne souhaitent pas préparer le déjeuner du midi. Un en-cas rapide et sain est le bienvenu. Ce concept permet aux visiteurs de profiter des vacances, de la plage, de l'extérieur, de la mer, des activités.

Mise en œuvre potentielle

- Une offre de produits comparables dans des chaînes telles qu'EXKI, Food maker, etc., ou de plats (composés de légumes) plus 'artisansaux' et sains, comme des quiches, des wraps, ... Dans un environnement urbain, il existe à présent des concepts variés qui répondent aux notions de confort, mode et santé.
- On mange directement dans l'emballage ou on achète des portions de « Finger Food ».
- Une offre self-service : pour ne pas perdre de temps avec le service. On passe le long de frigos et/ou du comptoir (pour les plats chauds et les boissons) et on paie à la caisse.
- Une terrasse extérieure. Un tel concept pourrait se traduire par un pop-up saisonnier dans un magasin inoccupé sur la digue.

Qui peut prendre l'initiative / quels partenariats?

- Un établissement existant pourrait proposer ce type de service. Un coin séparé, pour des plats à emporter ou à manger en terrasse.
- Une boulangerie ou un traiteur pourrait également s'en charger, moyennant un espace suffisant. Mais il peut aussi tout simplement s'agir d'un nouveau concept, ou d'un pop-up pendant la saison, dans un magasin vide, voire même dans une tente sur la digue ou la plage.
- La difficulté du concept consiste en le développement des produits, recettes et emballages ainsi qu'en la fabrication de ceux-ci. Des partenariats, par exemple avec des entreprises qui disposent d'une telle offre en ville, peuvent être une option.

Quelle **valeur ajoutée** pour les entreprises et leurs partenaires ?

C'est un concept commercial impliquant des risques normaux pour un entrepreneur et un potentiel de recettes. Il peut être organisé en tant que diversification pour une entreprise existante ou en tant que nouvelle initiative.

Permet d'élargir la clientèle (jeunes, familles avec enfants...)

Leviers

Coopération avec d'autres entreprises (restaurateur / boulanger / traiteur / Société de packaging...).