

Renseignements sur la relance et tendances

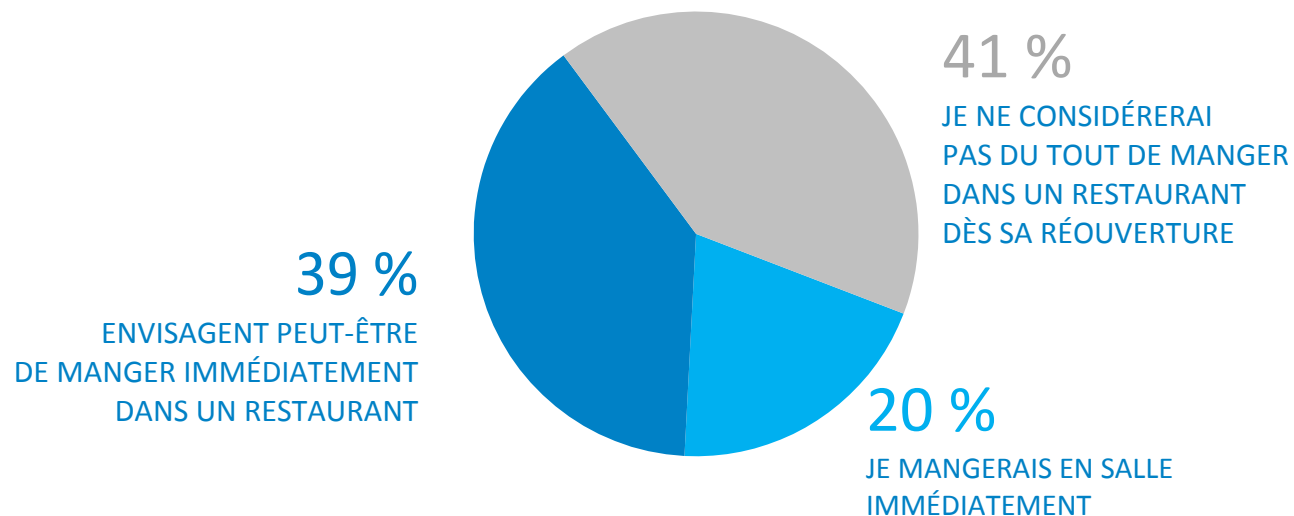
**FOODIES
UNITE**

APERÇU DE LA RECHERCHE

1. Quand les restaurants rouvriront, quel pourcentage de consommateurs envisageront-ils de manger en salle?
2. Pendant combien de temps les consommateurs anticipent-ils que le coronavirus aura un impact sur leur comportement face aux restaurants?
3. Que pensent les consommateurs des restaurants proposant un menu réduit au départ?
4. Quels facteurs les consommateurs prennent-ils en compte lorsqu'ils choisissent un restaurant?
5. Lors du choix d'un restaurant, quelle est l'importance de certains facteurs dans la décision des consommateurs?
6. À quel point les consommateurs ont-ils confiance que la nourriture sera gardée à l'abri du coronavirus de certains opérateurs?
7. De quoi les consommateurs qui commandent des plats à emporter dans les restaurants sont-ils le plus inquiets? Et que veulent-ils savoir en ce qui concerne ce que le restaurant faisait pour manipuler leur nourriture en toute sécurité?
8. Renseignements sur la livraison et la perception de sécurité.
9. Quelles mesures les consommateurs soutiendraient-ils pour assurer leur sécurité lorsqu'ils mangeront dans un restaurant?
10. Que pensent les consommateurs de certaines mesures de sécurité? Quels sont les incontournables et quels éléments sont-ils agréables à avoir?

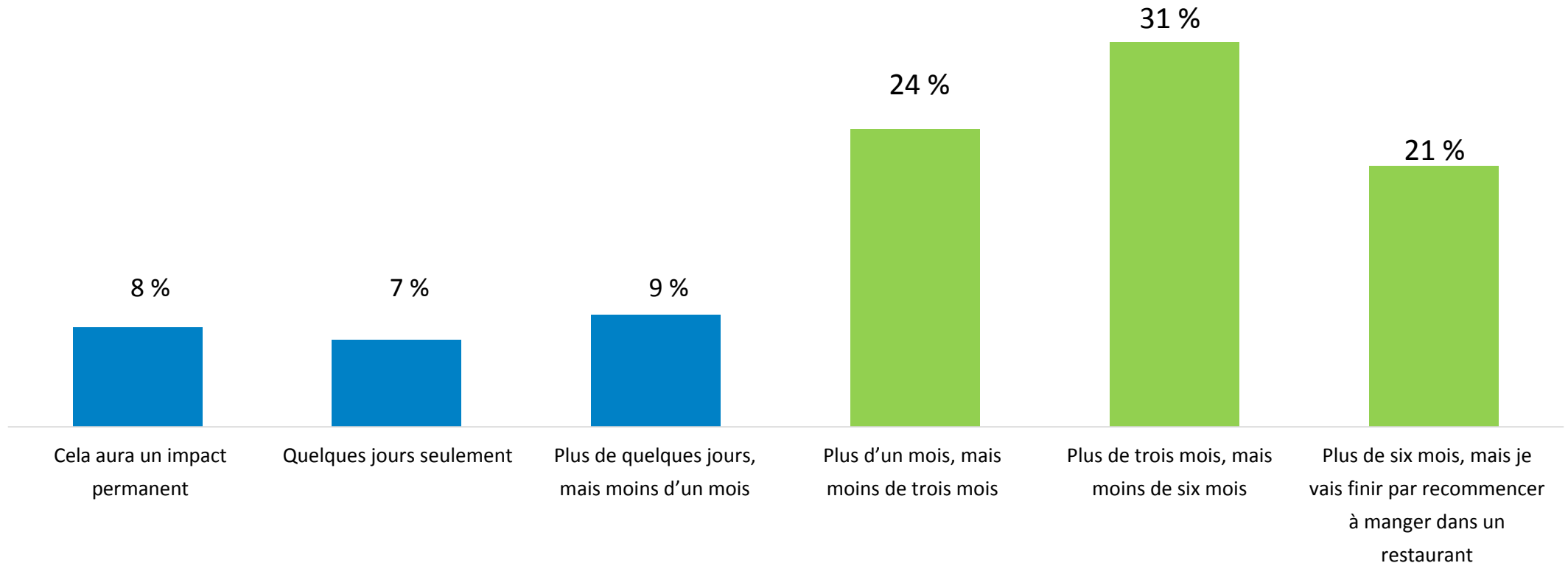
QUAND LES RESTAURANTS ROUVRIRONT, LES CONSOMMATEURS ENVISAGERONT DE MANGER EN SALLE.

Plus de la moitié des clients envisageraient au moins de manger dans un restaurant immédiatement après sa réouverture. Les hommes, la génération Y et les ménages avec des enfants sont plus susceptibles d'être prêts dès leur ouverture.



	Génération Z	Génération Y	Génération X	Génération du baby-boom
Absolument	25 %	31 %	18 %	10 %
Peut-être	46 %	35 %	37 %	42 %
Pas du tout	30 %	34 %	44 %	48 %

PENDANT COMBIEN DE TEMPS ANTICIPEZ-VOUS QUE LE CORONAVIRUS AURA UN IMPACT SUR VOTRE COMPORTEMENT FACE AUX RESTAURANTS?



La plupart des consommateurs croient qu'il leur faudra entre **2 et 5 mois** pour revenir à leurs **comportements de restauration précédents**. Cette réticence à envisager de revisiter les restaurants dans un avenir proche est probablement en raison du fait que le Canada est encore en train de combattre le coronavirus au pays.

Les clients acceptent bien un menu de bonne taille.

Pour les opérateurs qui ont besoin de réduire leur menu en raison de pénuries de produits, de moins de cuisiniers et de serveurs disponibles, ou ayant fait une transition vers ce qui est le mieux pour la livraison et les plats à emporter, il y a une bonne nouvelle : Les clients ne seront pas nécessairement contrariés si les salles à manger ouvrent au début avec un menu limité. C'est une autre occasion pour un restaurant d'être transparent sur les raisons pour lesquelles certains changements de l'ère de la quarantaine persistent. Les consommateurs apprécieront probablement le fait que leurs opérateurs locaux sont ouverts de plusieurs façons.

QUE PENSEZ-VOUS DES RESTAURANTS PROPOSANT UN MENU RÉDUIT AU DÉPART

76 %

JE N'AI AUCUN PROBLÈME AVEC CELA

Plus fort résultat parmi
LES GENS DE LA GÉNÉRATION DU
BABY-BOOM(87 %) ET LES
CONSOMMATEURS NE
SOUHAITANT PAS MANGER DANS
UN RESTAURANT DÈS SA
RÉOUVERTURE (84 %)

24 %

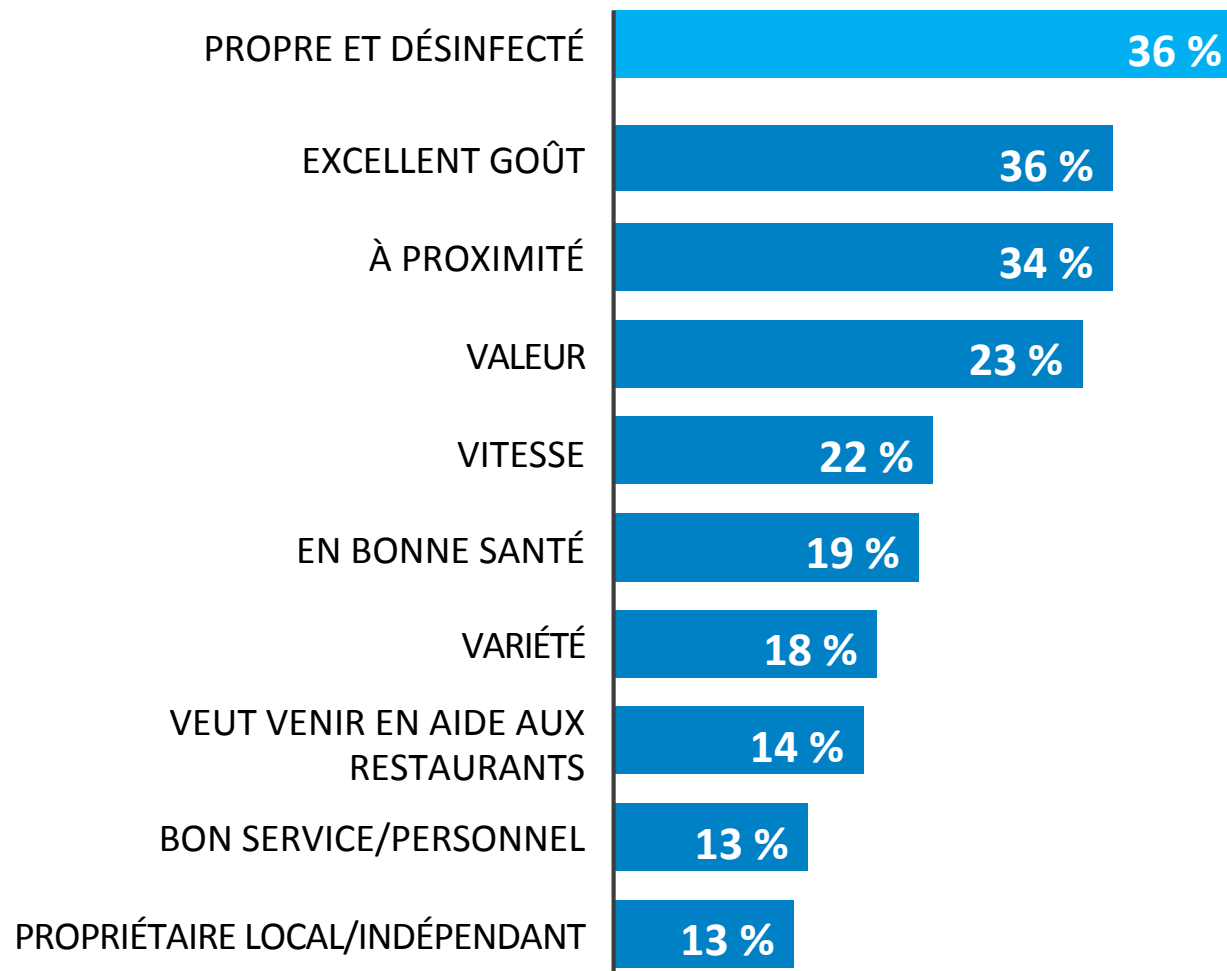
JE SERAIS DÉÇU

Plus fort résultat parmi
LES GENS DE LA GÉNÉRATION Z
(43 %), LES CÉLIBATAIRES (30 %) ET
LES CONSOMMATEURS QUI
MANGERAIENT IMMÉDIATEMENT
DANS UN RESTAURANT (84 %)

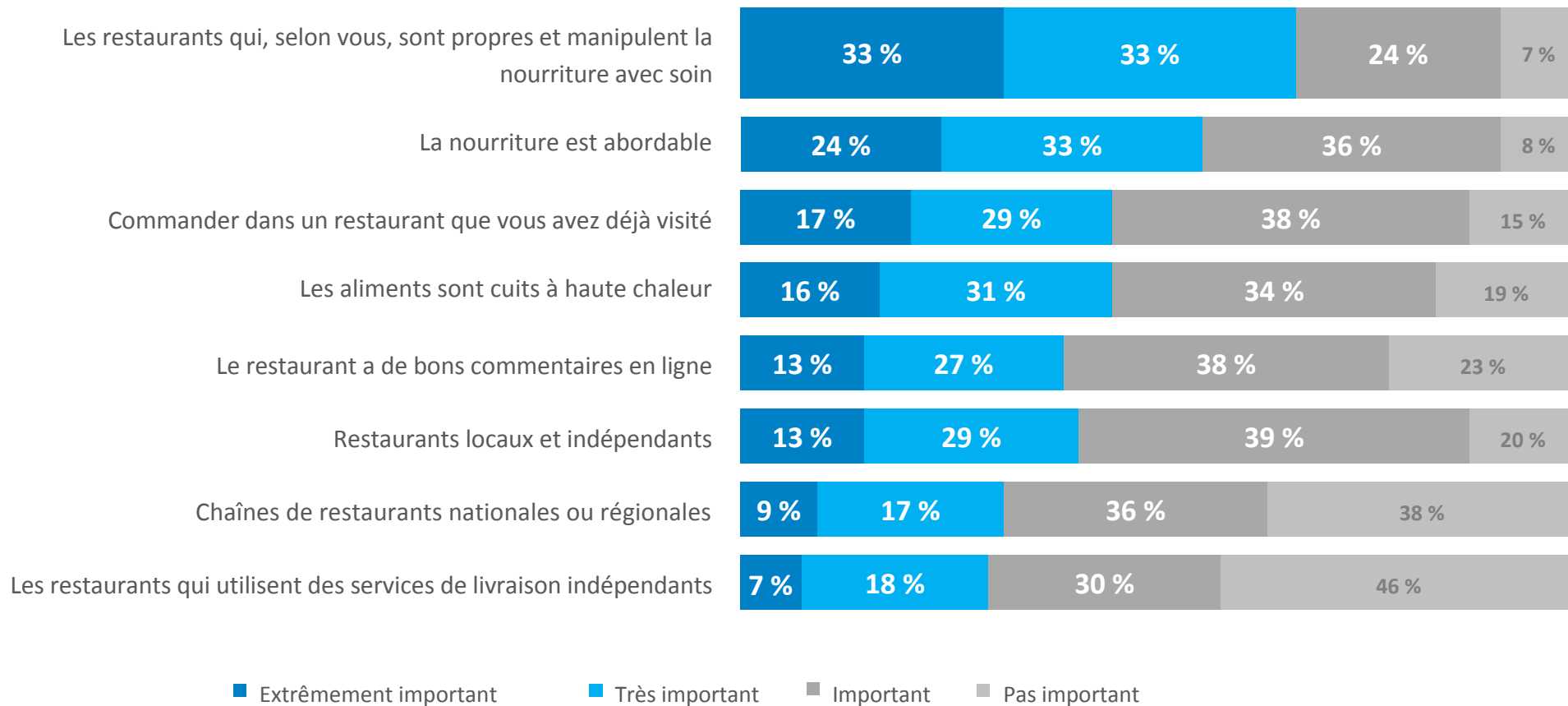
LA PROPRETÉ VAUT PLUS QUE LE GOÛT

En temps normal, un « excellent goût » est l'attribut principal que les consommateurs recherchent au moment de choisir un restaurant. Mais ce ne sont pas des temps normaux. Avec la pandémie de Covid-19, que recherchent les consommateurs?

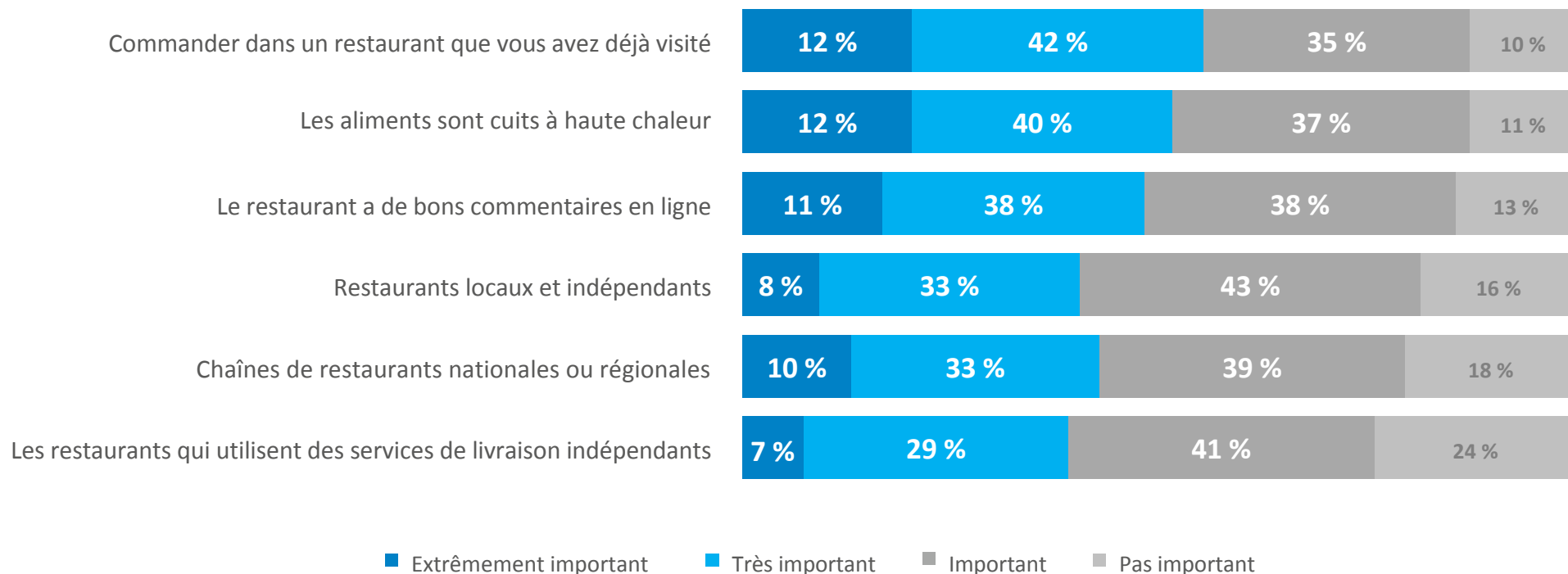
FACTEURS DE SÉLECTION D'UN RESTAURANT



LORS DU CHOIX D'UN RESTAURANT, QUELLE IMPORTANCE ONT LES FACTEURS SUIVANTS DANS VOTRE DÉCISION?

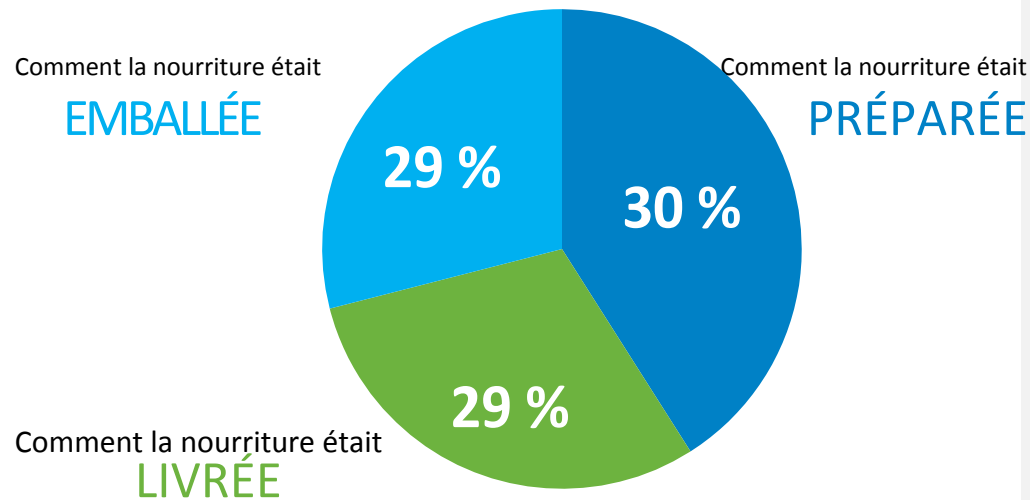


À QUEL POINT AVEZ-VOUS CONFIANCE QUE LA NOURRITURE SERA TENUE À L'ABRI DE LA COVID POUR LES ÉLÉMENTS SUIVANTS?





CE QUI PRÉOCCUPE LE PLUS LES CLIENTS QUI COMMANDENT AUPRÈS DE RESTAURANTS



SI VOUS COMMANDEZ AVEC LIVRAISON OU DES PLATS À EMPORTER, QUE SOUHAITERIEZ-VOUS SAVOIR QUE LE RESTAURANT FAIT POUR MANIPULER VOS ALIMENTS EN TOUTE SÉCURITÉ?

- 62 % Envoi du personnel malade à la maison
- 61 % Le personnel de la cuisine doit porter un équipement de protection
- 54 % Le personnel chargé de la livraison et de l'emballage des aliments doit porter un équipement de protection
- 46 % Sceaux inviolables sur les emballages alimentaires
- 44 % Livraison de nourriture sans contact
- 43 % Moins de personnel dans la cuisine
- 40 % Affiche sur les procédures sanitaires/de salubrité alimentaire
- 39 % Emballe les aliments dans des récipients lavables
- 37 % Inclut des lingettes désinfectantes à chaque commande
- 31 % Emballage individuel de chaque partie de ma commande



LIVRAISON ET CONFIANCE

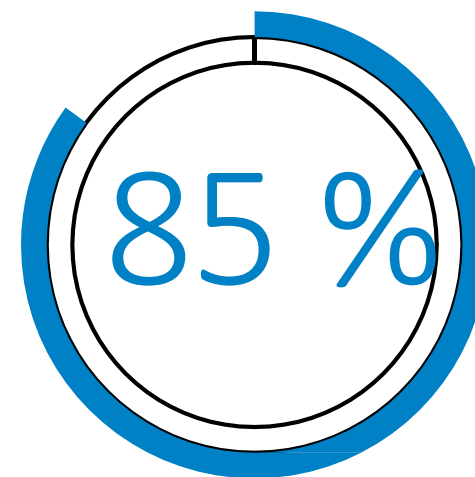
(Avant la Covid)

1 sur 4

conducteurs admettent manger de la nourriture commandée.²

1 sur 3

consommateurs souhaitent voir des étiquettes indiquant l'heure de préparation de leur nourriture.¹



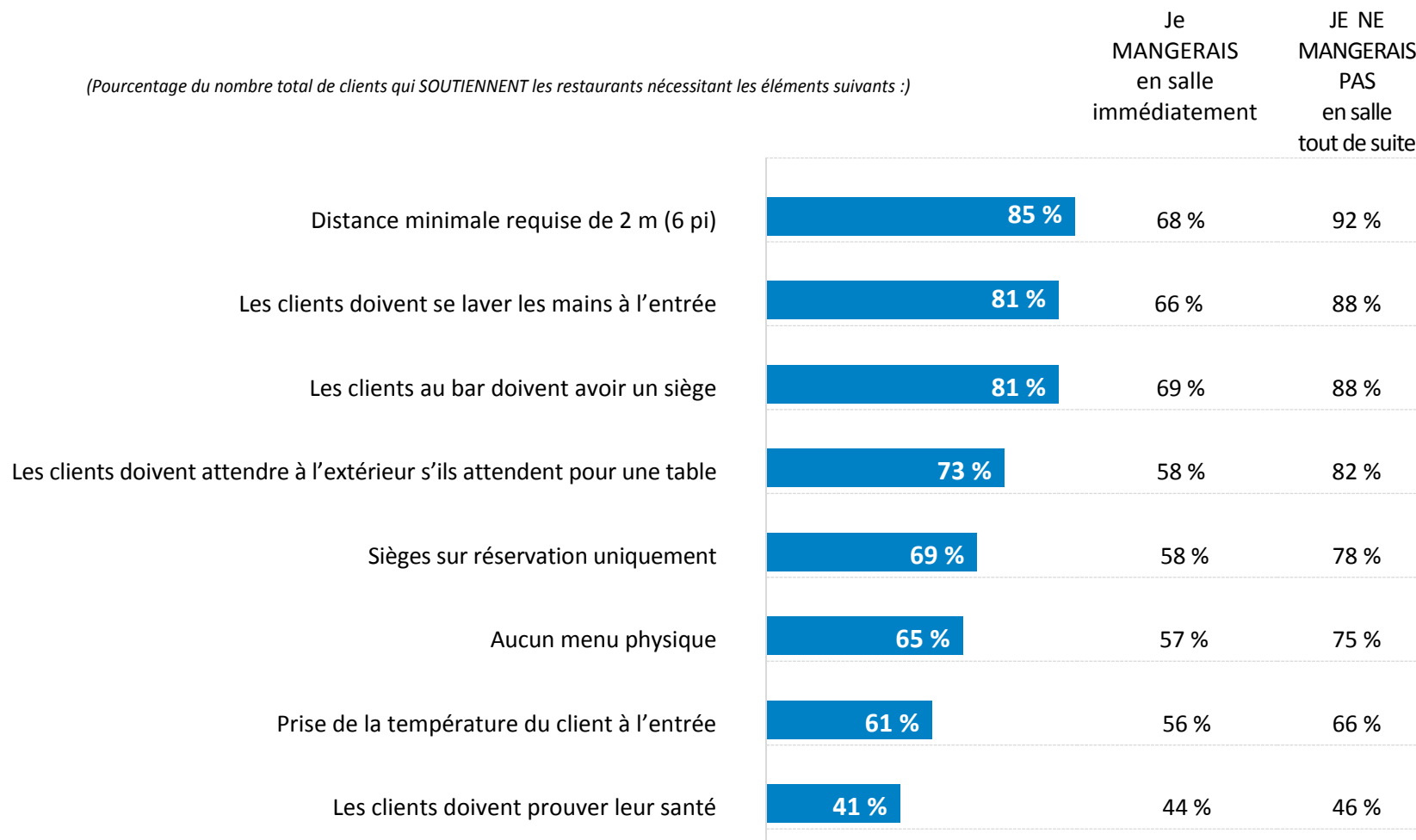
des consommateurs ont dit qu'ils aimeraient que les restaurants investissent dans des « sceaux inviolables ».²

Source 1 : Restaurant Directions – Technomic – Off-premise Packaging Study

Source 2 : Today.com - US Foods - 1 518 consommateurs et 497 chauffeurs

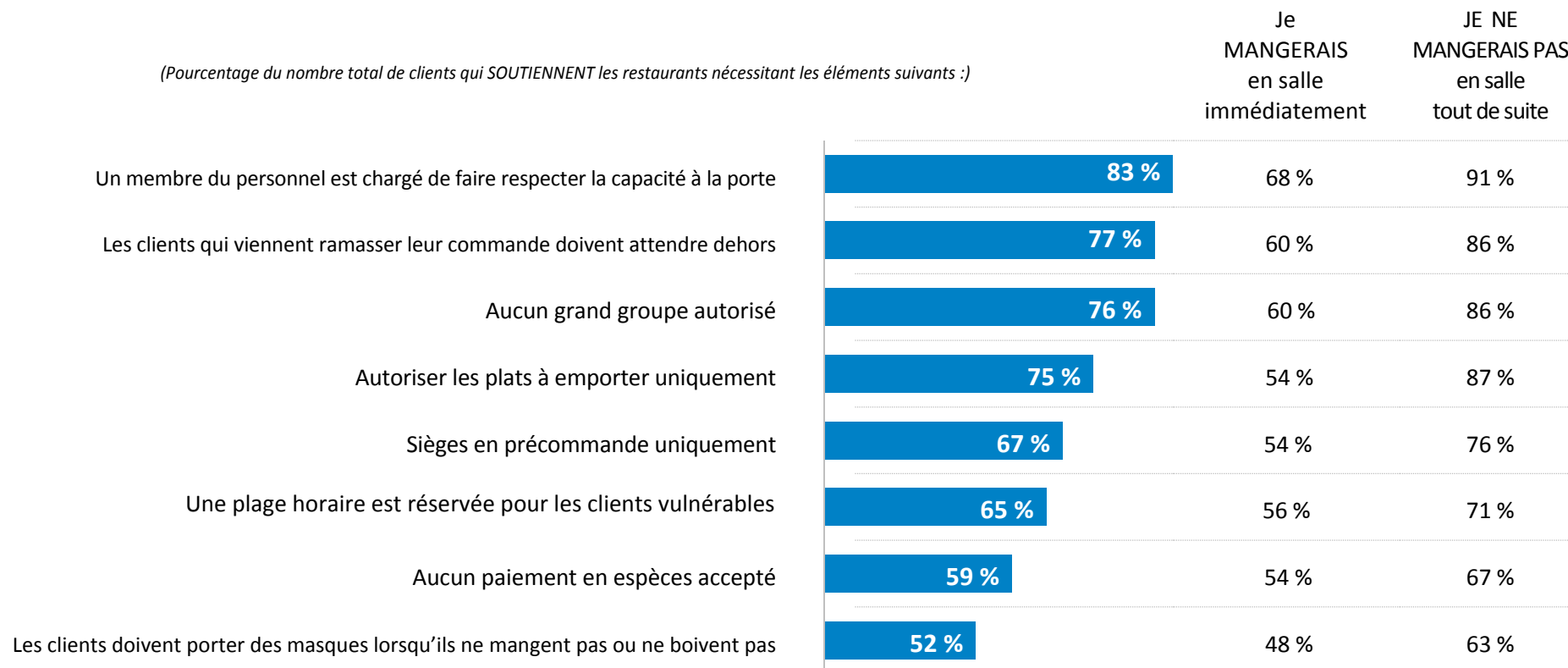
QUI SOUTIENDRIEZ-VOUS POUR ASSURER VOTRE SÉCURITÉ DANS UN RESTAURANT?

(Pourcentage du nombre total de clients qui SOUTIENNENT les restaurants nécessitant les éléments suivants :)

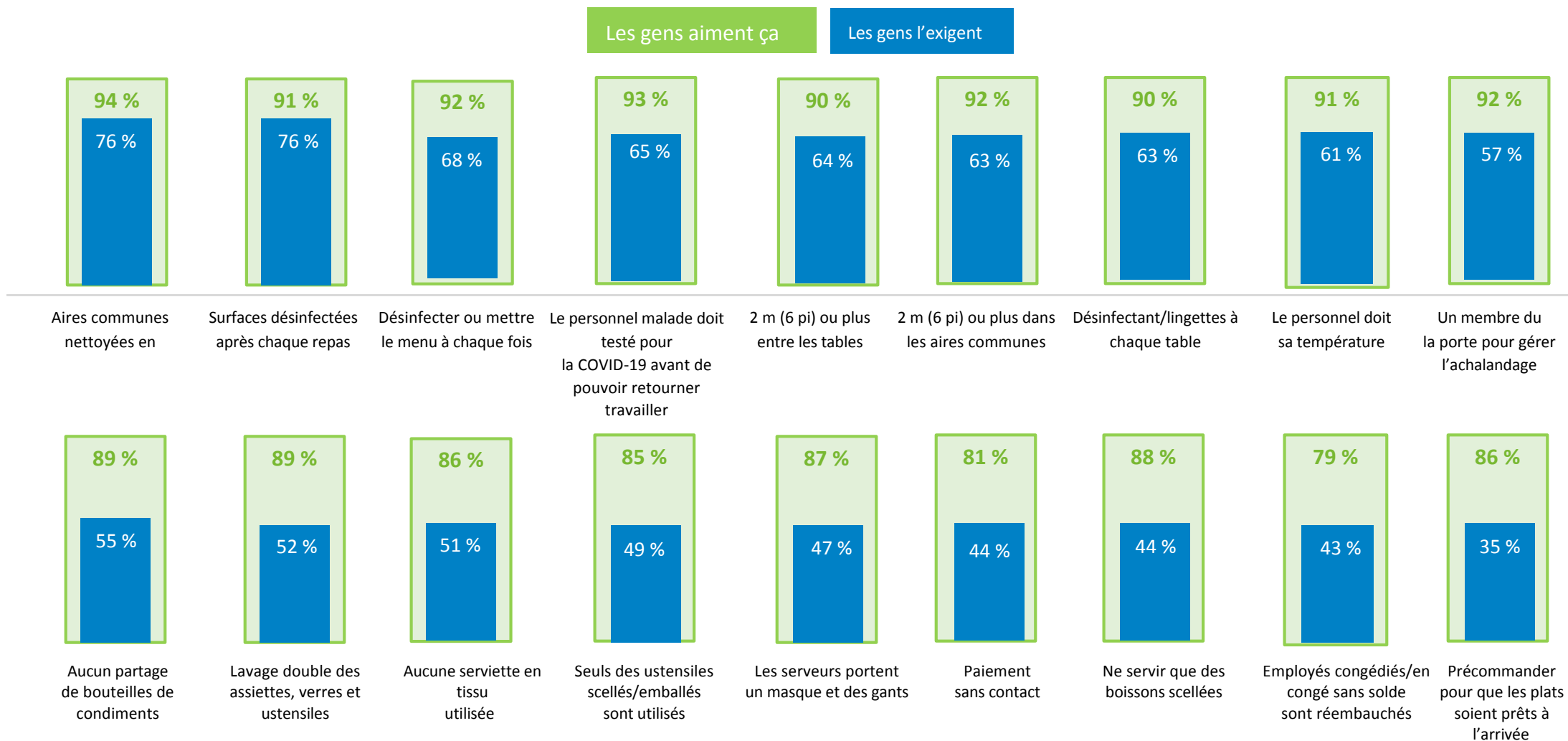


QUI SOUTIENDRIEZ-VOUS POUR ASSURER VOTRE SÉCURITÉ DANS UN RESTAURANT?

(Pourcentage du nombre total de clients qui SOUTIENNENT les restaurants nécessitant les éléments suivants :)



COMMENT LES CONSOMMATEURS SE SENTENT-ILS FACE AUX MESURES DE SÉCURITÉ SUIVANTES?



LA PROPRETÉ VAUT PLUS QUE LE GOÛT

Quand les restaurants rouvriront, les clients reviendront, mais ils voudront être rassurés. La désinfection et la distanciation sociale sont essentielles, mais ne faites pas qu'en parler, montrez-le. Ils ont besoin de tout voir. Les entreprises devront prouver à leurs clients qu'ils sont en sécurité. Un nettoyage fréquent est indispensable, des aires communes aux menus. L'assurance que la distanciation sociale est respectée est également une condition préalable. Les restaurants qui dépasseront les attentes peuvent être plus attrayants pour les clients qui reviennent à des habitudes alimentaires « normales ».

Les consommateurs ne seront pas prompts à abandonner les comportements appris par la COVID, comme la distanciation sociale et la désinfection supplémentaire. Beaucoup éviteront également les aliments en libre-service et non cuits. Lorsqu'il s'agit de rester en sécurité dans les restaurants, les clients apprécient tout ce qui les éloigne d'autres personnes et minimise leur exposition au virus.



Que peut faire votre restaurant pour répondre aux inquiétudes et rassurer les clients sur la prudence utilisée lors de la manipulation de leur repas?