



# Foodiclopédia

HORS SÉRIE

## GUIDE DES BONNES PRATIQUES DU FOOD HALL FOOD MARKET FOOD COURT



SECRETS  
DE FABRICATION

KPI'S ET FACTEURS  
CLÉS DE SUCCÈS

LE MEILLEUR  
DES BUSINESS CASES

MODALITÉS  
OPÉRATIONNELLES ET  
JURIDIQUES

DEPUR FOOD HALL  
INDEX

DEPUR EXPÉRIENCES  
VOUS DIT TOUT  
SUR LE SUJET.

**Kezako DEPUR?**

Ce sont les initiales de Drôle d'Endroit  
Pour Une Rencontre

**131 Boulevard de Sébastopol  
75002 Paris**

**Imprimé en France par**

Opéra Print

**Rédacteurs**

DEPUR Expériences

**Directeur de la publication**

Dan Cebula

**Mise en page par**

Chloé Troncy

**Contact**

contact@depurexperiences.com

**Réseaux**

LinkedIn : @depurexperiences

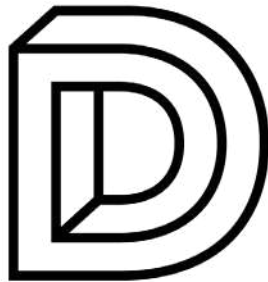
Instagram : @depurexperiences

Facebook : @depurexperiences

© 2022 DEPUR Expériences

**No part of this publication may be reproduced, distributed or transmitted in any form or by any means, including photocopying or other electronic or mechanical methods, without prior written permission.**

www.depurexperiences.com



**DEPUR EXPÉRIENCES**

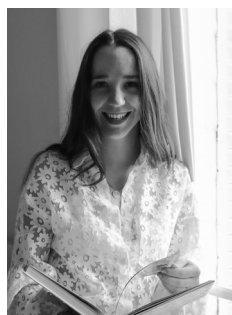
# Nos rédacteurs

*Photographs by Dov Adfedj*



**DAN  
CEBULA**

Fondateur & CEO



**CHLOE  
TRONCY**

Consultante Restauratrice  
Chef de projet



**CLAIRE  
MANSILLON**

Consultante Restauratrice  
Chef de projet



**MATTHIEU  
GAGGIO**

Consultant Restaurateur  
Chef de Projet



**CLAIRE  
PIVERT**

Consultante Restauratrice  
Chef de Projet



**CAMILLE  
BLOCH**

Consultante Restauratrice  
Chef de Projet

# À QUI S'ADRESSE CETTE ÉTUDE ?

Que vous soyez une foncière immobilière ayant des espaces à exploiter, des investisseurs, opérateurs Food & Beverage ou en devenir, cette étude vous permettra de comprendre le fonctionnement d'un Food Hall dans son intégralité, de vous aider à construire les fondements du futur positionnement de votre lieu en s'appuyant sur des marqueurs forts.

En plus de la conceptualisation, ce guide de bonnes pratiques vous renseignera sur tous les modèles juridiques et financiers des différents schémas d'opérateurs afin que vous puissiez construire un Business Model performant.

Il vous permettra également de comprendre les grands principes de dimensionnement d'un Food Market avec ses ratios clés.

Si ouvrir un restaurant n'est pas simple... Créer un Food Court, Food Hall, Food Market ou opérer dans ce type de lieu, demande des réflexes contre-instinctifs. C'est pour répondre à cette demande croissante d'ouvertures ou d'opportunités d'exploitation au sein de ces lieux, que le collectif DEPUR Expériences vous partage ses connaissances, ses expertises et ses business cases !



# COFFEE



DRINKS		FOOD	
FILTER COFFEE	4.00	YEASTED WAFFLE	
ESPRESSO	3.00	W/ MAPLE SYRUP	8.00
CAPPUCCINO	4.00	W/ HOUSEMADE JAM	9.00
LATTE	5.00	W/ RICOTTA AND JAM	10.00
ALMOND MACADAMIA LATTE	6.00		
MOCHA	6.00	CORNMEAL CHEDDAR WAFFLE	8.00
G&B SHAKE	9.00	W/ HONEY	
BUSINESS & PLEASURE ICED COFFEE	5.00		
	4.00	HOUSEMADE GRANOLA	
		W/ MILK	5.00
		W/ YOGURT	7.00
		W/ ALMOND MACADAMIA MILK	6.00



TEAS	
ENGLISH BREAKFAST	3.00
OLD TREE YANKEE	4.00
EMERALD SPRING	4.00
THE LONG HILL	4.00
SHU LIN WINTER SPAZZET	3.00
BAI HAO	8.00

MOST DRINKS AVAILABLE ICED



TODAY'S COFFEES	
FILTER	
SMOKED	4.00
OLD	4.00
ESPRESSO	4.00
DECAF	3.00

EDEN ROAD BREWING

# LE MOT

# DU FOODICLOPÉDIA

Le Marché du CHR (Café-Hôtel-Restaurant) mute et étend ses frontières au-delà de toutes nos espérances.

Les restaurants sont devenus des lieux de restauration.

Dans les gares, aéroports, boulangeries, centres commerciaux, lobbys d'hôtels, parcs d'attraction, immeubles de bureaux... on mange partout, à toutes heures. **Le monde est devenu FOOD !**

Naturellement positif et fédérateur, le F&B devient la porte d'entrée vers d'autres services associés (wellness, talks, musique, art, **Eatertainment**©...) qui, ensemble, forment un puissant levier de valorisation et de régénération d'actifs.

Le F&B infuse tous les secteurs économiques sans exception ni limite.

Agiles et polymorphes, les Food Courts, Food Halls, Food Markets répondent le mieux aux grands enjeux de la restauration de ces 10 prochaines années. Lieux de flux et de destination, généralement gros « consommateurs » de m<sup>2</sup>, ils doivent être pensés de façon très ROIstes dès le départ étant donné leur nature très « capital intensive ». Autrement dit, il ne s'agit pas d'une simple agrégation de plusieurs stands de restauration dans un même lieu, mais d'un projet complexe et structuré, où le digital a autant de poids que le physique, où la qualité de l'accueil, du service et de l'animation sur place compte autant que la mesure quantitative de la performance en temps réel et la capacité à exploiter la Business Intelligence.

Nous sommes fiers et chanceux de participer à la révolution de ces nouveaux formats de restauration !