



**Unilever Foodsolutions
Conferinta HRB Expert
Novotel
21 sept 2006**





Solutii UFS pentru cele mai recente tendinte din segmentul Foodservice

Tendinte Foodservice la nivel global

Stiati ca:

- ...la nivel global, piata Foodservice inseamna peste €350 mld
- ...in Europa, 30% din cheltuielile pentru alimente (food expenditure) reprezinta cheltuieli Out-Of-Home, iar in USA - peste 50%;
- ...in Hong Kong, in medie 2.5 mese din 3 sunt servite Out-Of-Home

Dar care este situatia in Romania?

Tendinte Foodservice in Romania

- Piata Foodservice in Romania este o piata **dinamica**: tranzactiile au cumulat in 2004 - 54,462mld lei, cresterea fata de anul precedent fiind de **65%**, iar fata de 1999 - **731%**
- numarul de locatii Foodservice a crescut cu 30%, ajungand la 12,867 locatii
- **restaurantele clasice** (full-service restaurants) au cunoscut o expansiune dinamica (**+31%** - numar de locatii 4,688)
- Printre operatorii Foodservice din Romania, opereaza **7 lanturi internationale** (companii multinationale)
- In medie, **10%** din cheltulele pentru alimente o reprezinta cheltuielile Out-of-Home

Sursa: Euromonitor Report - Consumer Foodservice in Romania - Dec 2005

Tendinte Foodservice in Romania

Preferintele consumatorilor:

- Conform unor studii recente, numai **9%** dintre romani servesc masa in oras in mod regulat (>3-4 ori/saptamana); segmentul cel mai activ din acest punct de vedere il reprezinta consumatorii intre 20-40 ani, cu venituri medii-ridicate
- **Sezonalitate:** Aceasta pondere creste semnificativ in perioadele de vacanta (iarna / vara), in special in zonele turistice
- **in mediul de afaceri**, conceptele de "brunch", "business lunch" si " business dinner" sunt din ce in ce mai populare
- Un element important in alegerea consumatorilor a inceput sa fie **noutatea**: cele mai dinamice segmente au fost: cafenele, restaurantele cu specific asiatic si locatiile cu livrare la domiciliu/locul de munca sau de tip Take-away (crestere importanta ca nr. de locatii si valoare a tranzactiilor)

Sursa: Euromonitor report - Consumer Foodservice in Romania - Dec 2005

Previziuni -Tendinte Foodservice in Romania

- se estimeaza ca numarul de locatii Horeca va creste constant cu o medie de 9%/an, ajungand la aprox. **20,000 locatii** in **2009** (+55% 2009 vs 2004)
- din punct de vedere valoric, piata va creste insa mult mai rapid: estimare 2009 618mil. tranzactii (+86% vs. 2004) - in total 96,037mld lei
- **restaurantele clasice** (full-service restaurants) vor ramane motorul acestei evolutii, dar si locatiile cu livrare la domiciliu/locuri de munca si cele de tip Take-Away vor avea o crestere semnificativa:29% / an, cumulativ 258% 2009 vs 2004

Sursa: Euromonitor report - Consumer Foodservice in Romania - Dec 2005

Previziuni -Tendinte Foodservice in Romania

PE SCURT:

- Piata Foodservice este departe de a fi o piata saturata
- Valoric, aceasta piata va creste substantial, dar o evolutie semnificativa se va manifesta la nivelul calitatii produselor si serviciilor => acestia vor fi operatorii care vor rezista pe termen lung
- Integrarea europeana va determina intrarea pe piata a unor noi operatori internationali
- Nivelul de fragmentare al pietei se va reduce: va creste ponderea lanturilor locale / internationale
- Consumatorul roman va fi din ce in ce mai pretentios si sofisticat

Sursa: Euromonitor report - Consumer Foodservice in Romania - Dec 2005



**Ce solutii propunem pentru
a raspunde acestor
tendinte?**

CARTE DE VIZITA

Unilever Foodsolutions:

- divizia specializata Foodservice a companiei anglo-olandeze Unilever
- s-a format in urma achizitiei companiei americane Bestfoods (2000)
- operam in peste **70** tari avand peste **5400** angajati (**2600** oameni de vanzari si **150** Chefs): datorita acestei structuri, suntem unul dintre putinii furnizori care pot deservi operatori internationali

Sosul este un lichid consistent si aromat destinat insotirii unui fel de mancare, pentru a-i spori si evidentia gustul

Food lover's companion



Sosuri principale - A. Escoffier

Demi-glace

Béchamel /
Velouté

Sos de rosii

Hollandaise

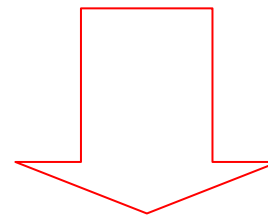
+

Mayonnaise

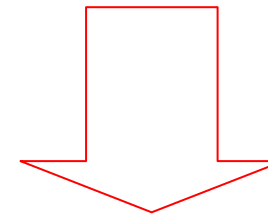
Pasi in prepararea Sosului Demi-glace



Glace - esenta de oase



Sos brun (spaniol)



Sos demi-glace

De ce sa utilizam produse "convenience" in bucatarie?

- Calitate constanta a preparatului obtinut
- Preparare foarte rapida
- Metode de lucru simple, unitare, care nu se schimba de la un preparat la altul
- Dozaj facil
- Economisire: costuri legate de forta de munca, de energie electrica etc
- Siguranta (evitarea riscurilor): vezi HACCP
- Pret / portie constant => siguranta castigului Dvs
- O gama f. larga de aplicatii: sos Madera, sos Duxelles, sos Charcutierre, sos picant Robert

Timp de preparare: aprox 5min



Va multumim!