

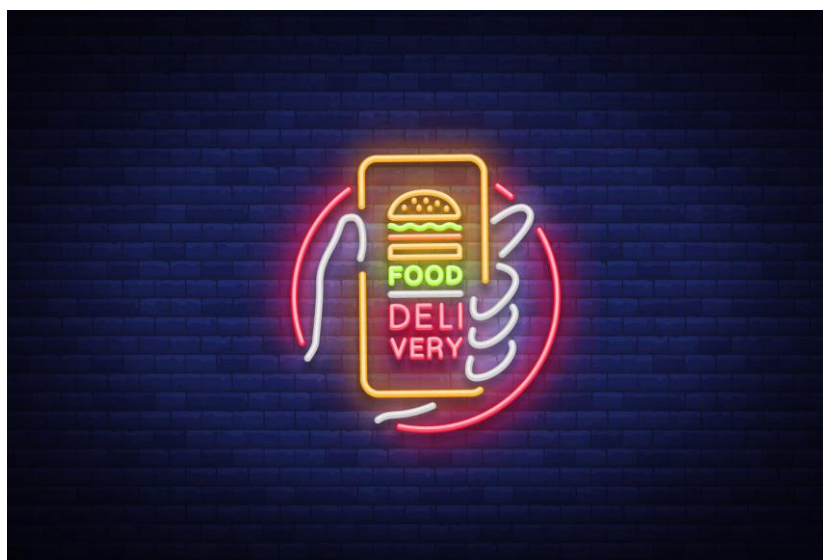


**8 et 9 mai 2019 – MiCo Milano Congressi - Milan**

**Communiqué de presse**  
**#MAPICfood**

## **'Dark Kitchens', le nouveau pouvoir du food & beverage ?**

*Uber Eats, Deliveroo et [Takeaway.com](https://www.takeaway.com) participeront à une table ronde du MAPIC FOOD 2019 sur l'avenir de la livraison de repas, un secteur en pleine expansion.*



*Crédit: Soifer*

**Paris, le 18 avril 2019** – À l'occasion de la deuxième édition du MAPIC FOOD, des experts seront invités à examiner le rôle des 'Dark Kitchens', ou restaurants virtuels, dans le secteur de la restauration. Le 8 mai à 16h45 au [MAPIC FOOD 2019](https://www.mapicfood.com), les leaders de la livraison de repas Uber Eats et Deliveroo participeront à la table ronde « *Dark Kitchens: Redefining the Rules for Food Players* », pour débattre de l'influence croissante de ces établissements d'un nouveau genre. La séance sera modérée par **Mario C. Bauer**, Entrepreneur, AmRest Brand Ambassador & Teddy Bear, avec la participation d'autres acteurs clés du marché comme **Peter Backman, Stuart, AmRest, Chilango, Glovo, Oracle Food & Beverage, Food Service Vision.**

« Les 'Dark Kitchens', ou 'cuisines cachées' sont certainement la prochaine grande révolution de l'industrie du 'Food'. Dans notre ancien monde, il fallait des investissements massifs pour construire un restaurant et de nombreux clients satisfaits pour créer votre

marque » analyse **Mario C. Bauer, Entrepreneur, AmRest Brand Ambassador & Teddy Bear**. « Dans le monde digital d'aujourd'hui, ces paramètres sont devenus obsolètes et changent radicalement la vision et donc les investissements dans la restauration. Ce panel MAPIC FOOD nous aidera à appréhender les conséquences pour les agrégateurs, les propriétaires et les opérateurs ».

Le MAPIC FOOD se tiendra à **Milan les 8 et 9 mai prochains, pendant la Milan Food Week**. Cet événement s'appuiera sur la vision et les connaissances des experts les plus influents du secteur pour disséquer les tendances clés vouées à transformer les destinations culinaires et commerciales.

L'essor économique enregistré par la filière Food & Beverage, en a récemment engendré un second, celui du boom des commandes en ligne. Sous l'impulsion des Millennials, qui n'hésitent pas à commander par internet leurs repas deux ou trois fois par semaine et qui exigent un service rapide, un large choix et un bon rapport qualité-prix, c'est un secteur entier qui a émergé pour satisfaire un appétit apparemment insatiable. La demande est telle que les restaurants existants ont parfois du mal à gérer les longues files d'attente de chauffeurs en deux-roues venus chercher les livraisons. En conséquence, ils ont reconfiguré leurs restaurants pour ne pas dégrader l'expérience des clients venus consommer sur place, voire déplacé leur activité de livraison de repas vers ce que l'on appelle désormais les 'Dark Kitchens', des cuisines cachées en quelque sorte.

Pour en savoir plus sur l'essor des Dark Kitchens, rendez-vous sur le lien du Livre Blanc - version anglaise uniquement- intitulé [The dark side of the boom](#)

Différentes thématiques clés seront abordées durant cette session, notamment le marché de la livraison à domicile, le nouveau modèle économique et opérationnel des enseignes de restauration, et les nouveaux moyens stratégiques pour assurer le succès de ces restaurants 100 % en ligne.

« L'un des sujets sur lequel nous focalisons actuellement notre attention est la manière dont nous pouvons aider les restaurants de toutes tailles à exploiter la data et les connaissances pour mettre en œuvre de nouveaux modèles économiques et profiter d'opportunités de revenus supplémentaires. Grâce à nos données, nous pouvons identifier les zones géographiques où la demande d'un certain type de cuisine est forte et l'offre limitée », explique **Stéphane Ficaja, General Manager, France et Europe du Sud, Uber Eats**. « Avec ces connaissances, nous pouvons aider les restaurants existants à combler ce manque en lançant un restaurant "virtuel", accessible uniquement en ligne. »

**Ajay Lkhwani, VP Special Projects, Deliveroo**, ajoute : « Les établissements dédiés à la livraison de repas peuvent grandement favoriser le développement des restaurants. Ils offrent en effet une plateforme d'expansion très peu risquée avec la prise en charge de différents frais opérationnels comme le loyer, les équipements et autres dépenses d'exploitation comme l'électricité, le gaz, l'eau ou encore le ménage. Concrètement, nous demandons aux restaurants qui viennent collaborer avec nous de se concentrer sur leur cuisine et de veiller à produire des mets de qualité, sans devoir se préoccuper des coûts supplémentaires ni des complexités opérationnelles liées à la gestion d'un restaurant ordinaire. »

Le MAPIC FOOD est un événement international dédié aux chaînes et enseignes de restauration commerciale. Quelques 2 000 participants venus de 50 pays sont attendus, dont les opérateurs de restaurant, les propriétaires et les exploitants de centres commerciaux et de zones de transit, des master franchises, et plus de 400 enseignes internationales de restauration.

Pour en savoir plus sur cet événement et télécharger le programme complet de conférences : [www.mapic-food.com](http://www.mapic-food.com)

**À propos de Reed MIDEM :**

Fondée en 1963, Reed MIDEM organise des marchés professionnels et internationaux qui se sont imposés comme des plateformes incontournables pour les acteurs-clés des secteurs concernés. Ce sont les MIPTV, MIPDOC, MIPCOM, MIPJUNIOR à Cannes, MIP China à Hangzhou et MIP Cancun au Mexique pour la télévision et les contenus audiovisuels et numériques ; MIDEM à Cannes pour les professionnels de la musique ; Esports BAR à Cannes et à Miami pour l'industrie du esports ; MIPIM à Cannes, MIPIM UK à Londres, MIPIM Asia Summit à Hong Kong, MIPIM PropTech NYC à New York et MIPIM PropTech Europe à Paris pour le secteur de l'immobilier et de la PropTech ; MAPIC à Cannes, MAPIC Russia à Moscou, MAPIC Italy et MAPIC Food à Milan, et MAPIC India à Mumbai pour le secteur de l'implantation commerciale. [www.reedmidem.com](http://www.reedmidem.com)

**À propos de Reed Exhibitions :**

Reed MIDEM est une filiale de Reed Exhibitions, leader mondial dans l'organisation d'événements, avec plus de 500 événements dans 30 pays. En 2018, Reed Exhibitions a réuni plus de sept millions de professionnels actifs dans le monde entier, générant plusieurs milliards de dollars d'affaires. Aujourd'hui les événements de Reed Exhibitions ont lieu en Amérique, en Europe, au Moyen-Orient, en Asie Pacifique, en Afrique et sont organisés par 38 bureaux et agents implantés. Reed Exhibitions touche 43 secteurs industriels, au travers d'évènements pour les professionnels et le grand public, et fait partie de RELX Group plc, leader mondial dans la diffusion d'informations. [www.reedexpo.com](http://www.reedexpo.com)

**Contact presse MAPIC FOOD :**

**My-Lan CAO – Directrice presse**

+33 1 79 71 95 44

[mylan.cao@reedmidem.com](mailto:mylan.cao@reedmidem.com)

