



Les équipementiers de la restauration hors-domicile

N/Réf. 19.09.229/SYNEG  
JMS/APD

Paris la Défense, le 23 septembre 2019

## COMMUNIQUÉ

### Premier semestre 2019 dynamique pour les ventes d'équipements professionnels

Selon l'Observatoire PROMOCUISINES/SYNEG®, les ventes (France + Export) d'équipements pour la restauration hors-domicile ont progressé de 4 % au cours du premier semestre 2019.

Cette bonne tendance semestrielle est partagée dans des proportions diverses par les métiers de la cuisine professionnelle : ventilation, laverie et distribution différée (chariots chauffants, remise en température, matériels isothermes...) sur-performent, tandis que cuisson, préparation statique (tables, armoires, rayonnages...) et manutention (chariots, bacs gastronormes...) reculent ou stagnent. Pour leur part, préparation mécanique (bateurs-mélangeurs, coupe-légumes, mixeurs...), selfs, équipements de bar/caféterie et réfrigération se situent dans la tendance semestrielle.

Cette nette croissance de l'activité est due au dynamisme du marché intérieur qui progresse de +6% par rapport au premier semestre 2018. Le deuxième trimestre confirme et amplifie la progression déjà enregistrée au premier trimestre.

A contrario, l'export recule de -5% sur la même période. La situation s'améliore toutefois au deuxième trimestre grâce au grand export.

Premier semestre 2019	+4%
- dont Ventes France	+6%
- dont Exportations	-5%

% d'évolution à périmètre comparable S/S-1 ; en valeur

-----

*Méthodologie:* l'Observatoire PROMOCUISINES/SYNEG® est réalisé à partir des déclarations de ventes trimestrielles des membres du SYNEG. Les données - France et exportations, en valeur et en volume chaque fois que pertinent - sont recueillies et traitées confidentiellement par LE SPHINX INSTITUTE, société reconnue justifiant d'une expérience de plus de 30 ans dans le domaine des études et des statistiques. L'Observatoire PROMOCUISINES/SYNEG® couvre 12 grandes catégories d'équipements et leurs 42 sous-catégories, représentant tous les métiers des grandes cuisines. L'accès aux résultats détaillés est réservé aux déclarants. Les évolutions sont calculées à périmètre comparable.