

» La restauration en Israël

En Israël, le secteur de la restauration s'est énormément développé ces dernières années: on constate une nette augmentation du nombre de restaurants. Cette industrie est de plus en plus diversifiée, tant par l'éventail de choix de spécialités proposées que par l'émergence de nouveaux concepts. Aujourd'hui on trouve une large gamme de restaurants (de l'italien au chinois) dans toutes les villes d'Israël. Cependant, la moitié des cafés, des bars et des restaurants ferment deux ans après leur ouverture. 70% d'entre eux ferment ou changent de format après 5 ans.

Le secteur est considéré comme l'un des moins stables et des plus risqués du marché israélien. Il est très concurrentiel, les changements sont très rapides dans les préférences des consommateurs. Les chaînes de restaurants sont relativement solides par rapport aux entrepreneurs

indépendants. En seulement quatre ans le nombre de restaurants a augmenté de 35% et à la fin de l'année de 2014 on dénombrait en Israël entre 7500 et 8000 bars, cafés et restaurants confondus.

Le secteur a enregistré en 2014 une diminution de 6,6% du chiffre d'affaires soit une recette de 11,2 milliards de shekels et emploie 165.000 personnes payées en moyenne 3.700 NIS par mois. Parmi les grandes chaînes du secteur on retrouve: King Georges, Kakao, Chooka, Black Burger ou encore Moses.

Depuis quelques années, de nombreux restaurants avec des concepts originaux voient le jour et attirent beaucoup d'israéliens. Par exemple, le restaurant CATIT à Tel-Aviv propose de déguster son repas dans une vaisselle spécialement adaptée aux utilisateurs d'Instagram et qui permet aux plats d'apparaître sous leur meilleur jour.

Concernant les goûts des consommateurs, de manière générale, le service du restaurant est un critère plus important pour les femmes et le prix reste le critère le plus important pour les hommes. Les israéliens préfèrent la quantité au raffinement. L'art culinaire, les restaurants gastronomiques, les restaurants bios ou végétaliens ou les restaurants sont très appréciés des consommateurs. Historiquement, la nourriture méditerranéenne reste très appréciée.

L'ouverture de son propre restaurant requiert une bonne connaissance du marché et une analyse des facteurs de succès et des opportunités afin de réussir dans un environnement très concurrentiel.

JESSICA PHILIPPE
CONSULTING



**NOUS
POUVONS
LES AIDER
SI VOUS
FAITES LE LIEN**

www.WorldBrit.com

L'ASSOCIATION
WORLD BRIT
PERMET À TOUT JUIF
NON CIRCONCIS
DE FAIRE
SA BRIT MILA
GRATUITEMENT,
QUELQUE SOIT
SON ÂGE

**ILS SONT DES MILLIERS
EN FRANCE !**
*Et vous connaissez
certainement une
personne concernée*

**WORLD
ASSOCIATION BRIT**
054.700.61.22