

L'INNOVATION DANS LE SECTEUR DU FOODSERVICE

Comment séduire vos
clients avec du jus
fraîchement pressé



Découvrez
les dernières
nouveautés Zumex
qui révolutionnent
le secteur de
l'hôtellerie.

Jus fraîchement pressé



**Diversifiez l'offre de
votre restaurant ou
de votre café avec des
produits sains.**

La combinaison idéale à tout moment
de la journée **en format « to-go »**



**Les produits frais
augmentent la
dépense moyenne et
fidélisent vos clients.**

Partager cet e-book —



Sommaire

De nouvelles tendances dans le secteur du Foodservice	—	1
Le jus fraîchement pressé	—	2
Zumex : L'innovation dans le secteur du jus frais	—	3
Les clients qui font confiance à Zumex	—	4

De nouvelles tendances dans le secteur du Foodservice

Le secteur du Foodservice se distingue par son dynamisme et sa capacité à se réinventer.

Son lien étroit avec les phénomènes socio-économiques, la technologie et les nouvelles tendances de consommation obligent les professionnels de l'hôtellerie et de

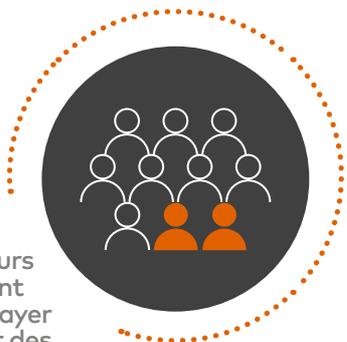
la restauration à suivre de près ces changements afin d'améliorer leur compétitivité et leur différenciation.

Quels piliers soutiennent aujourd'hui l'innovation dans le secteur du foodservice ?

1.1 **Transparence, durabilité et santé**

La tendance à **une alimentation non transformée**, la **préoccupation en matière de gestion des déchets** et la réduction de la consommation de produits emballés font parti des drivers de consommation connaissant actuellement la croissance la plus rapide auprès des consommateurs. 8 consommateurs sur 10 sont ainsi prêts à **payer plus pour des produits sains**¹ et respectueux de notre environnement.

8 acheteurs sur 10 sont prêts à payer plus pour des produits sains



Des courants tels que le [holistic lifestyle](#) gagnent de plus en plus d'adeptes, ce qui se traduit par une augmentation de l'offre en alimentation biologiques et 100 % naturelle.

Les **boissons fonctionnelles** telles que les jus riches en nutriments bénéfiques pour la santé : détoxifiants, énergisants, riches en protéines... ; l'**alimentation plant-based**, l'essor du **véganisme** ou la **relocalisation** de l'offre, perçue comme plus fraîche et de meilleure qualité, sont par ailleurs d'autres drivers actuellement en train de révolutionner l'offre de la restauration.



« 6 consommateurs sur 10 affirment qu'il est important pour eux que les aliments qu'ils achètent ou consomment soient produits de manière durable »

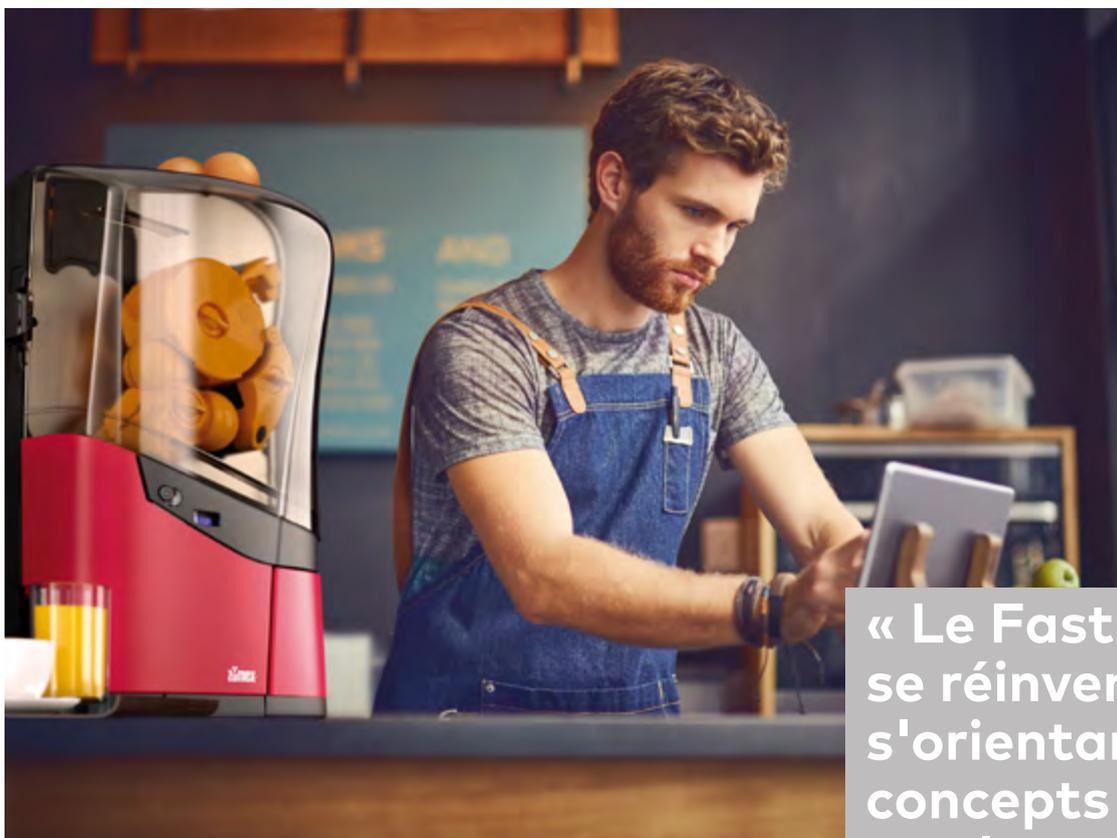
Source : [International Food Information Council Foundation](#).



1.2 Offre accessible 24/7

Il s'agit de l'engagement de professionnels de l'hôtellerie et de la restauration à offrir des aliments et des boissons de qualité à tout moment de la journée. Les boissons telles que le jus, traditionnellement liées au petit-déjeuner, se réinventent et accompagnent **de nouveaux moments de consommation** : brunchs, mocktails, snacks à emporter. **Les consommateurs sont à tout moment à la recherche de saveurs différentes.**

Les nouvelles technologies et la possibilité de contrôler totalement l'offre expliquent également la prolifération de la distribution de nourriture à domicile (Just eats, Uber eats...) et le besoin de se distinguer constamment.



« Le Fast Casual se réinvente en s'orientant vers des concepts de plus en plus sains et durables. »

Source : [NPD Group](#)

1.3 Fast Casual

La fréquentation des restaurants Fast Casual a augmenté de 6 % par an au cours des cinq dernières années*. On assiste à un boom des restaurants proposant des **des menus de type « snack sain »** dans le nouveau contexte **« easy to eat on the go »**. **La restauration rapide s'est également réinventée et est devenue plus saine et plus durable.** La préparation devant le client et la volonté de transmettre la qualité ou la fraîcheur de la matière première convainquent et captent le consommateur. Le concept *instafresh* des machines à jus fraîchement pressé permet de réduire l'offre de jus déjà conditionné, proposée par de nombreuses chaînes du monde entier.

1.4 Expérience de consommation individualisée

Les professionnels de l'hôtellerie s'efforcent de créer des offres individualisées pour une multitude de profils clients aux styles de vie différents. Les gens ont de moins en moins de temps pour cuisiner et mangent plus souvent à l'extérieur.

Afin de pouvoir bénéficier d'une alimentation saine, **ils se soucient davantage des propriétés nutritionnelles des produits qu'ils consomment dans les restaurants ou les cafétérias.** Proposer une offre d'aliments et de boissons à haute valeur nutritionnelle est l'opportunité de se rapprocher de ces consommateurs.

« 90 % des consommateurs prennent des snacks plusieurs fois par jour. En réalité, les snacks représentent même près de 50 % de l'ensemble des repas pris chaque jour. »

« 36 % des consommateurs préfèrent manger de petits snacks tout au long de la journée plutôt que de consommer continuellement de gros repas. »

Source : [The Future of Snacking](#).

Le jus fraîchement pressé

Au sein de l'industrie du Foodservice, cette tendance se reflète dans la chute de la consommation de sodas. En effet, selon [« 2018 Food & Health Survey »](#) d'International Food Information Council Foundation, 50 % des Américains réduisent leur consommation de sodas afin de diminuer leur apport en sucres ajoutés.

40 % des millennials recherchent la variété et de nouvelles offres de jus personnalisées.

Source : [Fona International. Millenials and Juice Beverages.](#)





Les boissons naturelles telles que le jus fraîchement pressé, sont l'une des catégories d'offre des restaurants et des cafétérias connaissant la croissance la plus rapide, avec une augmentation de la consommation de 5 % par an.

Source : Fona International. Millenials and Juice Beverages.



2.1 Quels sont les bienfaits de la consommation d'1 verre de jus par jour ?



Fournit la quantité quotidienne recommandée de **vitamine C** chez les adultes.



Contient une grande quantité de nutriments antioxydants et de composants bioactifs tels que les vitamines A, B et E, les caroténoïdes, les flavonoïdes et les polyphénols présents naturellement dans les fruits et les légumes.



Source importante de folates, de potassium et de phyto-nutriments.



Équivaut à l'un des cinq fruits quotidiens recommandés par l'OMS.

Zumex : L'innovation dans le secteur du jus frais

Zumex a révolutionné le secteur de l'hôtellerie et de la restauration en lançant la première machine presse-agrumes professionnelle. En **plus de 35 ans** d'histoire, la marque n'a cessé d'innover dans le développement de solutions de pressage pour répondre aux exigences de n'importe quel commerce du secteur HoReCa.

Solutions de pressage Zumex pour le secteur du Foodservice



Multifruit



Soul Series 2



Minex



Essential **Pro**



Versatile **Pro**



Speed **Up**



Speed **S+plus**



Mastery

[Voir produits](#)

[En savoir plus](#)



Centrifugeuse pour fruits et légumes

Multifruit

**Power becomes
healthy.**

Notre centrifugeuse professionnelle Multifruit offre un rendement maximum et la meilleure expérience de pressage dans des contextes d'utilisation intensive.

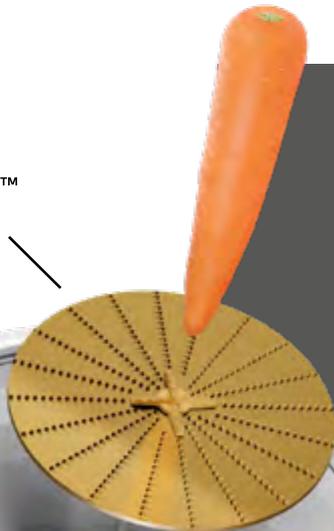
Découvrez toutes les fonctionnalités du meilleur outil pour les professionnels du jus :

1. Disque à râper en Titane

Máxima dureza para todas las frutas y verduras. Consigue un servicio non stop y mayor durabilidad del afilado.



TITANIUM™
powered by ZUMEX®



MOINS D'EFFORTS,
HAUT RENDEMENT



**Moteur Brushless**

Durée de vie 4 fois plus longue
Pas de frottement, pas de bruit
Pas d'entretien
Pas de dégagement de chaleur

**Centrifugation efficace**

Filtre optimisé

2. Intensité multipliée



La puissance du moteur Brushless conjuguée au nouveau disque à déchiqueter en titane et à son filtre optimisé font du Multifruit la meilleure option pour les Juicers les plus exigeants.

3. Robinet design

Avec une finition antidérapante et une adhérence améliorée pour un fonctionnement plus pratique et hygiénique.



5. Bouche d'entrée taille XL



75 mm



Ne perdez pas de temps.

Les fruits et légumes entiers peuvent être introduits grâce à l'entrée de 75 mm.

Et bien plus encore :

- Panneau de contrôle à deux vitesses :
Fruits Mous 3 500 tr/min
Fruits Durs 4 500 tr/min
- Position 0
- Plateau d'égouttement au design optimisé, plus propre
- Bac de 13 L. La plus grande capacité du marché
- 5 couleurs pour s'adapter au style de votre commerce
- Design unique



Silent Block
Anti-vibrations

Inférieur à
70dB.

Très silencieux
et stable



**Profitez d'une
expérience de
pressage unique !**

[En savoir plus](#)



Presse-agrumes pour les demandes en jus intermédiaires



Nouveau
Soul Series 2

**Small. Smart.
Stylish**

Avec la nouvelle Soul, le monde du jus va changer à jamais. S'amorce un futur où l'innovation maximum et le style le plus authentique pourront résider dans un espace minimum.



Smart Juicing
Technology

Le premier Smart Juicer

Le premier presse-agrumes automatique capable d'offrir des données de productivité en temps réel.

Connectez-vous avec votre Soul Series 2

- Contrôlez votre commerce à distance
- Productivité de la machine améliorée
- Maintenance prédictive
- Notifications d'état
- Configurations

Partager cet e-book —

3

Zumex

Zumex®
LIFE ESSENCE

Push&Juice L'intuition la plus naturelle

Une façon différente de faire du jus, en n'appuyant que sur un seul bouton.



Verres

↑ 140 mm

Hauteur Maximale

Illumine le jus du futur

Son nouveau robinet au design exclusif et ergonomique permet de garantir un service impeccable.

Débit fluide et éclairage zénithal pour une meilleure expérience d'utilisation.

Partager cet e-book —



1Step Case Out

Extraction propre et pratique
du groupe de pressage.

— Smart Juicing
Technology



Capacité résidus
7 L / 12-14 oranges



— 1 jus / 10"

Conical System® 18 fruits/min

L'innovation en pleine évolution. Notre système a été pensé pour presser deux fois plus vite.

Seul Soul est capable de s'adapter à tout type d'agrume.

Grâce à ses kits de pressage, Soul Series 2 vous permettra de presser n'importe quel agrume de 42 à 81 mm.

- ORANGES
- MANDARINES
- CITRONS VERTS
- CITRONS*

*Il est recommandé de presser des variétés de citrons à la forme arrondie et à la peau fine.
Exemples : Eureka, Lisbon, Meyer



3

zumex
LIFE ESSENCE

**Quatre
modèles**

**pour multiplier
vos options**



Black
Smoke Grey

Black
Natural Sand

White
Smoke Grey

White
Natural Sand

Avec Kit XS en série pour un rendement maximum des limes de 42- 52 mm.

**Édition spéciale Soul Limes,
pour les spécialistes des limes.**

Partager cet e-book —





Presse-agrumes pour les demandes en jus intermédiaires

Minex Chameleon Style.

Polyvalence et rendement maximum dans un espace minimum. Idéal pour les cafétérias ou boulangeries à consommation modérée. Disponible en 12 coloris attrayants.

Partager cet e-book —



Presse-agrumes pour les demandes en jus intermédiaires

Essential **Pro**

La simplicité dont
vous avez besoin.



Solution de base pour les
demandes plus élevées se
distinguant par sa facilité
d'utilisation



Partager cet e-book —



3

Presse-agrumes pour les fortes demandes en jus



Versatile Pro All-in-One

Autonomie absolue.

Vous souhaitez proposer un espace self-service de jus de fraîchement pressé dans votre commerce ? Notre nouveau Versatile Pro est le presse-agrumes self-service le plus rapide et compact du marché. L'icone presse-agrumes de Zumex a été remanié pour offrir une meilleure expérience aux établissements HoReCa.

Partager cet e-book —





- Avec PulpOut System. Tapis roulant automatique pour éliminer la pulpe et les pépins et ainsi maximiser le rendement.

- Filtrage automatique pour plus d'autonomie. Production non-stop de 150 kg.

- Service de 60 l sans nécessité de nettoyage.

- Ultra-rapide. 250 ml de jus en 10"

- Le plus petit espace du marché : 0,27 m². Dimensions de la base : 47 cm de large x 47 cm de profondeur.

- Système d'alimentation amélioré et capacité supplémentaire de 16 kg.

- Kit 1Step. Pour un retrait plus facile et rapide du groupe de pressage complet.

- Nouveau robinet à bouton frontal

- Nouveau porte-bouteille disponible en 3 tailles : 34,4 mm | 36 mm | 38 mm.

- Nouvelle couleur Black.

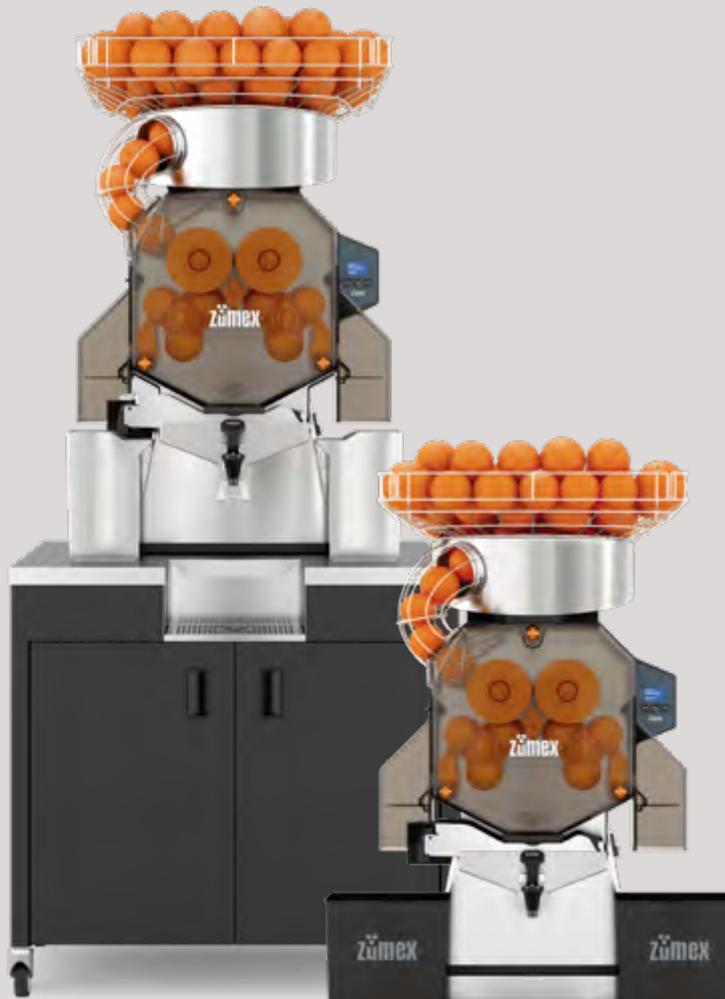
[En savoir plus](#)

Presse-agrumes pour les fortes demandes en jus



Speed **Up**

Le résultat le plus frais dans le style le plus pur.



Pressez jusqu'à 40 oranges par minute avec la machine idéale pour les restaurants, hôtels et cafétérias soumis à la plus forte demande en jus fraîchement pressé.

Partager cet e-book —



3

Presse-agrumes pour les fortes demandes en jus

Speed **S⁺plus**

Le presse-agrumes le plus rapide et robuste.

Vous recherchez la meilleure expérience d'utilisation et de nettoyage ? Gagnez en rendement et en autonomie avec Speed S⁺plus et son kit 1Step en série.



Partager cet e-book —

zumex
LIFE ESSENCE



Équipement pour les juice bars misant sur le Cold Press

Mastery



Découvrez la machine révolutionnaire de pressage à froid Zumex, une solution se distinguant par son efficacité, sa conception soignée et sa sécurité.

Partager cet e-book —



Les clients qui font confiance à Zumex



Lancez-vous dans le
industrie des jus de fruits
Découvrez nos exemples de réussites !



Café&Té
COFFEE EXPERIENCE

McCafé

AÉROPORT
TOULOUSE-BLAGNAC
Depuis toujours un ciel d'avance



COSTA
COFFEE

DUNKIN'

Hard Rock
CAFE

LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895

Jamba Juice

SIACI SAINT HONORE

RHG
RADISSON
HOTEL GROUP

IKEA®

VIPS

ibis
HOTELS

MARRIOTT

vida
e caffè

PANARIA

panea

AIRFRANCE



VAPIANO®



steinecke

Jamaica
COFFEE SHOP

Vous recherchez des conseils personnalisés ?

Dites-nous en plus sur votre entreprise et nous vous aiderons à trouver la solution de pressage dont vous avez besoin.



Zumex Group | Headquarters

+34 961 301 251
zumex@zumex.com
zumex.com

Contacter



