Annexe 06 – Résultats partiels des enquêtes de satisfaction menées en 2025

Propriété de CHOQUET CONSEIL - Reproduction interdite

Points prioritaires à améliorer – Espace Self

Rehausser la qualité et la variété de l'offre culinaire

- **Cuisiner plus "vrai"** : produits frais, recettes simples, saveurs maison, cuissons justes.
- **Diversifier** : thématiques (régionales, cuisines du monde), rotation plus rapide des plats.
- **Revaloriser le végétarien** : recettes consistantes, source de protéines, et non perçues comme un choix par défaut.
- **Mieux informer** : labels, origine, Nutri-Score, équilibre

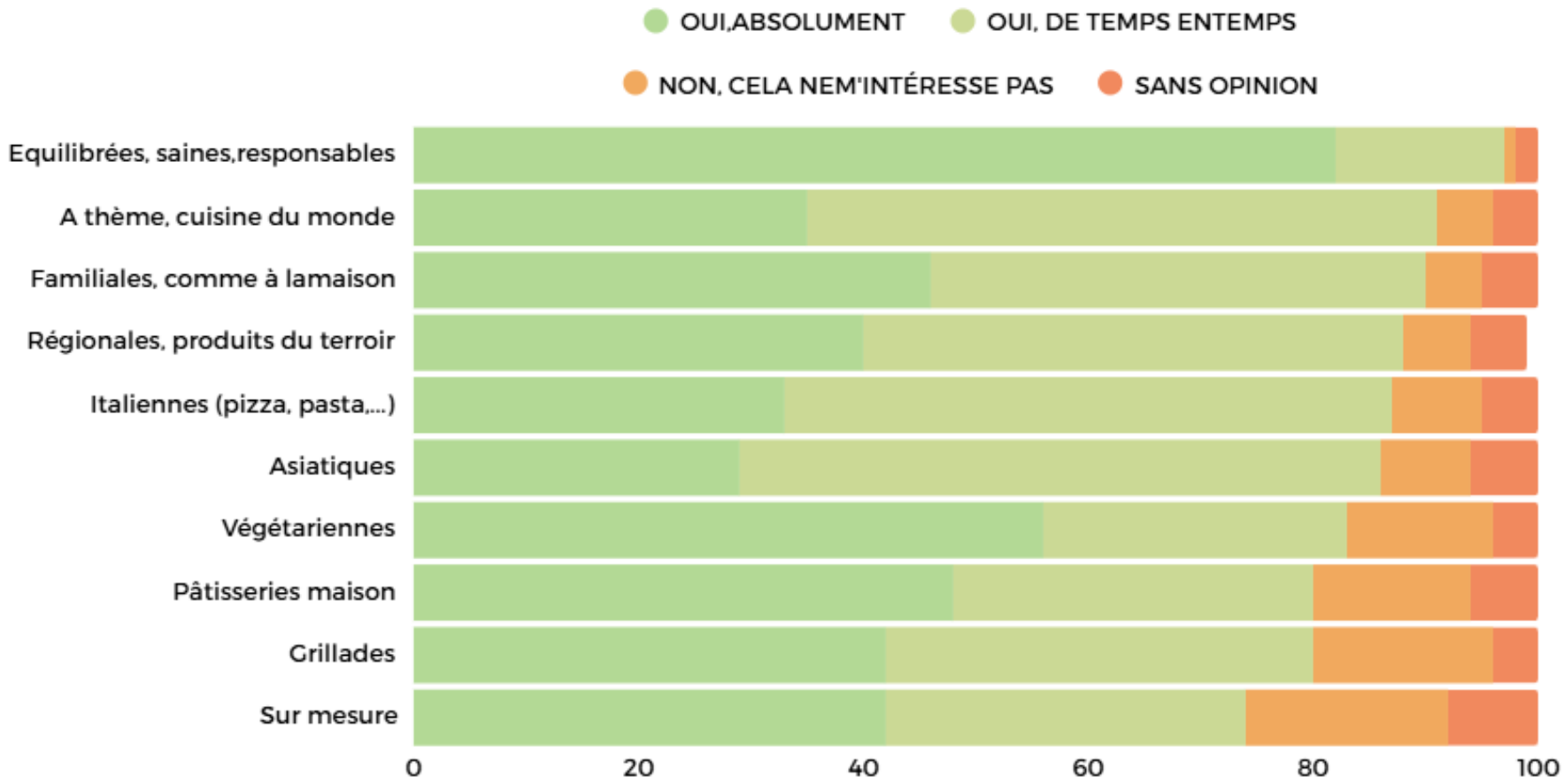
Cette priorité traduit un **besoin d'authenticité et de plaisir gustatif** : les convives ne réclament pas du "haut de gamme", mais une **cuisine vraie, authentique et cohérente.**

Améliorer le confort, l'expérience et la fluidité du service

- **Réduire le bruit :** isolants, matériaux absorbants, zones calmes.
- **Apporter plus de lumière naturelle et de chaleur visuelle.**
- **Fluidifier les flux :** plusieurs caisses, borne de paiement, click & collect, files séparées.
- **Maintenir la disponibilité des plats jusqu'à la fin du service.**
- **Repenser les espaces** pour recréer du bien-être (espaces verts, coin café, ambiance conviviale)

Cette priorité porte sur **l'expérience utilisateur complète** : manger dans de bonnes conditions, avec fluidité et confort.
L'attente ne relève pas que de l'ergonomie, mais d'un **besoin de considération** : un espace qui "fait du bien"..

Types de recettes attendues – Espace Self



POINTS SAILLANTS EN COMMENTAIRE :

- Meilleure prise en compte des régimes, sans gluten, sans lactose et la lisibilité
- Recettes végétariennes complètes
- Fait-maison, cuisiné sur place
- Plus d'équilibre et de santé
- Produits bio / local / saison
- Personnalisation salad bar

Points prioritaires à améliorer – Espace Cafétéria

POINT 1

1. Qualité gustative et fraîcheur : retour massif du “fait maison” et “produit frais”.
2. Variété : envie d’échapper à la monotonie (changer régulièrement les sandwiches/salades, alternance chaud/froid).
3. Choix personnalisable : “à composer soi-même” revient de façon très fréquente, surtout dans les premiers points.

POINT 2

1. Rapidité et fluidité (moins d’attente, commande plus efficace).
2. Rapport qualité-prix : plusieurs mentions du prix “trop élevé” pour une offre perçue comme simple.
3. Disponibilité jusqu’à la fin du service : besoin de ne pas subir de ruptures.
4. Amélioration des offres saines / végétariennes / équilibrées.

POINT 3

Confort de la pause (espaces, ambiance, mobilier).
Écoresponsabilité (emballages recyclables, circuits courts).
Snacking élargi : cafés, encas, desserts maison.
Possibilité d’emporter plus facilement, avec des plats chauds ou froids selon la saison.

Points prioritaires à améliorer – Espace Cafétéria

Attentes majeures exprimées (par fréquence d'apparition)

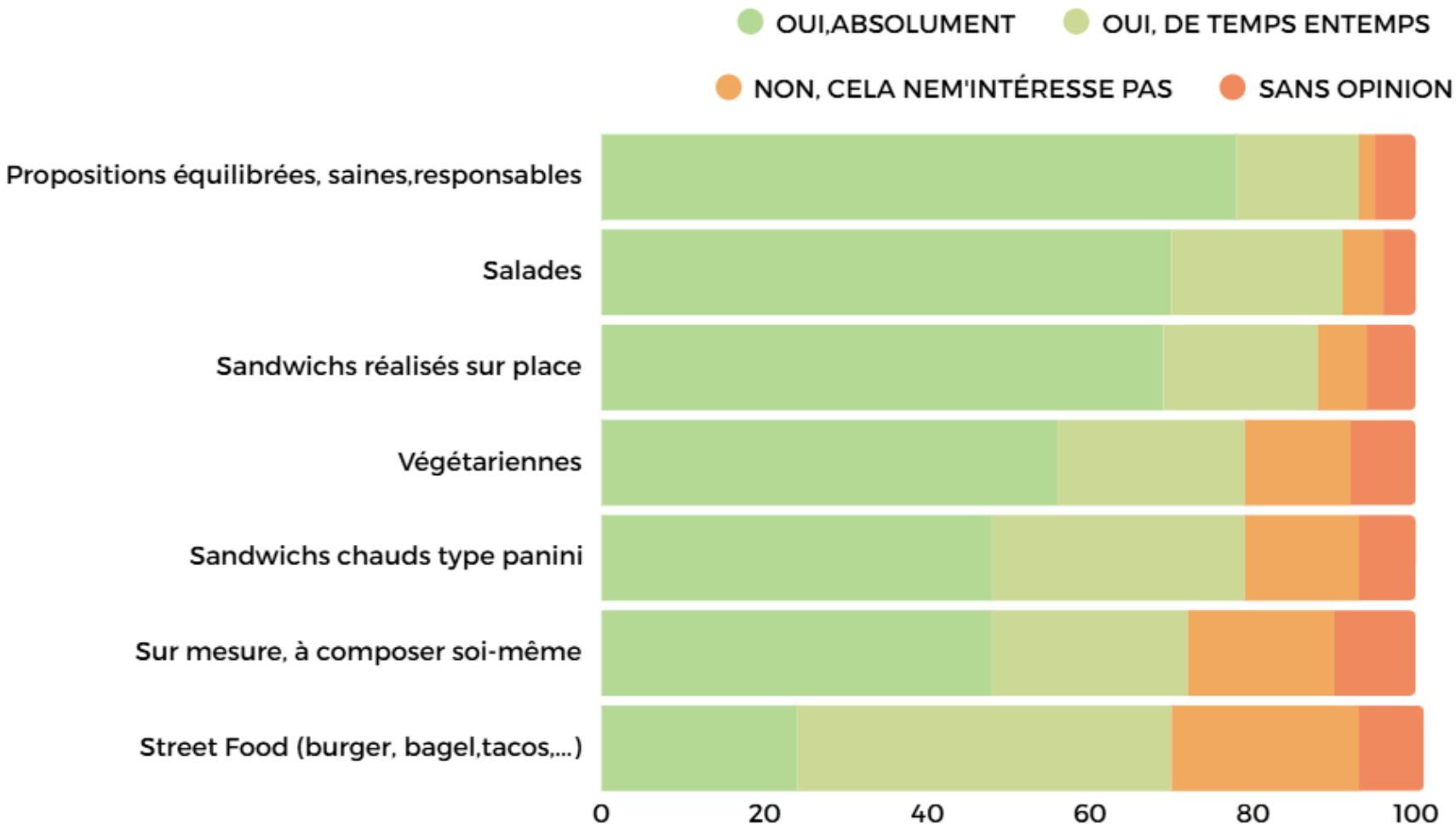
1. Qualité, fraîcheur et authenticité des produits
2. Diversité, renouvellement et adaptation des offres
3. Personnalisation et liberté de composition
4. Prise en compte des régimes spécifiques et des besoins santé
5. Rapport qualité-prix et souplesse des formules
6. Rapidité, disponibilité et confort d'usage

Les répondants expriment le souhait d'une **restauration moderne, vivante, saine et authentique**, qui combine :

- la cuisine vraie (produits frais, faits maison, goût)
- la liberté de choix (composition, formules souples)
- la sérénité d'usage (service fluide, espace agréable, prix juste).

C'est une attente d'équilibre global : entre **plaisir et santé** et entre **rapidité et qualité.**

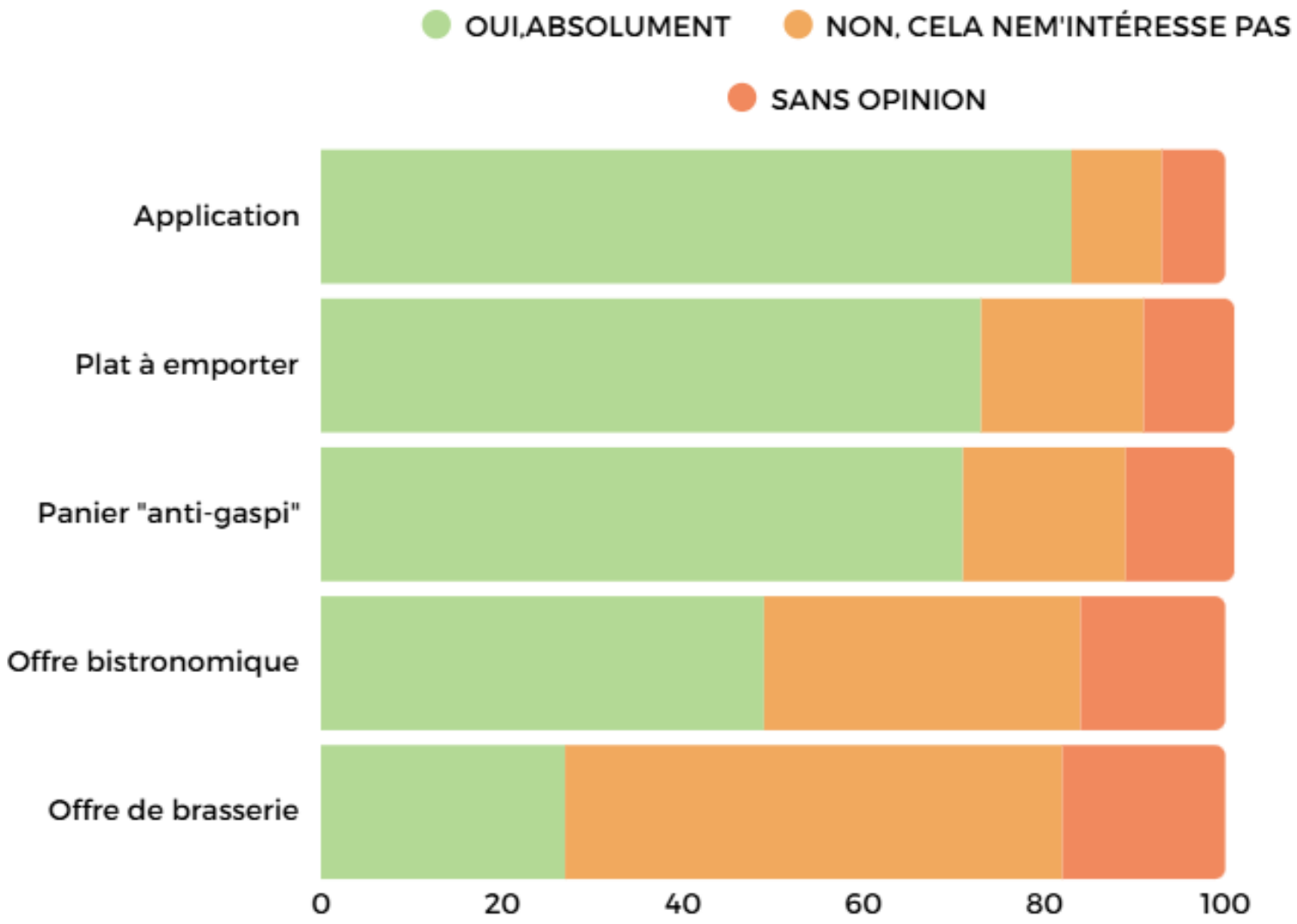
Types de recettes attendues – Espace Cafétéria



POINTS SAILLANTS EN COMMENTAIRE (26) :

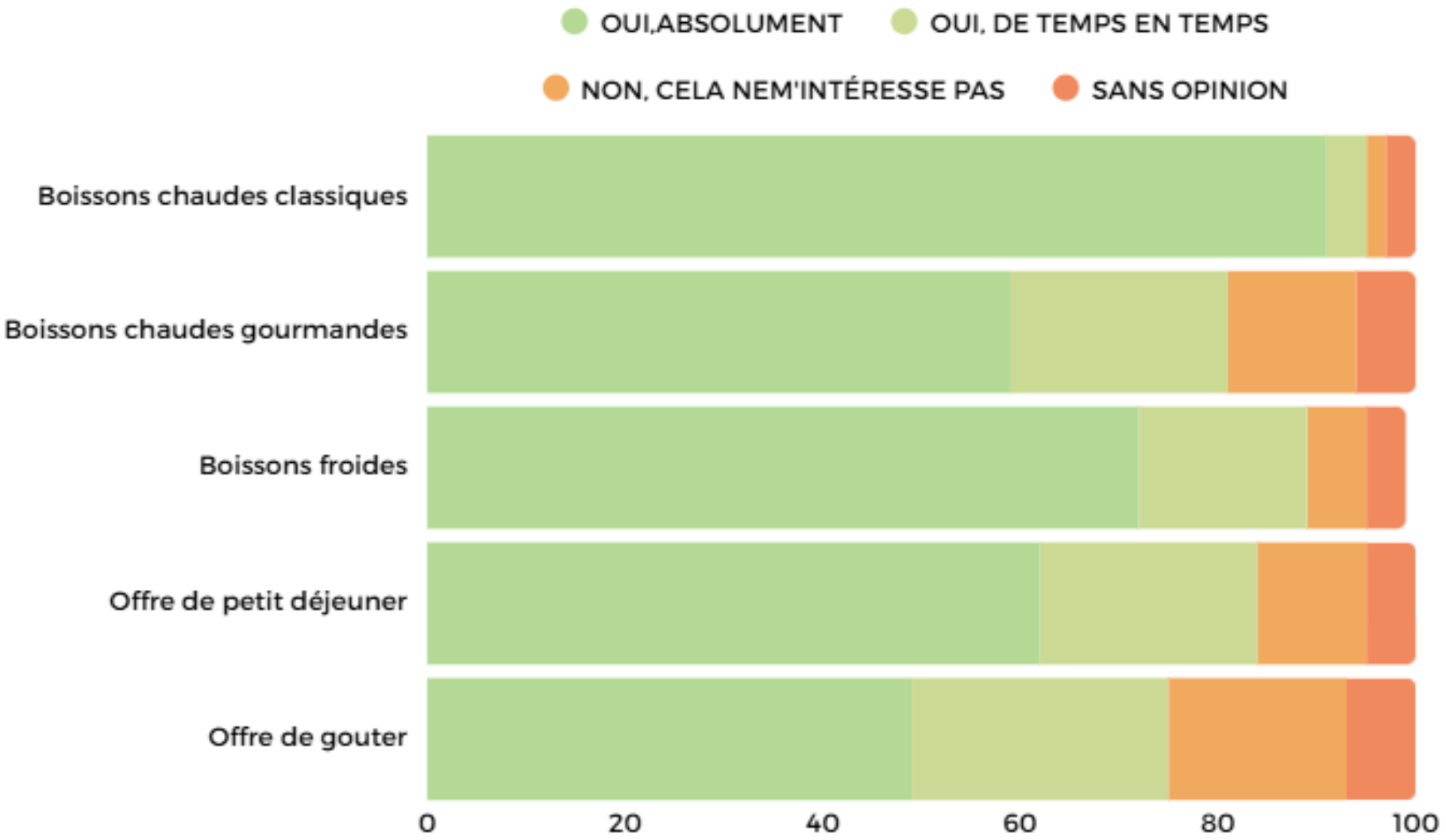
- Salades à composer soi-même / bar à salades
- Produits « maison et cuisinés sur place (quiche, tarte, pizza, etc...)
- Produits bio / circuits courts /qualité du pain

Propositions annexes



Adhésion importante à l'ensemble des dispositifs proposés, caractère plus occasionnel de la Brasserie (conforme à ce qui est attendu)

Type des recettes – Espace Café



803 répondants

Attente marquée autour de l'offre de café, boissons chaudes et boissons froides.
Intérêt significatif pour les offres petits déjeuners (~85%) et gouters (~75%).

Type des recettes – Espace Café

Commentaires exprimés (par fréquence d'apparition – 21 commentaires)

1. **Une offre « santé & naturelle »** : paniers de fruits frais, encas naturels, moins de sucres raffinés, plus de produits bio
2. **Diversification des boissons chaudes et pauses gourmandes** : larges choix de thé et infusions, qualité du café, ambiance conviviale
3. **Encas et snacking salé équilibré** tout au long de la journée
4. **Gourmandise raisonnée** et découverte : recettes gourmandes mais de qualité, alternatives nutritives
5. **Convivialité et partage** : offre à partager ou à commander
6. **Tarification & accessibilité** : prix du café social, politique tarifaire claire
7. **Animation et ouverture** : food trucks, variété saisonnière

Les répondants ont des **attentes fortes** pour cette offre transversale qui participe à leur bien-être.

Le snacking et la pause café ne sont plus de simples « dépannages », mais **des moments de bien-être, de partage et de santé.**