



REPORTAGE : PIERRE BESOMI

FROID NEWS

Prestige



> ROOM SERVICE

10 ANS DE PARTENARIAT POUR ROOM SAVEURS ET STAR SERVICE

Marc Joly, Directeur Général Délégué de Star Service Gourmet, et Jean Robin, Directeur d'Exploitation de Room Saveurs, le N°1 des plateaux repas, reviennent sur les enjeux du marché du déjeuner livré et leur partenariat depuis plus de 10 ans.

Quel est le partenariat aujourd'hui entre Room Saveurs et Star Service Gourmet ?

Marc Joly : Nous assurons depuis

plus de 10 ans la logistique du dernier kilomètre de Room Saveurs, et depuis quelques mois, une partie de la logistique des nouvelles activités du Pôle Nouveaux

Services du groupe Fleury Michon. Star Service Gourmet est également en charge de la préparation des commandes de Room Saveurs.

Pourquoi Room Saveurs a choisi Star Service Gourmet pour assurer le service de livraison ?

Jean Robin : Star Service Gourmet est un acteur incontournable de la logistique du dernier kilomètre, en mesure d'allier volumétrie importante, livraison sous température dirigée, qualité de service et obligation de traçabilité. Le niveau d'exigence de Star Service Gourmet est compatible avec celui de Room Saveurs et depuis ces nombreuses années, les deux entreprises ont mis en œuvre de nombreuses solutions, tant humaines que technologiques et organisationnelles, dans une démarche commune d'amélioration continue. Par ailleurs, le groupe Star Service a des valeurs humaines qui sont en adéquation avec celles de Room Saveurs, notamment d'un point de vue RSE. En effet, plus de 95% des collaborateurs de Star Service sont en CDI, 95% des managers sont issus de promotion interne et Star Service dispose d'un centre de formation dédié à ses collaborateurs, leur proposant plus de 35 000 heures de formation par an.



Quelles sont les mutations du secteur ? Comment vous adaptez-vous à ces évolutions ?

M.J. : L'apparition, depuis quelques années, des acteurs de la foodtech a révolutionné le marché de la restauration livrée, tout d'abord au niveau du particulier, puis de plus en plus à destination de l'entreprise : délais de livraisons raccourcis, frais de livraisons offerts ou facturés très en dessous du coût réel, modèles sociaux différents.

J.R. : Une seconde mutation de taille réside dans l'évolution profonde des habitudes de consommation : développement des offres à partager, commandes tardives, sensibilité au mieux manger et au mieux travailler. Room Saveurs met

en avant le mieux manger depuis de nombreuses années et nos cartes sont en constante évolution dans ce sens. Il en va de même pour la livraison. 2019 a vu l'apparition d'un premier véhicule au GNV dans la flotte de Star Service Gourmet. Le groupe Star Service dispose de 200 véhicules propres et de 4 ELU. Des projets sur ce sujet sont en cours.

Quels sont vos projets concrets ?

J.R. et M.J. : L'avenir du secteur réside dans des livraisons plus propres, plus rapides, proposant d'autres services que la « simple » livraison, en espérant que le client final prenne réellement conscience de la valeur de la livraison. Nos projets ? Que chacun d'entre nous reste leader dans son secteur ! ■