

## ACTUALITÉS

[Accueil](#) > [Actualités](#) > [Restauration](#)

### Livraison : quelles raisons font hésiter les restaurateurs ?

[Restauration](#) - mardi 10 novembre 2020 10:43



Ajouter l'article à mes favoris  
Suivre les commentaires



Poser une question / Ajouter un commentaire

Partager :



© Getty Images

Seulement 12% des restaurateurs ont des freins face à la mise en place de la livraison au sein de leur établissement.

68 % ont peur des recrutements et des charges supplémentaires, mais plus exactement :

- 53% ont peur que cela leur coûte trop cher avec le salaire d'un livreur ou les commissions des plateformes de livraison
- 47% ont peur de devoir embaucher un salarié supplémentaire pour livrer les clients

53 % ont peur qu'il y ait une perte de qualité des plats, mais plus exactement :

- 44% ont peur que les plats arrivent en mauvais état - renversés, retournés – à cause du transport
- 22% ont peur de dénaturer la saveur ou la qualité de leurs plats

43 % ont peur de donner une mauvaise image de leur restaurant en proposant la livraison de repas, mais plus exactement :

- 35% ont peur de donner une mauvaise image du restaurant à cause du débat sur le statut précaire des livreurs
- 22% ont peur de donner une mauvaise image du restaurant en faisant des erreurs de commande

(Source : Just Eat/Ifop - étude réalisée du 28 août au 9 septembre 2020)