

A renvoyer dument complété avant le 2 octobre 2023 à l'adresse :
inneoawards@infopro-digital.com

PRÉSENTATION

Les TROPHÉES «IN-NEO AWARDS» visent à récompenser les acteurs de la Restauration hors domicile : industriels agroalimentaires, fabricants d'équipements ou d'emballages, distributeurs et acteurs des services de la restauration hors domicile (RHD), sociétés/opérateurs de la restauration collective ou commerciale qui innovent et contribuent à l'évolution de ce secteur.

Ce concours organisé par la société Groupe Industrie Services Info (ci-après l'Organisateur) est ouvert à toutes les entreprises (personnes morales) françaises ou qui opèrent en France qui innovent dans le secteur de la restauration hors domicile. Il s'agit d'un moyen de valoriser vos équipes et les produits, projets, démarches ou réalisations qu'elles ont mis en place.

L'inscription au concours est payante.

Toute candidature pour l'un des 11 Prix spécifiques (dont la liste figure au point 3 du dossier de candidature ci-dessous) implique la candidature pour le prix coup de cœur du jury toutes catégories confondues.

1. IDENTIFICATION DU CANDIDAT

INFORMATIONS SOCIÉTÉ*

Dénomination sociale :

RCS et ville d'enregistrement :

Secteur d'activité :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Site web :

Directeur Général :

Tél. :

E-mail :

PERSONNE EN CHARGE DE LA CANDIDATURE*

Prénom :

Nom :

Fonction :

Téléphone :

E-mail :

DONNEES PERSONNELLES

*Les informations à caractère personnel des candidats recueillies ci-dessus dans le cadre du présent concours sont traitées conformément aux réglementations en vigueur. Elles sont nécessaires à la prise en compte et au traitement de leur candidature. Ces données font l'objet d'un traitement automatisé et sont conservées dans un fichier informatique que l'Organisateur ou toute société du groupe Infopro Digital pourra utiliser pour son compte ou celui de ses clients afin d'envoyer aux candidats des propositions en vue de participer à des événements professionnels ou pour des produits et/ou services utiles à leur activité professionnelle ainsi que les intégrer dans des annuaires professionnels.

Les candidats disposent d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition aux données les concernant et peuvent exercer ce droit par demande écrite adressée à l'adresse suivante : cnil.evenements@infopro-digital.com

La Charte Données Personnelles du groupe Infopro Digital est accessible à l'adresse suivante : <https://www.infopro-digital.com/rgpd-gdpr/>

Vous acceptez que vos données à caractère personnel soient transmises à nos partenaires afin de vous envoyer des propositions pour des produits ou des services analogues et/ou utiles à votre activité professionnelle

OUI

NON

2. AUTORISATION

Par la présente, le candidat (prénom, nom, fonction) :

Représentant la société :

- a) déclare et garantit être titulaire et/ou avoir obtenu toutes les autorisations des titulaires des droits de propriété intellectuelle ou industrielle (notamment brevets, marques, dessins et modèles, photos, vidéos, droits d'auteur... y compris, le cas échéant, des prestataires éventuellement intervenus dans le projet présenté) attachés aux projets/réalisations présentés ainsi qu'à tout élément du dossier de candidature,
- b) autorise l'Organisateur à reproduire et représenter ces éléments lors de la Remise des Prix, dans son magazine *NEORESTAURATION* et sur son site internet www.neorestauraton.com ainsi que dans tout autre média quel qu'en soit le support susceptible de traiter des IN-NEO AWARDS et des éditions suivantes et notamment les documents promotionnels. Ces autorisations devront pouvoir intervenir sans obligation d'aucune sorte à la charge de l'Organisateur, en conséquence, garantit l'Organisateur de tout recours à l'égard de ce qui précède,

en déposant sa candidature, reconnaît avoir pris connaissance et accepte sans réserve le règlement du concours.

3. CATÉGORIE(S) DANS LAQUELLE/LESQUELLES LA CANDIDATURE EST PRÉSENTÉE

Si vous souhaitez faire concourir un produit/réalisation/démarche/concept dans plusieurs catégories, vous devez remplir autant de dossiers de candidature que de catégories et acquitter le droit d'inscription pour chacun des dossiers présentés.

La date de lancement des projets ou réalisations présentés pour les innovations en restauration collective ou commerciale, ou la date d'inauguration ou renouvellement des concepts en restauration commerciale ou collective devra être postérieure au **1^{er} janvier 2022**, le candidat devra en justifier. Les projets non finalisés à la date de dépôt du dossier de candidature sont acceptés dès lors que leur date de démarrage est prouvée par le candidat.

Toute candidature pour l'un des 11 Prix spécifiques (dont la liste figure ci-dessous) implique la candidature pour le prix coup de cœur du jury toutes catégories confondues.

1/ Innovations pour les consommateurs de la restauration

- Food
- Drinks
- Equipements
- Services

2/ Innovations pour les professionnels de la restauration

- Food
- Drinks
- Equipements
- Services

3/ Concepts en restauration

- Restauration collective
- Restauration commerciale

4/ Développement de la responsabilité sociétale et environnementale des entreprises

- RSE

4. DESCRIPTION DU PRODUIT / CONCEPT

4.1 INNOVATIONS POUR LES CONSOMMATEURS DE LA RESTAURATION : DESCRIPTION DU PROJET / DE LA REALISATION

- NOM DU PROJET / DE LA REALISATION :
- NOM DE LA SOCIÉTÉ :
- DATE de lancement du projet / de la réalisation :

Votre innovation / réalisation s'adresse au

B2C (l'innovation s'adresse aux consommateurs finaux de la RHD)

Quel(s) secteur(s) en particulier (cantines scolaires, restauration d'entreprise, restauration hospitalière, restauration à table, gastronomie, restauration rapide...) ?

- DESCRIPTION DU PROJET / DE LA REALISATION – PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES :

- Pour les catégories « FOOD », « DRINKS », « EQUIPEMENT » VISUEL du produit / de l'innovation / de la réalisation (visuel si possible pour la catégorie « SERVICES ») (en haute définition ; taille maxi : 3 Mo) :

- CARACTÈRE INNOVANT DU PROJET / DE LA REALISATION (QUELS ATOUTS PAR RAPPORT A LA CONCURRENCE) :

-
- OBJECTIFS ATTENDUS ET/OU RÉSULTATS DÉJÀ CONSTATÉS (BENEFICES POUR LES CONSOMMATEURS, AVANTAGE CONCURRENTIEL, IMPACT ENVIRONNEMENTAL POSITIF, ROI...):

- POURQUOI PENSEZ-VOUS QUE VOTRE PROJET MÉRITE D'ÊTRE RETENU ?

4.2 INNOVATIONS POUR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION :

DESCRIPTION DU PROJET / DE LA REALISATION

● NOM DU PROJET / DE LA REALISATION :

● NOM DE LA SOCIÉTÉ :

● DATE de lancement du projet / de la réalisation :

Votre innovation / réalisation s'adresse au

B2B (l'innovation s'adresse aux professionnels du secteur de la RHD)

Quel(s) secteur(s) en particulier (cantines scolaires, restauration d'entreprise, restauration hospitalière, restauration à table, gastronomie, restauration rapide...) ?

● DESCRIPTION DU PROJET / DE LA REALISATION – PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES :

- Pour les catégories « FOOD », « DRINKS », « EQUIPEMENT » VISUEL du produit / de l'innovation / de la réalisation (visuel si possible pour la catégorie « SERVICES ») (en haute définition ; taille maxi : 3 Mo) :

- CARACTÈRE INNOVANT DU PROJET / DE LA REALISATION (QUELS ATOUTS PAR RAPPORT A LA CONCURRENCE) :

- OBJECTIFS ATTENDUS ET/OU RÉSULTATS DÉJÀ CONSTATÉS (BENEFICES POUR LES RESTAURATEURS, AVANTAGE CONCURRENTIEL, IMPACT ENVIRONNEMENTAL POSITIF, ROI...):

- POURQUOI PENSEZ-VOUS QUE VOTRE PROJET MÉRITE D'ÊTRE RETENU ?

4.3 CONCEPTS EN RESTAURATION

- Restauration collective
- Restauration commerciale

● **NOM DU PROJET / CONCEPT / DEMARCHE :**

● **NOM DE LA SOCIÉTÉ :**

● **DATE de l'inauguration / du renouvellement / de la démarche :**

Quel(s) secteur(s) concerne votre innovation (cantines scolaires, restauration d'entreprise, restauration hospitalière, restauration à table, gastronomie, restauration rapide...) ?

● **DESCRIPTION DU PROJET / CONCEPT / DEMARCHE :**

- VISUEL du projet/concept (en haute définition ; taille maxi : 3 Mo) :

- CARACTÈRE INNOVANT PROJET / CONCEPT / DEMARCHE (QUELS ATOUTS PAR RAPPORT A LA CONCURRENCE ?
BENEFICES POUR LES CLIENTS / CONVIVES ?) :

• OBJECTIFS ATTENDUS ET/OU RÉSULTATS DÉJÀ CONSTATÉS (BILAN CARBONE NEUTRE, HAUSSE DE LA FREQUENTATION, AVANTAGE CONCURRENTIEL...):

• POURQUOI PENSEZ-VOUS QUE VOTRE PROJET / CONCEPT / DEMARCHE MÉRITE D'ÊTRE RETENU ?

4.4 DEVELOPPEMENT DE LA RESPONSABILITE SOCIETALE ET ENVIRONNEMENTALE DES ENTREPRISES

- NOM DU PROJET / CONCEPT / DEMARCHE :

- NOM DE LA SOCIÉTÉ :

- DATE de l'inauguration / du renouvellement / de la démarche :

- DESCRIPTION DU PROJET / CONCEPT / DEMARCHE :

- **CARACTÈRE RESPONSABLE DU CONCEPT / DEMARCHE (QUELS ATOUTS PAR RAPPORT A LA CONCURRENCE ?**

BENEFICES POUR LES CLIENTS / CONVIVES / SALARIES) :

- **OBJECTIFS ATTENDUS ET/OU RÉSULTATS DÉJÀ CONSTATÉS (BILAN CARBONE, HAUSSE DE LA FREQUENTATION, AVANTAGE CONCURRENTIEL...):**

- POURQUOI PENSEZ-VOUS QUE VOTRE PROJET / CONCEPT / DEMARCHE MÉRITE D'ÊTRE RETENU ?

5. ELEMENTS A FOURNIR

- Merci de retourner ce dossier dûment rempli par mail à inneoawards@infopro-digital.com avant le 2 octobre 2023**
- Echantillons pour les catégories « FOOD», « DRINKS », « EQUIPEMENTS ».**

Il est conseillé de nous envoyer un visuel ou vidéo de démonstration ou autre élément pour illustrer votre projet/réalisation de la catégorie « SERVICES ».

Précisions et cas des produits volumineux : [article 4.3 du règlement](#)

MERCI DE BIEN VOULOIR COCHER LA MENTION SOUHAITÉE CI-DESSOUS :

- OUI je souhaite récupérer mes échantillons à l'issue de la manifestation (renvoi à ma charge)
- NON je ne souhaite pas récupérer mes échantillons à l'issue de la manifestation.

+ FOURNIR EN ANNEXE (facultatif)

Pour compléter votre candidature, il est conseillé de joindre tout document complémentaire permettant au jury de mieux apprécier votre projet ou réalisation : bilan final de projet, brevet, article de presse, dossier de presse, vidéo de présentation, preuve de concept, rapport d'évaluation, ou tout document complémentaire que le candidat souhaite porter à la connaissance du jury.

Il est recommandé de joindre une vidéo d'1min30 à 2min pour expliciter votre produit ou service.

Les pièces complémentaires devront être adressées par mail à l'occasion de l'envoi du dossier de candidature à l'adresse suivante : inneoawards@infopro-digital.com

- LISTE DES ANNEXES FOURNIES (facultatif)

REGLEMENT

IN-NEO AWARDS 2023

ARTICLE 1 – ORGANISATEUR

Les TROPHÉES IN-NEO AWARDS – les innovations sont organisés du 7 avril 2023 au 02 octobre 2023 par GROUPE INDUSTRIE SERVICES INFO, SAS au capital de 38.628.352,10 €, immatriculée au RCS de Nanterre sous le numéro 442 233 417, dont le siège social est situé 10 place du Général de Gaulle – Antony Parc 2 – 92160 Antony (ci-après « l'Organisateur »).

L'inscription au concours est payante.

La cérémonie de Remise des Prix IN-NEO AWARDS se tiendra le 4 décembre 2023 à Paris ou sa banlieue (adresse exacte confirmée ultérieurement).

L'Organisateur, société du groupe INFOPRO DIGITAL, est notamment l'éditeur du mensuel Neorestauraton et du site internet www.neorestauraton.com.

ARTICLE 2 – OBJET DU CONCOURS

Les TROPHÉES «IN-NEO AWARDS» visent à récompenser les acteurs de la Restauration hors domicile : industriels agroalimentaires, fabricants d'équipements ou d'emballages, distributeurs et acteurs des services de la restauration hors domicile (RHD), opérateurs/sociétés de restauration collective ou commerciale qui innovent et contribuent à l'évolution de ce secteur.

Ce concours est ouvert à toutes les entreprises (personnes morales) qui innovent dans le secteur de la restauration hors domicile en France. Il s'agit d'un moyen de valoriser vos équipes et les projets, démarches ou réalisations qu'elles ont mis en place.

ARTICLE 3 – CATÉGORIES DE PRIX

Sous réserve d'un nombre de candidatures suffisant, l'Organisateur décernera 11 Prix spécifiques et 1 prix coup de cœur du jury toutes catégories confondues.

3.1 Prix Spécifiques

3.1.1 Innovations pour les consommateurs de la restauration (4 prix)

- **Food**

Récompense les innovations culinaires de la RHD qui offrent un bénéfice aux consommateurs, une expérience spécifique, leur font découvrir un nouvel usage, un nouveau goût... Il peut s'agir de produits, d'alternatives innovantes pour s'adapter aux différents régimes alimentaires ou aux exigences de développement durable, d'aliments avec de nouvelles couleurs ou textures, ... dans les catégories suivantes :

Boulangerie, viennoiserie, pâtisserie / produits laitiers / épicerie salée ou sucrée / traiteur, plats préparés, snacking / surgelés, sorbets, glaces / condiments, assaisonnements, sauces / préparations et aides culinaires

- **Drinks**

Récompense les innovations de la RHD en matière de boissons chaudes, froides, alcoolisées ou non alcoolisées qui offrent un bénéfice aux consommateurs, une expérience spécifique, leur font découvrir un nouvel usage, un nouveau goût, qui sont produites d'une manière spécifique... Il peut s'agir de produits dans les catégories suivantes :

Café, thés, infusions / alcools / sirops et concentrés à diluer / jus de fruits / sodas / eaux / boissons lactées

- **Equipements**

Récompense les machines, équipements, accessoires, emballages de la RHD les plus innovants qui offrent un bénéfice aux consommateurs, une expérience spécifique, leur font découvrir un nouvel usage, s'inscrivent dans les objectifs de développement durable... Il peut s'agir de vaisselle, d'éléments de décoration, d'emballages et nouveaux matériaux pour transporter les repas / boissons...

- **Services**

Récompense les innovations et solutions des entreprises basées sur les nouvelles technologies au service de la RHD qui offrent un bénéfice aux consommateurs, une expérience spécifique, leur font découvrir un nouvel usage, s'inscrivent dans les objectifs de développement durable... : Applications, QR codes, services de paiement...

3.1.2 Innovations pour les professionnels de la restauration (4 prix)

Récompense les innovations culinaires qui facilitent le travail des professionnels de la RHD dans la préparation de leurs plats, ou qui innovent les pratiques, usages... Il peut s'agir de produits qui réduisent les temps de préparation de recettes, qui innovent dans les méthodes de préparation, ou encore qui s'inscrivent dans les objectifs de développement durable... dans les catégories suivantes :

Boulangerie, viennoiserie, pâtisserie / produits laitiers / épicerie salée ou sucrée / traiteur, plats préparés, snacking / surgelés, sorbets, glaces / condiments, assaisonnements, sauces / préparations et aides culinaires

- **Drinks**

Récompense les innovations en matière de boissons chaudes, froides, alcoolisées ou non alcoolisées qui facilitent le travail des professionnels de la restauration, ou qui innovent dans les pratiques, les usages, ou s'inscrivent dans les objectifs de développement durable... Il peut s'agir de produits dans les catégories suivantes :

Café, thés, infusions / alcools / sirops et concentrés à diluer / jus de fruits / sodas / eaux / boissons lactées

- **Equipement**

Récompense les machines, équipements, accessoires, emballages de la RHD les plus innovants qui facilitent le travail des professionnels de la RHD ou leur permettent de se démarquer, qui s'inscrivent dans les objectifs de développement durable... Il peut s'agir d'équipements, d'ustensiles pour cuire, réfrigérer, nettoyer, découper, décorer, trier les déchets, d'emballages et nouveaux matériaux pour transporter les produits et les faire livrer...

- **Services**

Récompense les innovations et solutions des entreprises basées sur les nouvelles technologies au service des professionnels de la RHD, pour faciliter leur travail, leur organisation, leur rendement ou la relation client : Applications, logiciels, intelligence artificielle, usage de la data, innovations logistiques ou de production...

3.2 Concept en restauration

3.2.1 Restauration collective

Récompense les concepts en restauration collective les plus innovants pour satisfaire les convives, garantir l'expérience client ou encore développer son offre : réfrigérateurs connectés, bar à salades à emporter, kiosques à thèmes, application dédiée, durabilité du concept...

3.2.2 Restauration commerciale

Récompense les concepts en restauration commerciale les plus innovants pour proposer une nouvelle expérience client, se démarquer de la concurrence ou encore proposer une nouvelle offre qui répond aux tendances des consommateurs : cuisine végétale, ambiance et décor innovants, digitalisation de l'espace de restauration ou des cuisines...

3.3 Développement de la responsabilité sociétale et environnementale des entreprises

Cette catégorie récompense la démarche, le produit ou le service le plus innovant, favorable à un meilleur respect de l'environnement et du développement durable (exemple : améliorer ses modes de production en cuisine, gérer ses stocks et invendus pour éviter le gaspillage alimentaire, s'approvisionner en local et de saison..) et/ou l'entreprise qui vise à construire et nourrir une nouvelle identité de marque en engageant l'ensemble de la stratégie de l'entreprise vers un modèle éthique et durable.

3.4 Prix coup de cœur du jury

Parmi l'ensemble des dossiers de candidatures complets présentés pour l'un des 11 Prix spécifiques, le jury décernera un prix spécial toutes catégories confondues parmi les dossiers présentés.

Ce trophée n'est pas ouvert à candidature

3.5 Les candidats choisissent de déposer leur dossier de candidature dans la catégorie qui leur paraît correspondre le mieux au projet qu'ils soumettent. Néanmoins, l'Organisateur ou le jury pourra inscrire un candidat dans une autre catégorie que celle à laquelle il a postulé s'il juge que son dossier est mieux adapté à une autre catégorie.

3.6 L'Organisateur se réserve la possibilité de maintenir, supprimer ou fusionner plusieurs Prix en fonction du nombre de dossiers reçus et de leur qualité.

ARTICLE 4 – CANDIDATURE

Pour s'inscrire et participer au concours, le candidat doit obligatoirement :

4.1 - Être une personne morale, française ou qui opère en France, du secteur de la Restauration hors Domicile ou qui crée des produits, innovations, concepts, solutions à destination de la RHD, à l'exclusion de toute société appartenant au groupe INFOPRO DIGITAL et des sociétés partenaires contribuant à l'organisation du concours.

La personne physique intervenant au nom et pour le compte de la personne morale garantit avoir la capacité juridique d'engager financièrement et juridiquement la personne morale pour laquelle elle intervient et qui sera liée par le présent règlement.

- Proposer un produit, une réalisation ou une démarche innovante commercialisés ou mise en œuvre entre le 1^{er} janvier 2022 et le 2 octobre 2023. Le candidat devra justifier de cette date.

4.2 Compléter le bulletin d'inscription en ligne sur le site : <https://evenements.infopro-digital.com/neorestauratation/#/> et acquitter le droit d'inscription pour chaque dossier présenté (tarifs disponibles sur le site), tel qu'indiqué:

- par carte bancaire lors de l'inscription en ligne
- par chèque à l'ordre de Groupe Industrie Services Info à réception de facture

- par virement bancaire à réception de facture :

Domiciliation : Société Générale Paris Etoile Entr (03175)

Banque : 30003 - Code guichet : 03640 - N° de compte : 00020027490 - Clé RIB 66

BIC : SOGEFRPP - IBAN : FR76 3000 3036 4000 0200 2749 066

4.3 Compléter un dossier de candidature téléchargeable sur le site <https://evenements.infopro-digital.com/neorestaurat/#/> ou , et le renvoyer au plus tard le 02 octobre 2023 par e-mail à l'adresse inneoawards@infopro-digital.com ou par courrier postal à l'attention Guilhem Corniquet à l'adresse suivante : Groupe Industrie Services Info, 10 place du Général de Gaulle – BP 20156 – 92186 Antony Cedex.

- a) Le candidat pourra présenter un produit, une réalisation ou démarche dans plusieurs catégories sous réserve de :
 - remplir autant de dossiers de candidature que de catégories choisies
 - acquitter le droit d'inscription pour chacun des dossiers présentés.

- b) Fournir un minimum de 5 échantillons pour toutes les catégories (sauf « services et développement de la responsabilité sociétale et environnementale des marques »).

Attention **pour les produits volumineux**, un visuel ou une vidéo peuvent suffire : il est conseillé de prendre contact avec nos services au préalable.

Ces échantillons sont indispensables pour la présentation des produits aux membres du jury.

Les échantillons doivent être adressés à l'adresse suivante :

Groupe Industrie Services Info – « IN-NEO AWARDS »

Guilhem CORNIQUET

Antony Parc 2 - 10, place du Général de Gaulle - 92 160 Antony

Ces échantillons devront parvenir à l'organisateur :

- **avant le 27 octobre 2023** (sous réserve d'être enregistrés comme candidats avant le 8 septembre), pour les produits non périssables et non frais

- **entre le 6 et 7 novembre 2023** pour les produits frais et/ou périssables.

Il faudra impérativement respecter les horaires de livraison suivants : **9h-12h15 et 14h-18h**.

Au-delà de ces dates et horaires limites de réception des produits, l'organisateur ne pourra être tenu responsable de la non-représentation du produit lors du jury.

- b) Un **dossier de presse** est recommandé pour compléter le dossier, à envoyer en pièce-jointe de votre dossier de candidature à l'adresse suivante : inneoawards@infopro-digital.com
Toute candidature ne répondant pas aux critères énoncés ci-dessus ne sera pas prise en considération pour l'attribution d'un trophée.

ARTICLE 5 – ENGAGEMENT DES CANDIDATS

5.1 Les candidats sont tenus d'obtenir, préalablement à l'envoi de leur dossier de candidature, toutes les autorisations nécessaires à la reproduction et à la représentation des éléments constitutifs de leur dossier (notamment et sans que cette liste soit exhaustive : marques, dessins, photos, vidéos, droits d'auteurs, brevets, savoir-faire industriel..., y compris des prestataires éventuellement intervenus dans le projet présenté etc.) lors de la Remise des Prix et dans tous médias, quel qu'en soit le support, susceptibles de traiter des IN-NEO AWARDS dans un but promotionnel ou d'information, ainsi que pour une reproduction, par l'Organisateur sur les documents promotionnels des éditions suivantes de ce concours. Ces utilisations devront pouvoir intervenir sans obligation d'aucune sorte à la charge de la société organisatrice.

Les sociétés candidates garantissent l'Organisateur de tout recours à cet égard, ce dernier ne pouvant en aucun cas être tenu pour responsable d'aucun litige lié à la propriété intellectuelle ou industrielle attachée à l'un des éléments constitutifs d'un dossier de participation au concours.

5.2 L'Organisateur s'engage à ne divulguer aucune information considérée confidentielle par le candidat **qui l'aura expressément signalée comme telle dans son dossier de candidature**. Lesdites informations ne seront portées qu'à la connaissance des personnes en charge de l'organisation du concours (salariés, experts et prestataires de l'Organisateur, jury) et aux seules fins de l'organisation du concours et de la sélection des lauréats.

ARTICLE 6 – JURY et RESULTATS

6.1 Les membres du jury sont choisis par l'organisateur parmi les personnalités reconnues du secteur de la Restauration Hors Domicile (restauration commerciale, restauration collective, industriels, distributeurs et experts). Ils sont sélectionnés pour leurs expertises au regard des critères d'appréciation de chacune des catégories.

Le Jury se réunira en novembre 2023 afin d'examiner l'ensemble des dossiers complets et désigner les lauréats dans les 11 catégories de Trophées, ainsi que le prix coup de cœur du jury (non ouvert à candidature)

La présentation des dossiers fait l'objet d'un débat entre les membres du jury. Les critères suivants seront pris en compte sans que cette liste soit exhaustive ni que le poids de chacun d'eux ne soit défini:

- Originalité de la démarche / du projet / de la réalisation / du concept
- Caractères de l'innovation
- Potentialité de marché
- Pertinence de l'innovation

Un vote dégage un premier tri de finalistes. À l'issue de ce premier scrutin, les finalistes seront départagés par un vote à bulletin secret. Les résultats resteront secrets jusqu'à la cérémonie de remise des prix le 4 décembre 2023 (date prévisionnelle).

Les membres du jury ne pourront participer au vote d'un Trophée dans lequel leur entreprise (ou leurs marques) serait soit candidate soit impliquée directement ou indirectement.

Les délibérations du jury sont confidentielles et ce dernier n'aura en aucun cas à se justifier de ses choix.

Le Jury se réserve la possibilité de ne pas délivrer de prix, de nommer des ex-æquo ou de créer de nouveaux prix.

6.2 Les prix seront remis au cours d'une cérémonie qui se tiendra à Paris le 4 décembre 2023 (date prévisionnelle). Les nommés seront avisés de leur nomination par l'organisateur et devront être présents à la cérémonie afin de recevoir leur prix (s'ils sont désignés Lauréat par le Jury). Ils s'engagent à ne divulguer aucune information concernant leur nomination à des tiers jusqu'à la remise des prix. Tous les candidats seront conviés à assister à la remise des prix qui aura lieu en fin de journée le 4 décembre 2023.

Il est expressément convenu que dans le cas où la cérémonie ne pouvait se tenir en présentiel en raison de la situation sanitaire liée au COVID 19, l'Organisateur pourra effectuer la remise des prix en version digitale retransmise sur une plateforme dédiée sans que cette modification entraine une réduction des frais d'inscription.

ARTICLE 7 – UTILISATION DE LA DENOMINATION « IN-NEO AWARDS »

Seuls les lauréats d'un prix sont autorisés à utiliser les noms et logo « IN-NEO AWARDS » dans les formes et conditions transmises par l'Organisateur, sur toute documentation institutionnelle, commerciale et promotionnelle concernant la société et/ou le projet récompensé(e)(s). Cette autorisation est consentie pour une durée limitée d'un (1) an à compter de la Remise des Prix.

ARTICLE 8 – DONNÉES PERSONNELLES

Les informations à caractère personnel recueillies ci-dessus par l'Organisateur font l'objet d'un traitement informatique dans le cadre de l'organisation du concours. Elles sont nécessaires à notre société pour traiter les inscriptions des candidats au concours et sont enregistrées dans le fichier de l'Organisateur. L'Organisateur, ou toute société du groupe Infopro Digital, pourra envoyer aux candidats des informations sur des produits et/ou services utiles à leurs activités professionnelles ou les intégrer dans des annuaires professionnels.

Selon ce qui aura été indiqué dans le dossier de candidature, les données à caractère personnel des candidats pourront être transmises aux partenaires de l'Organisateur afin de leurs envoyer des propositions pour des produits ou des services analogues dans le cadre de leur activité professionnelle ainsi que les intégrer dans des annuaires professionnels.

Tous les candidats disposent d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition aux données les concernant et peuvent exercer ce droit par demande écrite adressée à l'adresse mail cnil.evenements@infopro-digital.com.

La Charte Données Personnelles du groupe Infopro Digital est accessible à l'adresse suivante :
<https://www.infopro-digital.com/rgpd-gdpr/>

ARTICLE 9 – REGLEMENT - LITIGES

9.1 - Le fait de s'inscrire au concours implique l'acceptation sans réserve et le respect des dispositions du présent règlement, accessible à tout moment durant la durée du concours sur le site internet <https://evenements.infopro-digital.com/neorestauraton/#/> ou sur demande auprès de l'Organisateur durant la durée du concours par courrier à l'attention de Guilhem Corniquet à l'adresse suivante : Groupe Industrie Services Info – 10 place du Général de Gaulle – Antony Parc 2 – BP 20156 – 92186 Antony Cedex.

9.2 - Le présent règlement est soumis à la loi française. L'Organisateur statuera souverainement sur toute difficulté pouvant naître de l'interprétation et/ou de l'application du présent règlement.

ARTICLE 10 - DIVERS

10.1 - Tout dossier de candidature comportant une anomalie, incomplètement rempli, ou qui n'aura pas été envoyé dans les délais ou validé électroniquement par le candidat sera considéré comme nul et ne sera pas pris en considération pour le concours.

10.2 - L'Organisateur se réserve, notamment en cas de force majeure, le droit d'écourter, prolonger, suspendre, modifier ou annuler le concours.

10.3 - Les candidats, finalistes et lauréats autorisent, par avance et sans contrepartie financière, l'Organisateur à utiliser leur nom, logo, l'image et les noms et prénoms de leurs représentants ainsi que les éléments de leur dossier récompensé à des fins promotionnelles, publicitaires ou d'information (notamment dans les manifestations et les publications papier et/ou web de l'Organisateur) sans que cette faculté puisse être source d'une quelconque obligation à l'égard de l'Organisateur. Elles garantissent ce dernier de tout recours à cet égard.

10.4 - La responsabilité de l'Organisateur ne saurait être engagée du fait d'un dysfonctionnement du service postal (retard d'acheminement ou perte) ou de la destruction totale ou partielle des dossiers de participation par tout autre cas fortuit. De même, la responsabilité de la société organisatrice ne saurait être engagée du fait d'un dysfonctionnement total ou partiel du réseau Internet auquel elle est étrangère et qui empêcherait la validation électronique des candidatures.

10.5 - Les dossiers de candidature ne seront pas retournés.

Antony, le 07 avril 2023