

CONGRÈS RHD

Mercredi 5 décembre 2018 - Paris

La rencontre des acheteurs, fournisseurs
et distributeurs de la RHD

15^E ÉDITION

Quels nouveaux leviers et business model en restauration commerciale et collective

Avec la participation exceptionnelle de :

Isabelle BASTIEN
Directrice Nationale
des Ventes Hors-Foyer
**COCA COLA
ENTREPRISE**

Frédéric LEZY
Directeur Digital
ELIOR

Nicolas RICÉ
Président & CEO
COLUMBUS CAFE

Marie-Pierre SOURY
Président-Directeur général
LA CROISSANTERIE

Pierre VERDIER
Directeur commercial
DELIVEROO

En partenariat avec :



Avec l'expertise de :



Avec le soutien de :



Avant-propos

L'ubérisation impacte aussi la restauration.

Avec de nouveaux réflexes, les consommateurs redoublent d'exigences en terme de qualité et expérience client.

Ils cherchent un service personnalisé, une livraison soignée et des ambiances particulières selon l'endroit et le moment.

Quelle stratégie définir pour captiver des consommateurs avertis, hyper connectés et attentifs à l'expérience utilisateur. Quels sont les nouveaux leviers des enseignes, les nouveaux concepts et quel est l'impact de la livraison sur les business model.

Participez à cette journée riche en temps forts, qui vous permettra de nouer des contacts directs avec les décideurs du secteur et initier des relations de business inédites.

En me réjouissant de vous accueillir au Pavillon Dauphine,

Cécile Huon de Kermadec
Chef de projet Evénement
NEORESTAURATION

Un événement créé pour vous !

- Nouveaux concepts de restauration
- Enseignes de restauration collective
- Chaines de restauration commerciale
- Fournisseur agroalimentaire en RHD
- Distributeur alimentaire

- Président
- CEO
- Directeur Général
- Directeur Commercial RHD
- Directeur Commercial
- Directeur du Développement
- Directeur Franchise
- Directeur Marketing
- Directeur Hors domicile
- Directeur digital

neo
restauration

SOLUTIONS ET REPRÉSENTATIONS POUR LES ACTEURS DE LA RHD

Notre vocation est de vous proposer de vrais moments d'échanges entre décideurs de la restauration hors domicile pour décrypter les tendances du secteur

Vous bénéficiez de toute l'expertise des meilleurs intervenants et de personnalités reconnues sur les sujets qui vous préoccupent

Vous rencontrez les décideurs de la RHD traditionnelle, rapide et collective pour saisir de nouvelles opportunités business

Des débats animés par la rédaction de Néorestauration pour échanger avec vos pairs sur vos problématiques et benchmarker les meilleures pratiques



Depuis 1972, Néorestauration anime le marché de l'innovation et des solutions en RHD traditionnelle, rapide et collective avec un mensuel diffusé à plus de 20 000 exemplaires autour duquel se sont développés de nombreux services d'information et de mise en relation. Il accompagne les acteurs de la restauration et les aide à décrypter l'actualité pour améliorer leurs performances, adapter leurs pratiques et produits aux évolutions du marché. Marque média de référence pour tous les cadres et décideurs de la restauration en France, Néorestauration a développé une expertise pointue et se distingue par son approche innovante et proactive.

INFOPRO
digital

Journée animée par la Rédaction de Néorestaurant : Sabine DURAND, Directrice de la Rédaction et Enama Bravo et Yannick Nodin, journalistes.

8H30 **Accueil des participants**

9H00 **LA TRIBUNE - La vision d'un grand Chef étoilé**

En attente de confirmation

9H20 **Les mutations du marché RHD en 2018 et les perspectives 2019**

- Répartition du CA de la consommation hors domicile : quelles progressions du marché entre restauration commerciale et collective
 - Les changements en attentes et motivations de consommateurs.
 - Le rôle et l'impact du digital. Les services de livraison et leur impact sur le marché français.
 - Zoom sur les segments gagnants et leur drivers de croissance. Conclusion sur les perspectives 2019.
- > Maria BERTOCH - **THE NPD GROUP**

9H45 **Attractivité des chaînes en restauration commerciale : ranking et modèles gagnants**

- Qu'est-ce qui fait qu'une enseigne est attractive aujourd'hui pour ses consommateurs
 - Quelles sont les enseignes les plus attractives, Pourquoi
 - Quels sont les modèles gagnants de demain
- > Florence BERGER - **FOOD SERVICE VISION**
> François BLOUIN - **FOOD SERVICE VISION**

10H00 **Minut' tendances concepts - Top et flop marketing et concepts en restauration commerciale**

- Les meilleures idées et les plus profitables pour créer, booster et faire durer son business
- Les échecs inspirants pour savoir ce qu'il faut faire ou ne pas faire...
- Les best of des années 2010 en restauration côté promesse- client, produit, décor, service, animations, réseaux sociaux...

> Anne-Claire PARÉ - **BENTO**

10H20 **Pause**

10H50 **Moments de consommation - Répondre aux attentes du consommateur sans perdre son ADN**

> Nicolas RICHE - **COLUMBUS CAFE**

11H05 **Tendance Qualité - Comment orienter son offre et renforcer l'attractivité de son enseigne**

- Carte : comment faire évoluer son offre prix et qualité
- Sourcing : comment réorganiser ses approvisionnements pour garantir la qualité
- Services, design : quelle nouvelle ambiance créer
- Quel positionnement adopter pour faire face aux nouvelles enseignes

> Marie-Pierre SOURY - **LA CROISSANTERIE**

11H35 **Nouveaux business - Collaboration et digitalisation de l'information produit : des ingrédients clés pour améliorer l'expérience convive**

- Digitalisation de la facture, évaluation immédiate des coûts de réparation, personnalisation du traitement : quelles valeurs ajoutées d'une gestion de sinistre digitale
- Comment intégrer chatbots et outils de prédiction des coûts de réparation à l'écosystème de l'assureur

> Paul BOUNAUD - **GS1 FRANCE**

> Pascale JACQUEMOT - **TRANSGOURMET**

> Dominique NOLET - **NESTLE FRANCE**

> Frédéric LEZY - **ELIOR**

12H05 **Déjeuner**

14H00 **Quel impact de la livraison sur les enseignes de restauration commerciale et collective**

> Nicolas NOUCHI - **CHD EXPERT**

14H20 **Nouveaux business**
Concept de restauration-livraison : quelles règles d'or adopter en matière de sourcing et livraison, quels algorithmes privilégier

- Quels sont les impacts directs et indirects de la livraison sur le mode de sourcing, les process en cuisine et la sélection des menus
- Big data et algorithmes : comment anticiper ses commandes en ligne et ajuster ses approvisionnements et sa fabrication
- Livraison : par quels moyens, doit-on la sous-traiter, quels sont les engagements vis-à-vis des clients

> Pierre VERDIER - **DELIVEROO**

> Anton SOULIER - **TASTER**

14H45 **Mutations de la distribution et nouveaux entrants : quelle stratégie fournisseur-distributeur mettre en place en restauration**

- Distributeurs : de quelle façon affinent-ils leurs stratégies de ciblage pour mieux répondre à leurs clients
- Fournisseurs : comment adaptent-ils leurs offres pour répondre à la premiumisation du marché
- Comment retrouver de la valeur ajoutée dans la relation fournisseur/distributeur : quelle stratégie vertueuse adopter

> Emmanuel ARGOUD - **FOOD SERVICE VISION**

> Michael BALLAY - **FOOD SERVICE VISION**

> Isabelle BASTIEN - **COCA COLA ENTREPRISE**

> Eric BOUZARD - **WEISS**

> Guillaume de MARCELLUS - **C10**

15H20 **Atouts et modèles de collaboration des acteurs de la grande distribution pour développer une offre de restauration**

15H35 **Digital et communication : comment faire le buzz et prolonger l'attractivité de l'offre**

> Achille BOCCARO - **WINIIT**

> Iheb JEBALI - **O'TACOS**

16H00 **Identifiez les facteurs clés d'une bonne stratégie pricing en restauration commerciale**

> Nicolas BORDEAUX - **RMS**

16H15 **ALLOCUTION DE CLÔTURE**

16H40 **Fin de la manifestation**

INTERVENANTS



Michael Ballay
Consultant Senior
FOOD SERVICE VISION



Isabelle Bastien
Directrice Nationale des Ventes Hors-Foyer
COCA COLA ENTREPRISE



Florence Berger
Consultant Senior
FOOD SERVICE VISION



Maria Bertoch
Industry Expert - Foodservice Europe & Russia
THE NPD GROUP



François Blouin
Président Fondateur
FOOD SERVICE VISION



Achille Boccaro
Co-Founder et CEO
WINIIT



Paul Bounaud
Responsable des filières agricoles et RHD
GS1 FRANCE



Nicolas Bordeaux
Managing Director
RMS



Eric Bouzard
Directeur Général
WEISS



Pascale Jacquemot
Directrice des projets
TRANSGOURMET



Iheb Jebali
Directeur du Développement
O'TACOS



Frédéric Lezy
Directeur Digital
ELIOR



Guillaume de Marcellus
Directeur Général
C10



Dominique Nolet
Expert Master Data
GDS - NESTLE FRANCE



Anne-Claire Paré
Experte
BENTO



Marie-Pierre Soury
Président-Directeur général
LA CROISSANTERIE



Nicolas Riche
Président & CEO
COLUMBUS CAFE



Anton Soulier
Fondateur
TASTER



Pierre Verdier
Directeur commercial
DELIVEROO PARAMETRICS

Nos partenaires



Compagnie des Pâtisiers, créateurs d'émotions gourmandes

Fabricant de pâtisseries surgelées depuis 2008, Compagnie des Pâtisiers a pour mission de faire rayonner l'excellence de la pâtisserie. Grâce au savoir-faire de nos équipes et aux investissements continus sur nos sites de production, nous nous engageons à reproduire le geste artisanal du pâtissier à grande échelle, à utiliser l'innovation au service de la tradition pour partager notre passion pâtissière et ainsi réconcilier l'industrie et le bon. Cette excellence pâtissière s'articule autour de nos quatre valeurs : la qualité, l'innovation, le plaisir et la flexibilité.

www.patisca.fr



GS1, la puissance des standards pour améliorer la façon dont nous travaillons et vivons.

Créée en 1972, l'organisation GS1 s'est attachée, dès l'origine et partout dans le monde, à la mise au point, à la diffusion et à la promotion d'un langage commun fondé sur des standards d'échanges d'informations éprouvés, reconnus et adaptés aux besoins de chacun des intervenants de la chaîne d'approvisionnement.

Aujourd'hui, ce sont plus de 36 000 entreprises adhérentes en France, dont 90 % de PME, qui grâce aux standards GS1 peuvent dialoguer et commercer avec 1 million de partenaires dans le monde. Au-delà de la volonté de définir des standards pour un marché ouvert, GS1 France a pour ambition de promouvoir l'innovation et les nouvelles technologies en accompagnant la transformation numérique de nombreux secteurs économiques (PGC, distribution, RHD, santé,...) et métiers (Data Management, Supply Chain Management, Transport, Marketing, ...).

www.gs1.fr

Notre expert



Créé en 2005, Food Service Vision est le leader du conseil et des études de marché en food service en France. Nous accompagnons la croissance et la performance d'acteurs clés de la restauration en France et à l'international via une offre de service unique combinant conseil stratégique, études de marché et business intelligence.

www.foodservicevision.fr

Nos soutiens



Informations pratiques

Date et lieu

Mercredi 5 décembre 2018

Paris, Pavillon Dauphine

Place du Maréchal de Lattre

75116 PARIS

Métro: Ligne 2 ou RER C (Pte Dauphine)

Inscription

TARIF GÉNÉRAL
1 095 € HT (1 314 € TTC)

TARIF RESTAURATEURS
895 € HT (1 074 € TTC)

Inscrivez-vous en ligne sur :
www.neorestaurations.com
> Rubrique EVENEMENTS

Inscrivez-vous à plusieurs
et bénéficiez de tarifs dégressifs !

-5% sur chaque inscription dès le 2^e inscrit

-10% sur chaque inscription dès le 3^e inscrit

-15% sur chaque inscription dès le 4^e inscrit

Nous contacter

Elvire Roulet - 01 77 92 93 36

elvire.roulet@infopro-digital.com

Consultez les conditions générales de vente en ligne sur
<https://evenements.infopro-digital.com/neorestaurations/cgv-evenements>

Nos prochains événements

MATINÉE RHD & SANTÉ

Saisissez les opportunités d'un segment en pleine croissance !

L'alimentation est désormais considérée comme un soin à part entière. Les professionnels sont de plus en plus nombreux à relever le défi.

Lundi 2 avril 2019, Paris

Nos prochaines formations

CATEGORY MANAGEMENT EN RHD

Bâtir une approche efficiente

Mercredi 6 décembre 2018, Paris

FORMATEUR :



Bernard BOURDON

Associé, **IMPP**

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Pourquoi développer une approche catégorielle et comment la mettre en œuvre
- Construire une stratégie catégorielle efficace
- Bâtir vos plans catégoriels par client

**Retrouvez tous les événements de
néorestaurations sur :**
www.neorestaurations.com