



CONGRÈS RHD

LE 3 DÉCEMBRE 2020
—— PARIS ——

Quel modèle de restauration à l'horizon 2022

Ils ont déjà répondu présents :

Mélanie GUILLDOU

Executive Vice President
Foodservice Global
**LAGARDÈRE
TRAVEL RETAIL**

Bérengère O

Directrice La Felicità
BIG MAMMA

Pascal PELTIER

Directeur des opérations
METRO FRANCE

Jérôme TAFANI

Vice-Président
et Directeur Général
**BKQ SERVICES
BURGER KING ET QUICK**

Organisé par :

neo
restauration
SOLUTIONS ET INNOVATIONS POUR LES ACTEURS DE LA RHD

En partenariat avec :

ALASKA SEAFOOD

Sauvage, Naturel & Durable®

Avec l'expertise de :

**food
service
vision**

Et le soutien de :

FEFF
Fédération des Entrepreneurs
et Franchisés de France

LSA
COMMERCE & CONSOMMATION

**Toute la
Franchise**
Créer son entreprise et devenir franchisé
Toute-la-franchise.com

Avant-propos

Après une année 2020 marquée par la crise du COVID-19, le secteur de la RHD a été profondément bousculé. Les fermetures des restaurants, cantines ou cafés pendant plusieurs mois ont poussé les restaurateurs, fournisseurs, distributeurs à trouver des solutions toujours plus innovantes pour rester dans la course : développement de la livraison, accélération de la mise en place du click-and-collect, nouvelles technologies... 2021 sera donc une année décisive pour se relancer et viser à retrouver une activité normale d'ici 2022. Quelles sont donc les nouvelles tendances à prendre en considération ? Quelles sont les nouvelles attentes des consommateurs ? Quels modèles de restauration gagnants pour la RHD et passer le cap de 2021 ?

Nous vous attendons lors de la 17^{ème} édition du Congrès RHD pour rencontrer vos pairs et bénéficier des retours d'expériences concrets d'acteurs clés de la restauration commerciale et collective, pour décrypter ensemble les nouveaux modèles de restaurations viables et assurer la relance du secteur.

Dans l'attente de vous y accueillir,

Sabine Durand

Directrice de la Rédaction
NEORESTAURATION

Un événement créé pour vous !

- Enseignes de restauration collective
- Chaines de restauration commerciale
- Fournisseur agroalimentaire en RHD
- Distributeur alimentaire
- Président / CEO
- Directeur Général
- Directeur Commercial
- Directeur Franchise
- Directeur Marketing
- Directeur digital

neorestauration

SOLUTIONS ET INSPIRATIONS POUR LES ACTEURS DE LA RHD

Notre vocation est de vous proposer de vrais moments d'échanges entre acteurs de la Restauration Hors Domicile pour décrypter les tendances du secteur.

- Bénéficiez de toute l'expertise des meilleurs intervenants et de personnalités reconnues sur les sujets qui vous préoccupent
- Rencontrez les décideurs de la RHD traditionnelle, rapide et collective pour saisir de nouvelles opportunités business
- Assistez à des débats animés par la rédaction de Néorestauration pour échanger avec vos pairs sur vos problématiques et benchmarker les meilleures pratiques



Des événements
et formations dédiés
au secteur



+ de 200
participants / an



97% de taux
de satisfaction

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 Néorestauratation avec les interventions de :



Victoria BENHAIM
Fondatrice
ILUNCH



Florence BERGER
Manager associée
FOOD SERVICE VISION



François BLOUIN
Président Fondateur
FOOD SERVICE VISION



Maxime BUHLER
co-Fondateur
POKAWA



Sébastien CHAPALAIN
Président
CLASS'CROUTE



Claire DIEMER
Directrice des études qualitatives
FOOD SERVICE VISION



Philippe GOLDMAN
CEO
PAZZI



Mélanie GUILLDOU
Vice-présidente exécutive Foodservice
LAGARDÈRE TRAVEL RETAIL



Carole MARCH
Responsable hygiène nationale
EPISAVEURS



Bérengère O
Directrice La Felicita
BIG MAMMA



Pascal PELTIER
Directeur des opérations
METRO FRANCE



Jérôme TAFANI
Vice-Président et Directeur Général, BKQ Services
BURGER KING ET QUICK



Jean VALFORT
Fondateur
PANORAMA GROUP

8H30 **Accueil des participants**

9H00 **Allocution d’ouverture**
> Jérôme TAFANI - **BURGER KING ET QUICK**

LES CLÉS POUR ADAPTER VOTRE BUSINESS MODEL ET GARANTIR UNE REPRISE SOLIDE

9H30 **État des lieux du marché de la RHD et de l’économie française : comment vous renouveler pour aborder sereinement 2022**

- Bilan de l’année 2020 et prévisions pour les mois à venir
- Quels changements instaurer pour passer le cap de la crise
- Assurer un retour à la normale de votre activité durant l’année 2021

> Florence BERGER - **FOOD SERVICE VISION**
> Claire DIEMER - **FOOD SERVICE VISION**

9H45 **Analyse du consommateur : les tendances qui se dessinent et comment s’y adapter**

- Préférence pour la proximité, fait-maison et DIY, consommation rapide... Quels changements parmi les consommateurs vont s’installer durablement
- Les solutions à appliquer pour répondre aux attentes de votre cible

10H00 **KEYNOTE - Quelle remise en cause de la Restauration à table**

- Distanciation, flexibilité des horaires, ouverture à la livraison... les changements sur le long terme à prévoir
- Quelles solutions et nouveautés adopter pour se démarquer
- Haute Gastronomie : un modèle destiné à perdurer ?

> Mélanie GUILLDOU - **LAGARDÈRE TRAVEL RETAIL**

10H20 **La vision d’un grand chef étoilé**

10H40 **Pause**

11H10 **INTERVIEW CROISÉE - Quelle politique de prix mettre en place pour relancer votre activité**

- Choisir un business model viable pour compenser la baisse de clientèle et aux surcoûts associés
- Déterminer votre politique tarifaire et le positionnement de votre offre en fonction de votre cible

11H40 **TABLE RONDE - La Révolution de la restauration d’entreprise : les clés pour se réinventer**

- Développement du télétravail : quelle clientèle pour demain
- Comment pallier la baisse de convives et trouver de nouveaux leviers de croissance
- Livraison, nouvelles offres de restaurations... les meilleures solutions pour les cantines de demain

> Victoria BENHAIM - **ILUNCH**
> ELIOR

12H25 **KEYNOTE - Comment rendre agile la distribution professionnelle alimentaire**

- Satisfaire le client virtuel : mode d’emploi
- Les stratégies pour restructurer vos approvisionnements et modèle de distribution
- Vente directe au consommateur : une tendance passagère ?

> Pascal PELTIER - **METRO FRANCE**

12H45 **Déjeuner**

LES BONNES PRATIQUES ET INNOVATIONS À SUIVRE SUR LE LONG TERME EN RHD

14H00 **TABLE RONDE - Emballages et Protection sanitaire : quels matériaux gagnants**

- Plastique à usage unique, matériaux jetables, portions individuelles... état des lieux sur l’utilisation du plastique à l’heure actuelle
- Comment envisager la sortie des conditionnements à usage unique sur le long terme
- Les méthodes pour intégrer de nouveaux matériaux dans vos emballages et à quel coût

> Carole MARCH - **EPISAVEURS**

14H45 **KEYNOTE - RSE, transparence, proximité... sur quelles stratégies miser pour construire l’avenir de la RHD**

- Économie circulaire, végétal, efficacité énergétique... mesurer les bénéfices économiques, sociaux et environnementaux de vos actions
- Éthique, solidarité, transparence... : redonner du sens à votre activité
- Agriculture urbaine, circuits courts... Les clés pour garantir un approvisionnement local et durable
- Traçabilité, Origine, approbation Yuka... Les critères de réassurance à introduire dans vos actions

> Bérengère O - **BIG MAMMA**

15H05 **Minutes startups : les acteurs à suivre**

15H20 **TABLE RONDE - Découvrir les opportunités des nouvelles technologies dans la restauration commerciale et collective**

- Grande distribution et phigital : quelles avancées et avantages concrets
- Équipement connecté, intelligence artificielle... zoom sur les innovations dans la RHD
- Exploiter les meilleurs outils digitaux pour entretenir des liens avec vos clients et booster vos ventes

> Sébastien CHAPALAIN - **CLASS'CROUTE**
> Philippe GOLDMAN - **PAZZI**
> Maxime BUHLER - **POKAWA**

16H05 **INTERVIEW CROISÉE - La dernière bataille des flux en RHD : quels modèles gagnants**

- Drive, livraison, click-and-collect... : accélérer la mise en place de la digitalisation du dernier kilomètre
- Moderniser la supply chain et son infrastructure pour la renforcer
- Quelles collaborations nouer pour répondre à ces enjeux

> François BLOUIN - **FOOD SERVICE VISION**
> Jean VALFORT - **PANORAMA GROUP**

16H30 **Allocution de clôture**

17H00 **Fin des conférences et cocktail**

Découvrez le programme détaillé sur www.neorestauratation.com

Notre partenaire



L'Alaska, symbole de la nature sauvegardée, abrite l'un des plus importants stocks de poissons sauvages au monde. Dans les eaux pures de la zone de pêche de l'Alaska FAO 67, le saumon sauvage, le cabillaud du Pacifique, le colin d'Alaska ou le crabe royal, vivent dans leur habitat d'origine et se nourrissent de sources naturelles, sans aucune influence humaine. Afin de garantir les stocks pour les générations futures, une pêche durable et une gestion responsable des ressources naturelles, sont à la base de toutes les pêcheries d'Alaska. Pour plus d'information, rendez-vous sur le site d'Alaska Seafood Marketing Institute (ASMI)

www.alaskaseafood.eu

Notre expert



Food Service Vision est le leader du conseil et des études de marché en restauration hors domicile. Le cabinet accompagne la croissance et les prises de décisions stratégiques d'acteurs clés de la restauration en France et à l'international (investisseurs, fournisseurs, distributeurs, chaînes et groupes de restauration).

www.foodservicevision.fr

Nos soutiens



La Fédération des Entreprises et Entrepreneurs de France, créée en 1995, est un Mouvement d'entrepreneurs indépendants. Elle propose des rencontres business tout au long de l'année avec la Grande Distribution, la RHF, le e-commerce, la GSS. Elle aménage la relation commerciale des PME avec les enseignes via des accords, elle défend un écosystème favorable aux entrepreneurs PME pour pérenniser leur entreprise dans le territoire et elle encourage le déploiement au quotidien de la RSE dans l'entreprise avec le label Entrepreneurs+Engagés (E+).

La FEEF compte aujourd'hui près de 900 entreprises de la TPE à l'ETI, aussi bien alimentaires que non-alimentaires.

www.feef.org/



Depuis 1958, LSA anime le marché de la grande consommation avec un hebdomadaire 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 grande consommation et les aide à décrypter l'actualité, pour améliorer leurs performances, adapter leurs pratiques et produits aux évolutions du marché. Marque médias de référence pour tous les cadres et décideurs de la grande consommation en France, LSA a développé une expertise pointue et se distingue par son approche innovante et proactive.

www.lsa.fr



Le leader de la mise en relation entre franchiseurs et candidats à la franchise.

[/www.toute-la-franchise.com](http://www.toute-la-franchise.com)



Certifié PEFC

Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.

pefc-france.org

Informations pratiques

Date et lieu

Jeudi 3 décembre 2020

La Bellevilloise

19-21 Rue Boyer, 75020 Paris

Inscription

TARIF GÉNÉRAL	TARIF RESTAURATEUR
CONGRÈS RHD	
1 095 €HT / 1 314 €TTC	895 €HT / 1 074 €TTC
FORMATION « CATEGORY MANAGEMENT EN RHD »	
995 €HT / 1 194 €TTC	895 €HT / 1 074 €TTC
CONGRÈS + FORMATION TARIF GÉNÉRAL	
Bénéficiez de 10% de remise grâce au code RHD20FO	

Inscrivez-vous en ligne sur :
www.neorestauration.com

Inscrivez-vous à plusieurs
et bénéficiez de tarifs dégressifs !

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/neorestauration/cgv-evenements>

Formation complémentaire :

CATEGORY MANAGEMENT EN RHD

Bâtir une approche efficiente

2 décembre 2020, Paris

FORMATEUR :



Bernard BOURDON

Directeur associé, IMPP

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Être capable de réaliser un diagnostic du category management de votre entreprise pour formuler des axes d'amélioration
- Découvrir les étapes du processus catégoriel en RHD pour construire une stratégie catégorielle et la mettre en œuvre
- Savoir différencier les bonnes pratiques des stratégies catégorielles en fonction des typologies de client pour renforcer votre impact

PROGRAMME 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
- Cas fil rouge : mise en pratique de la construction d'une stratégie catégorielle et diagnostic d'un client pour construire un plan d'action catégoriel

**Retrouvez tous les événements
de néorestauration sur :
www.neorestauration.com**

**Toute l'actualité sur
#CongrèsRHD**

