

CONGRÈS RHD

LE 2 DÉCEMBRE 2021

— LA BELLEVILLOISE - PARIS —

Un événement

neo
restauration
EVENTS



2022, LES CLEFS DE LA RECONQUÊTE

Ils ont déjà répondu présents :

Steve **BURGGRAF**
Co-Fondateur
FOODIMMO

Yves **HECKER**
Président-Directeur
Général
**LES BURGERS
DE PAPA**

Frédérique **LEHOUX**
Directrice Général
**GECO FOOD
SERVICES**

Nicolas **ISNARD**
Chef 1*
**BISTROT
DES HALLES**

Bastien **PAHUS**
General Manager
UBER EATS

Catherine **ROUANET**
Co-fondatrice
NOWW

En partenariat avec :

Avec l'expertise de :

Et le soutien de :

ANDJARO*

 **deliverect**

**food
service
vision**



**LSA**

 **Toute la
Franchise**
Créer son entreprise et réussir sa franchise
Toute-la-franchise.com

Avant-propos

La crise sanitaire de 2020 a occasionné un accident industriel inédit pour la filière, mais elle a aussi permis de montrer sa formidable capacité à rebondir, se réinventer et se transformer.

Tout en misant sur la solidarité entre tous les maillons de la chaîne, producteurs, fournisseurs, distributeurs, restaurateurs de tous les segments, elle a appris à surfer sur les différentes vagues de stop and go liées à la Covid. Quand des pans entiers de consommation s'effritaient, elle a imaginé de nouvelles manières d'entrer en relation avec ses clients.

Cette dynamique intrinsèque, cette agilité hors pair, la profession continue d'en faire preuve pour relever les défis en cours, que ce soit l'évolution de la situation économique ou des attentes consommateurs ou l'entrée en application des réglementations AGECE, REP ou EGAlim.

Comment s'adapte-t-elle ? Comment transforme-t-elle toutes ces contraintes en possibles opportunités ? Pour le savoir, retours d'expériences concrets à la clé, **retrouvez-nous le jeudi 2 décembre à La Bellevilloise lors de la 18^{ème} édition du Congrès RHD**. Nous y échangerons autour de tous ces sujets qui font vos métiers, pour analyser ensemble les nouveaux modèles gagnants.

Dans l'attente de vous y accueillir,



Sabine DURAND
Directrice de la Rédaction
NEORESTAURATION

Un événement créé pour vous !

Secteur

- Enseignes de restauration collective
- Chaînes de restauration commerciale
- Fournisseur agroalimentaire en RHD
- Distributeur alimentaire

Fonctions

- Président / CEO
- Directeur Général
- Directeur Commercial
- Directeur Franchise
- Directeur Marketing
- Directeur digital

neo
restauration
SOLUTIONS ET INSPIRATIONS POUR LES ACTEURS DE LA RHD

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

- Bénéficiez de l'expertise de personnalités reconnues de la filière RHD sur les sujets qui font vos métiers
- 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 Néorestauraton pour échanger avec vos pairs sur des problématiques qui sont les vôtres et benchmarker les meilleures pratiques



Des événements
et formations dédiés
au secteur



+ de 200
participants / an



97% de taux
de satisfaction

Depuis 1972, Néorestauraton 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, Néorestauraton a développé une expertise pointue et se distingue par son approche innovante et proactive.

INFOPRO
digital

Journée animée par la Rédaction de Néorestauration

8H30 **Accueil des participants**

9H00 **ALLOCUTION D'OUVERTURE**

9H20 **BENCHMARK - Quel état des lieux du marché de la RHD en France et à l'International ?**

- Quel bilan pour 2021
- Analyser les outils de résilience et innovations pour la RHD
- Décrypter les tendances pour 2022
- > François BLOUIN - **FOOD SERVICE VISION**
- > Un représentant de **IRI GIRA**

LE NOUVEAU PAYSAGE ALIMENTAIRE

9H50 **TABLE RONDE - Adapter votre offre pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs et convives**

- Comment la consommation raisonnée et le made in France ont-ils pris place dans les attentes consommateurs
- La tendance Healthy : vers une transformation durable des habitudes consommateurs ?
- > Sylvia GASCON-CHERRIER - **NINKASI**
- > Nicolas GERALD - **EUREDEN**
- > Rémy OUDGHIRI - **SOCIOVISION**
- > Nicolas NOUCHI - **CHD EXPERT**

10H35 **KEYNOTE - Les concepts innovants de l'année**

- > Anne-Clairé PARÉ - **BENTO**

10H50 **Pause Networking**



11H20 **INTERVIEW CROISÉE - Stratégie d'emplacement, points de vente : qu'est-ce qui change**

- Comment le boom de la livraison a-t-il remis les centres-villes au cœur de la stratégie d'emplacement
- Quel avenir pour les points de vente physiques
- > Steve BURGGRAF - **FOODIMMO**
- > Yves HECKER - **LES BURGERS DE PAPA**

11H50 **INTERVIEW - Livraison, Vente à Emporter, Dark Kitchen : les nouveaux canaux de la restauration**

- > Bastien PAHUS - **UBER EATS FRANCE**

12H20 **KEYNOTE - Comment adapter votre staffing aux nouveaux modes de consommation de la restauration collective et traditionnelle**

- > Un représentant de **ANDJARO**

12H40 **Déjeuner**



LA RESTAURATION ENGAGÉE, TRANSFORMER LES CONTRAINTES EN OPPORTUNITÉS DE DÉVELOPPEMENT

14H00 **INTERVIEW CROISÉE - Quels impacts financiers des réglementations REP et AGEC et quelles possibilités d'innovations**

- En quoi les réglementations impactent-elles le marché
- Quelles innovations face à ces contraintes pour gagner en avantage concurrentiel
- > Frédérique LEHOUX - **GECO FOOD SERVICES**
- > Catherine ROUANET - **NOWW**

14H25 **INTERVIEW CROISÉE - Politiques RSE : quels axes de développement pour en faire un atout**

- Comment la lutte contre le gaspillage devient-elle un outil de bonne gestion
- Pourquoi les salariés sont-ils une richesse à entretenir
- En quoi l'emballage fidélise-t-il le consommateur
- > Héloïse CHALVIGNAC - **PUR ETC**
- > Christian TETEDOIE - **RESTAURANT TETEDOIE**

LES AXES D'INNOVATION NÉCESSAIRES : COMMENT SE RÉINVENTER POUR SE DÉMARQUER

14H55 **TABLE RONDE - La Digitalisation de la filière sur tous les plans ?**

- Optimiser votre logistique et vos approvisionnements grâce au digital
- Prendre le virage de la relation client digitale
- > Maxime BUHLER - **POKAWA**
- > Kevin MAUFFREY - **DELIVEROO**
- > Un représentant de **DELIVERECT**

15H30 **INTERVIEW CROISÉE - Restauration à table et gastronomie : rester maître du jeu**

- Comment la Gastronomie s'est-elle appropriée le foodtruck
- Livraison à domicile : comment associer baisse des prix et préservation de la qualité
- > Nicolas ISNARD - **BISTROT DES HALLES**
- > Bérengère O - **BIG MAMMA**

15H55 **TABLE RONDE - Télétravail : vous adapter aux nouveaux modes de vie et de consommation**

- Quel avenir pour les professionnels de la restauration du midi dans un monde où le télétravail devient la norme
- Quelles solutions de restauration apporter aux salariés télétravailleurs
- Restauration et titres restaurants : anticiper les évolutions nécessaires
- > Victoria BENHAIM - **ILUNCH**
- > Dan CEBULA - **DEPUR EXPERIENCE**
- > Pierre-Antoine GALLET - **COMPASS**
- > Benjamin SUCHAR - **WORKLIFE**

16H40 **MOT DE CLÔTURE**

16H45 **Fin des conférences et cocktail**



INTERVENANTS



Victoria BENHAIM
CEO
ILUNCH



François BLOUIN
CEO
FOOD SERVICE VISION



Maxime BUHLER
co-Fondateur
POKAWA



Steve BURGGRAF
co-Fondateur
FOODIMMO



Dan CEBULA
CEO
DEPUR EXPERIENCE



Héloïse CHALVIGNAC
Co-Fondatrice
PUR ETC



Pierre-Antoine GALLET
Directeur régional
COMPASS



Sylvia GASCON-CHERRIER
Chef de produit Senior Food & Beverage
NINKASI



Nicolas GERALD
Directeur Commercial et Marketing d'AUCY FOODSERVICE et PEP-COCOTINE
EUREDEN



Yves HECKER
Président-Directeur Général
LES BURGERS DE PAPA



Nicolas ISNARD
Chef 1*
BISTROT DES HALLES



Frédérique LEHOUX
Directrice Général
GECO FOOD SERVICES



Kevin MAUFFREY
Directeur Commercial
DELIVEROO



Nicolas NOUCHI
Global Head of Market Research
CHD EXPERT



Bérengère O
COO France
BIG MAMMA



Remi OUDGHIRI
Directeur Général
SOCIOVISION



Bastien PAHUS
General Manager
UBER EATS



Anne-Claire PARÉ
Fondatrice
BENTO



Catherine ROUANET
Co-fondatrice
NOWW



Benjamin SUCHAR
Fondateur et CEO
WORKLIFE



Christian TETEDOIE
Chef 1*
RESTAURANT TETEDOIE



Un représentant de
ANDJARO



Un représentant de
DELIVERECT



Un représentant de
IRI GIRA

Nos partenaires



Andjaro est une plateforme de staffing qui permet aux organisations de trouver en urgence du personnel disponible en cas de variations d'activités, d'absentéisme ou de turnover. La solution digitalise l'ensemble du processus de staffing, en offrant la vue en temps réel de toutes les ressources disponibles en interne et en externe. Andjaro opère 250 000 mouvements de personnel chaque année et a d'ores et déjà généré 20M€ d'économies sur les budgets d'intérim et de CDD de ses clients.

www.andjaro.com



Deliverect est une société SaaS qui simplifie la gestion des commandes en ligne. Deliverect intègre de manière transparente les commandes en ligne des plateformes de livraison (Uber Eats, Deliveroo, JustEat Takeaway.com, etc.), permettant à plus de 10 000 établissements d'améliorer le service opérationnel et d'accroître la satisfaction des clients. Opérant dans plus de 30 marchés dans le monde, Deliverect a la confiance de chaînes de restaurants et de produits de grande consommation tels que KFC, Timeout Market, Unilever, ainsi que de petits et moyens restaurants et de dark kitchen dans le monde entier. Pour en savoir plus, visitez le site.

www.deliverect.com

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



Notre association créée en 2014 pour la COP 21 promeut une alimentation bas carbone reposant sur trois critères : Privilégier le végétal, les produits de saison et le local. Nous nous sommes appuyés sur des chefs cuisiniers pour qu'ils proposent des plats tellement délicieux que le changement d'alimentation soit aussi agréable que pérenne.

L'association organise : Un colloque annuel qui réunit environ 150 participants sur les thèmes de l'alimentation, de l'eau, des sols... et un concours de cuisine à l'intention des élèves des écoles hôtelières : Saveurs Durables

www.bonpourleclimat.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 média 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



Informations pratiques

Date et lieu

Jeudi 2 décembre 2021

La Bellevilloise
19-21, rue Boyer
75020 Paris

Inscription

| CONGRÈS RHD | |
|--|---|
| TARIF GÉNÉRAL EARLY BIRD Jusqu'au 24 septembre 2021 | TARIF RESTAURATEUR EARLY BIRD Jusqu'au 24 septembre 2021 |
| 1 095 €HT / 1 314 €TTC | 400 €HT / 480 €TTC |
| TARIF GÉNÉRAL | TARIF GÉNÉRAL RESTAURATEUR |
| 1 150 €HT / 1 380 €TTC | 500 € HT / 600 €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 RHD21FO | |

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

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>

Formation complémentaire :

CATEGORY MANAGEMENT EN RHD Bâtir une approche efficiente

1^{er} Décembre 2021, 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

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

Toute l'actualité sur
#CongrèsRHD

