



CONGRÈS RHD NEO RESTAURATION

Édition 2021

02/12/2021 - PARIS

Pourquoi participer à cet événement

- Un congrès à la pointe des tendances du marché pour comprendre les attentes des consommateurs
- Des témoignages inspirants de grands décideurs de la RHD pour insuffler une nouvelle dynamique au secteur
- Des temps de Networking dédiés pour créer du lien avec un grand nombre d'acteurs du secteur

Journée animée par : La Rédaction de NEO RESTAURATION

Accueil des participants

Allocution d'ouverture

Interview : Quel état du Marché RHD en France et à l'international

Interview : Quels liens entre la GMS et la RHD ?

LE NOUVEAU PAYSAGE ALIMENTAIRE

Keynote - Le Panorama des Consommateurs

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 va-t-elle transformer durablement les habitudes consommateurs
-

Keynotes - Les concepts innovants de l'année

Pause et Networking

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 ?
-

TABLE RONDE Livraison, Vente à Emporter, Dark Kitchen : les nouveaux canaux de la restauration

Interview croisée - Comment adapter son staffing aux nouveaux modes de consommation de la restauration collective et traditionnelle ?

LA RESTAURATION ENGAGÉE, COMMENT TRANSFORMER LES CONTRAINTES EN OPPORTUNITÉS DE DEVELOPPEMENT

Interview Croisée - Quels impacts financiers des réglementations REP et AGECE et quelles possibilités d'innovations

- En quoi les réglementations bouleversent-elles le marché
 - Quelles innovations face à ces contraintes
-

Interview croisée - Politique RSE : quels axes de développement

- Pourquoi les salariés sont-ils une richesse à entretenir
 - Comment la lutte contre le gaspillage devient-elle un outil de bonne gestion
 - En quoi l'emballage fidélise-t-il le consommateur
-

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

Interview croisée - La Digitalisation de la filière sur tous les plans ?

- Logistique, approvisionnement, gestion : quels outils pour quelles fonctions
 - Comment prendre le tournant de la relation client digitale
-

Interview croisée - Offre, formats, RH, digitalisation des parcours : quels enjeux-clés pour la restauration à table ?

- Comment la Gastronomie s'est-elle appropriée le foodtruck
 - Baisse des prix et qualité préservée : comment la livraison impacte-t-elle les produits
-

TABLE RONDE Télétravail : comment vous adapter aux nouveaux modes de vie des consommateurs

- Professionnels de la restauration du midi : comment se réinventer
 - Quel avenir pour la restauration d'entreprise dans un monde où le télétravail partiel devient la norme
 - Quelles solutions de restauration apporter aux salariés télétravailleurs
 - Quelle place pour les titres restaurants
-

Keynote - Quelles prévisions pour la RHD de demain ?

Mot de clôture

Cocktail

Fin d'Opération

Avec la présence exceptionnelle de

Professionnel(s) du secteur

Qui participe à cet événement

- Établissements : Restauration Commerciale et Collective, Industriels fournisseurs, Grossistes, Distributeurs, Investisseurs financiers dans le secteur de la

Tarifs

- Tarif Restaurateurs : 500,00 €HT
- Tarif général : 1 150,00 €HT