

CIR 2013

Congrès International de la Restauration

27/06/2013 - PARIS

Pourquoi participer à cet événement

- Le rendez-vous « networking » réunissant les décideurs de la restauration européenne : investisseurs, restaurateurs et partenaires
 - Un levier pour concrétiser vos projets de restauration et accélérer votre développement à l'international
 - La découverte de Paris et Londres, les capitales à l'avant-garde des tendances européennes
-

Journée animée par la rédaction de Néorestaurations

Café d'accueil

Les chiffres et faits marquants du marché de la restauration européenne : quelle nouvelle donne à l'horizon 2016

Snacking haut de gamme, Gourmets burgers, Food trucks, clients connectés, multiplication des formats... : tour du monde des tendances

Présentation de concepts innovants

Pause et visite de l'exposition

La parole donnée à un grand chef

- Maison Troisgros, Le Central (Roanne), la Colline du Colombier (Iguerande) et le CMT à l'hôtel Hyatt de Tokyo (JAPON)
-

Centres commerciaux au niveau européen : l'espace restauration, nouvel enjeu stratégique pour gagner du terrain avec une offre exclusive

Restauration Rapide : Les stratégies gagnantes pour réussir à se renouveler face à la mutation du snacking

Déjeuner et Visite de l'exposition

Présentation de concepts innovants

Restauration hôtelière en Europe à l'horizon 2016 : les grands projets et les tendances porteuses

Internet et réseaux sociaux : les leviers pour tirer profit de la révolution digitale

Présentation de concepts innovants

Design et Architecture commerciales. Imaginons les hôtels et les centres commerciaux du futur

Sur quels nouveaux axes de développement investir : La restauration de concession en Europe

Imagination, rigueur, excellence, innovation : les recettes du succès pour un grand chef à l'international

Fin de journée

Avec la présence exceptionnelle de

- KREDER Marc, Director, SUBWAY EUROPE
 - PLANTIER Laurent, Directeur général et co-fondateur, ALAIN DUCASSE ENTREPRISE
 - TROISGROS Michel, Chef étoilé, 3 étoiles Michelin, MAISON TROISGROS
-

Qui participe à cet événement

- Restauration commerciale (chaînes et indépendants), Restauration hôtelière, Restauration de concession, Sociétés ou fonds d'investissement, Industriels, fournisseurs et équipementiers, Distributeurs...