

CONGRÈS RHD

11e rencontre des acheteurs, fournisseurs et distributeurs de la RHD

26/11/2014 - PARIS

Pourquoi participer à cet événement

- Le rendez-vous annuel des acheteurs, fournisseurs et distributeurs de la RHD organisé par NéoRestauration
- Avec la participation exceptionnelle de Thierry Marx, Chef étoilé
- Une journée riche en enseignements pour décrypter les facteurs clés de succès en restauration

Accueil des participants

ALLOCUTION D'OUVERTURE Les nouveaux défis de la restauration commerciale à l'horizon 2015-2016

La vision d'un Grand Chef. Thierry Marx à la tribune

Marché de la restauration hors domicile : panorama des chiffres clés et perspectives d'évolution à l'horizon 2015

- Chaînes et indépendants : quel état des lieux à fin 2014 et quelles nouvelles données sur le marché
- Bilan des tendances gagnantes au niveau européen
- Ticket, moyen, fréquentation... : portrait-robot du client et ses nouveaux modes de consommation
- Les facteurs clés de succès pour générer de la croissance

MINUTES EXPERT - Frais, fait maison, digital : les nouvelles attentes des consommateurs en restauration

- Les résultats en avant-première de l'enquête exclusive : « Les leviers de développement en termes d'offres et de services auprès des consommateurs en 2015 »

Pause et networking

TABLE RONDE DISTRIBUTEURS - Réflexion sur l'offre, progression du frais, innovation, logistique... : quels chantiers pour répondre aux nouveaux besoins de la restauration

- Montée du frais et des produits bruts : quelles adaptations de l'assortiment
- Renouveler l'offre en innovant et faciliter les préparations avec des produits intelligents
- Comment répondre à la demande croissante de MDD avec une nouvelle politique d'assortiment
- Miser sur des offres globales avec des supports de conseils et de formation pour accompagner vos clients

Services clients : quelle valeur ajoutée offrir pour gagner en fonctionnalité et en efficacité

- Hygiène, coût et gain de temps : bilan des besoins de vos clients
- Comment réduire la consommation et maximiser l'attention : le système Tork Xpressnap®
- Exemples concrets de 2 acteurs majeurs de la restauration rapide et concédée

Cocktail déjeunatoire et networking

ATELIER TENDANCES - S'inspirer des nouvelles formes de restauration

- Food in shop, essor de la restauration livrée, expérience client réinventée... : panorama des opportunités à exploiter
 - Du food truck au food market : les formats qui s'imposent
 - Benchmark international des offres gagnantes & des dernières innovations
-

NOUVEAUX CONCEPTS - Les leviers pour réussir et se déployer sur un marché fortement concurrentiel

- Comment faire perdurer et développer un concept avec succès
 - Communication, menus... : quelles actions pour se distinguer et émerger sur le marché
-

Bornes, réseaux sociaux, big data... : miser sur une stratégie clients à 360 °

- Digital, bornes, commandes en ligne, click & collect ... : quels dispositifs numériques pour augmenter le trafic et le panier moyen
 - Cartes de fidélité : quels nouveaux services pour apporter une valeur ajoutée au consommateur
 - Créer une relation avec vos consommateurs via les réseaux sociaux
-

Prix bas ou positionnement premium ? Les stratégies gagnantes

- Répondre aux attentes fortes du client en matière de rapport qualité - prix
 - Promotions, menus low cost : comment pallier la baisse de fréquentation
-

MINUTES EXPERT - Les chaînes et les distributeurs : nouveaux modèles de développement

- Mouvements, perspectives et impacts pour les fournisseurs
-

TABLE RONDE ACHETEURS - Tendance snacking, montée en gamme, qualité... : la nouvelle donne des politiques achats

- Hausse du prix des matières premières : comment se prémunir des fluctuations
 - Anticiper avec succès les besoins en termes de volume et de disponibilité
 - Renforcer les relations de partenariats avec les industriels
 - Combiner massification des achats et économie avec le développement des filières locales
-

Allocution de clôture. Restauration de flux. Tirer parti des opportunités de ce nouveau marché

Fin de journée

Avec la présence exceptionnelle de

- ETCHEVERRY Sarah, Directrice des achats alimentaires et category management, COMPASS GROUP FRANCE
- LEVACHER Frédéric, Président, QUICK

- MARX Thierry, Grand Chef étoilé,
 - TISSANDIER François, Directeur des Achats, QUICK
-

Qui participe à cet événement

- • Directeurs généraux • Directeurs adjoints • Directeurs commerciaux • Directeurs du développement • Directeurs de clientèle • Directeurs et responsables grands comptes • Directeurs et responsables marketing • Directeurs et responsables des achats • Directeurs et responsables logistique •