



CONGRÈS RHD NEO RESTAURATION

Exigences du mieux-manger : comment innover et développer vos offres

03/12/2019 - PARIS

Pourquoi participer à cet événement

- Être incollable sur les dernières tendances du marché et comprendre les nouvelles attentes des consommateurs
- Rencontrer vos homologues autour d'une collation et dans un cadre prestigieux
- Échanger et networker avec tous les acteurs de la restauration

La Rédaction de NEO RESTAURATION

Accueil des participants

ALLOCUTION D'OUVERTURE

Etat des lieux de la RHD en 2019 et perspectives pour 2020

Les derniers chiffres du green en avant-première

Comment vous positionner en acteur responsable de la RHD et faire la différence

- Décrypter les bonnes pratiques plébiscitées par les consommateurs de la conception à la vente
 - Réduire vos pertes pour des économies significatives
 - Concevoir de nouvelles recettes et repenser vos emballages pour optimiser vos offres
 - Comment former vos collaborateurs à adopter des réflexes durables
 - Quels leviers pour faire évoluer votre offre et sourcing pour garantir la qualité
-

TABLE RONDE Le Plastique à l'horizon 2025 : quelles alternatives viables

- Retour sur les pistes de conditionnement testées et cas concrets en RHD
 - Quels nouveaux matériaux de substitution envisager pour l'avenir
 - Comment minimiser les contraintes et les coûts de la suppression du plastique sur votre activité
-

Pause

Clean, flexitarisme, végétal... sur quelles innovations miser pour saisir les nouveaux relais de croissance du mieux-manger

- Conception de produits et nouveaux lancements : repenser vos offres de façon holistique
- Les stratégies pour proposer des alternatives végétales et à quel coût

- **Transparence** : quels outils pour mieux communiquer et gagner en valeur ajoutée
 - Adapter vos politiques d'achat en commercial et collectif pour acheter local, bio et frais
-

Le numérique responsable et la restauration collective : les outils et solutions pour une cuisine durable

- Allergènes, origine des produits... comment informer les convives et garantir la transparence
 - l'IA et la reconnaissance visuelle à l'aide de l'accompagnement nutritionnel personnalisé de chaque convive
 - Quels usages des outils de prédiction pour lutter contre le gaspillage alimentaire
 - Comment capter et assurer la protection des données personnelles
-

La Grande Distribution à l'heure de la Restauration

- Proximité : créer des espaces dédiés pour étoffer votre offre restauration
 - Attirer un nouveau type de clientèle pour recréer du flux
 - Investir les segments porteurs du frais et fabriqué sur place
 - Livraison de repas : un axe porteur pour la distribution ?
-

Quelle recette idéale pour digitaliser vos produits

- **Confiance** : construisez une relation durable avec les consommateurs et vos clients grâce à des informations de source sûre, fiables et à jour
 - **Collaboration** : partagez avec tous vos partenaires un tronc commun de données co-élaboré avec la filière agro-alimentaire
 - **Opportunité** : soyez déjà prêts pour le futur du commerce connecté, véritable levier de croissance et de compétitivité.
-

Déjeuner

LES STRATÉGIES ET OUTILS POUR PERSONNALISER VOS OFFRES ET RENFORCER VOTRE ACTIVITÉ

TABLE RONDE Livraison et « Dark Kitchens » : quels impacts et modèle gagnant ?

- Mesurer l'impact de la livraison sur votre chaîne de valeur
 - Quelles méthodes pour faire parler les données et personnaliser vos offres clients
 - Petits déjeuners, snacking, zone de livraison élargie... choisir l'axe de différenciation le plus prometteur
 - Boom de la livraison et élargissement des offres : gérer au mieux votre flotte
-

Comment garantir le succès de vos innovations en RHD

- Comprenez pourquoi une innovation ne fonctionne pas
 - Trouver les points de vigilance et facteurs clés de succès pour vos lancements
-

Revue des innovations sur le marché de la restauration

Minutes Startups : les acteurs de la foodtech à suivre

L'innovation par collaboration : comment saisir les opportunités entre start-ups de la FoodTech et acteurs traditionnels

- Open-innovation : accélérer la création de vos projets porteurs d'avenir
- Startups et PME : Constituer un réseau solide pour vous faire accompagner

- Collaborer avec des acteurs stratégiques pour des effets synergiques
-

ALLOCUTION DE CLÔTURE

Fin de journée

Avec la présence exceptionnelle de

- DUVERNEUIL Bernard, Directeur du digital et des systèmes d'information, ELIOR GROUP
 - GOULON-DELMOTTE Bénédicte, Responsable RSE & développement durable, FLUNCH
 - JONES Christopher, Président, SUSHI SHOP
 - MONLEAU Jean-Adrien , Directeur des Opérations, UBER EATS
 - PIOGER Christophe, Directeur Concepts & Partenariats, CARREFOUR PROXIMITÉ
-

Qui participe à cet événement

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

Tarifs

- Tarif Restaurateurs : 895,00 €HT
- Tarif général : 1 095,00 €HT