



---

# 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