

## LA RHD À L'HEURE DU HEALTHY

Quels leviers pour relever les défis du mieux-manger ?

26/09/2019 - PARIS

### Pourquoi participer à cet événement

- Découvrez le nouveau rendez-vous clé de NEO RESTAURATION pour les acheteurs, fournisseurs et distributeurs de la RHD
- Une matinée pour décrypter la tendance « healthy », ses enjeux et opportunités
- Bénéficiez des témoignages des acteurs qui ont pris le virage du mieux-manger
- Réservez dès maintenant votre Matinée !

### Avec la présence exceptionnelle de

- **BLONDEL Robin**  
Directeur produits et marketing  
EXKI
- **COUSY Emmanuelle**  
Directrice Marketing Food Service Europe  
BONDUELLE
- **GARNIER Marie**  
Directrice qualité et développement durable  
METRO
- **PARÉ Anne claire**  
Experte  
CABINET BENTO

### Qui participe à cet événement

- Restauration commerciale / Restauration collective / Industriels fournisseurs / Grossistes, distributeurs, Equipementiers,

la rédaction de Neo Restauration

### Accueil des participants

#### Le Healthy Hors Domicile : "So What?"

- Les clés pour exploiter concrètement cette tendance à dimension holistique

#### Vert l'avenir : Quelles sont les attentes des consommateurs en matière de « mieux manger » ?

- Comment l'alimentation saine et plaisir impulse la réinvention de la RHD
- Concilier besoin de sens et engagement durable des acteurs du secteur
- Quels leviers pour répondre aux besoins des consommateurs nomades, pressés et ultra-connectés en quête d'expériences gourmandes et saines

## Tarifs

■ Tarif Matinée \_\_\_\_\_ 625,00 €HT

## TABLE RONDE TABLE RONDE

- Produits frais, bio, locaux, vegan, fait maison, ... :  
décrypter les solutions que vous pouvez apporter aux besoins « healthy » des consommateurs

- Diversifiez votre offre en introduisant la notion de « healthy » dans votre stratégie
- Communiquez de façon transparente pour redonner confiance aux consommateurs
- Simplification des cartes, composition des produits, introduction du bio... privilégiez la qualité et le goût
- Évaluez les enjeux économiques de ces nouvelles façons de consommer

---

**Retour d'expérience :**  
**Enseignes : quelles actions concrètes pour assurer sa transition healthy**

---

### Les Chefs à l'heure du Healthy

- Retours d'expériences, témoignages et bonnes pratiques

### Pause

---

**Enseignes et industriels agro-alimentaires : repensez votre offre et bénéficiez d'un capital-confiance élevé en matière de mieux-manger**

- Qualité des produits, proximité, engagement... Opérez une transformation transversale de votre business model.

■ Snacking sain, bar à salade, livraison... Adaptez-vous aux formats prisés par les consommateurs

■ Collectif : révisez vos packagings et compositions de produits pour réenchanter les convives

---

## Best of des concepts HEALTHY SEXY

■ Fast-casual nouvelle génération, snacking ultra-sain ultra stylé, green pépites, les majors qui se réinventent, la foodtech au service de la cause... Toutes les meilleures recettes bien vues / bien être qui font gagner !

---

## Comment insérer la durabilité et le sens dans votre plan d'action, quel positionnement choisir ?

■ Optez pour les innovations culinaires « healthy » qui apportent nouveauté et plaisir au consommateur

■ Repensez vos process de gestion pour lutter contre le gaspillage et innover

■ Mettez sur la qualité des ingrédients et le fait-maison pour une cuisine authentique recherchée par les clients

■ Informez les consommateurs de vos actions et engagements tout en restant transparent

---

## Healthy alimentaire ou technologique : état des lieux des innovations recensées pour le marché de la restauration

---

## Quand le manger sain devient un vecteur de performance en entreprise

## Espace de restauration : réorganisez le moment du repas dans le collectif tout en conservant la notion de plaisir

- Participez au bien-être des convives en aménageant des espaces restauration qui concilient plaisir et alimentation
- Produits bio, circuits courts, qualité : répondez aux exigences en nutrition des patients tout en améliorant la qualité des repas et la gestion de votre budget
- Formez et accompagnez vos équipes pour mieux sélectionner les produits et créer des recettes saines et yummy

### Déjeuner

---