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 !

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

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
- Evaluez 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
- Misez 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

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** , Fondatrice, **CABINET BENTO**

Qui participe à cet événement

- Restauration commerciale / Restauration collective / Industriels fournisseurs / Grossistes, distributeurs, Equipementiers, Investisseurs / Start Up

Tarifs

- Tarif Matinée : 625,00 €HT