

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
■ Tarif Matinée + Concept Tour	1150,00 €HT

- 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

OPTION CONCEPT-TOUR : LE SAFARI DES ENSEIGNES HEALTHY ET TENDANCES

- 14H30 HEALTHY EXOTIQUE : Comment jouer un dépaysement intelligent et attirer de nouveaux clients ?
Visite et étude de concept
- 15H00 Le FAST CASUAL qui ne fait pas dans la dentelle. Parti pris extrémiste mais imparable sens du marketing. Analyse de lieu et dégustation.
- 15H45 LES BIENFAITS DU COFFEE SHOP.
Pourquoi le café fait gagner ? La botte secrète des torrificateurs pour attirer les Millenials healthy-centric.
Analyse de carte et de communication
- 16H30 Le CONCEPT STORE qui fait du bien. Créer un univers cohérent et séduisant autour du bien être...
Décodage de lieu et identification des bonnes pratiques à adopter d'urgence
- 17H15 LE LIQUIDE PAS STUPIDE. Les nouvelles boissons qui font la révolution. Etude et dégustation
- 18H00 AFTERWORK revivifiant. Débrief de la demi-journée autour d'une collation étudiée !
- Quelques échanges seront organisés avec les opérateurs

des différents lieux visités.