



CONGRÈS RHD NEO RESTAURATION 2023

20ème Edition

04/12/2023 - PARIS

Pourquoi participer à cet événement

- Des témoignages inspirants de décideurs et décideuses de la RHD pour insuffler une nouvelle dynamique au secteur
- Des temps de Networking dédiés pour créer du lien avec un grand nombre d'acteurs du secteur
- Découvrir les meilleures innovations et concepts disruptifs lors de la cérémonie de remise des IN-NEO AWARDS à l'issue des conférences

Journée animée par : la Rédaction de NEO RESTAURATION

Accueil des participants

Allocution d'ouverture – Rétrospective des 20 dernières années sur les Français et l'alimentation

- L'évolution des concepts en restauration
- L'émergence des nouvelles tendances de consommation
- L'apparition de nouveaux services
- Les transformations de l'offre produit

Les impacts environnementaux en RHD et projection pour l'avenir

- Changement climatique par rapport à l'alimentation
- Quelle évolution de l'empreinte carbone de l'assiette alimentaire

Données d'expert – 20 ans de restauration : Une industrie renouvelée et profondément transformée

- Comment évolue le paysage de la restauration
- Regard chiffré sur les mutations structurantes à l'amont et à l'aval du marché

Table ronde – Restaurer la confiance des consommateurs dans sa perception de l'agroalimentaire avec une offre et un message adapté

- Pouvoir d'achat, vouloir d'achat et enjeu nutritionnel : quelle place laissée à l'alimentaire
- Communication, simplification des messages, pédagogie : comment redonner du sens et de la valeur à l'alimentaire
- Quelle transparence à l'égard des consommateurs dans la chaîne alimentaire
- Local, territorial... : quelle offre privilégier comme gage de qualité

Pause et Networking

Table ronde - Consommation responsable & tendance à la végétalisation : quelles protéines dans l'assiette demain ?

- Quelles nouvelles sources de protéines pour préserver l'équilibre alimentaire
- Quels sont les enjeux de diversification et de substitution
- L'offre végétale ou alternative doit-elle être intégrée dans toute l'offre en restauration

Discussions thématiques : 40 minutes d'échanges ouverts et libres pour susciter des échanges de points de vues entre les participants au congrès répartis en 4 groupes différents en fonction du sujet choisi parmi les suivants

Quel avenir pour la restauration à table ?

Le réemploi des emballages en restauration, une opportunité ?

Comment réduire son turnover et recruter des talents en hôtellerie-restauration ?

L'inflation alimentaire : Pour quelles raisons ? Quelles implications ? Quelle adaptation ?

Etat des lieux de la RHD et perspectives à long terme

Déjeuner et Networking

Table ronde – Les défis de la responsabilité environnementale

- La REP Emballages Restauration : quel impact économique sur les acteurs de la filière
- Livraison, click & collect, restauration rapide : le nouvel enjeu d'une livraison écoresponsable et vertueuse
- ZFE : les conséquences sur les circuits d'approvisionnements et les solutions

Table ronde - Restauration rapide, tickets restaurants, explosion du télétravail... : Quels modèles de restauration privilégier pour le salarié ?

- Comment reconquérir les salariés
- Food trucks, frigo connecté : quelles nouvelles solutions à proposer en entreprise
- Fait maison, produits locaux et bio, offre végétarienne, snacking : quelles offres différenciantes pour redonner de l'attractivité

Table ronde - Comment la RHD s'adapte à une nouvelle donne inflationniste

- Nouveaux défis, changements de business model : comment les fournisseurs s'adaptent aux transformations profondes de la restauration

La personnalisation et l'offre adaptée à tous les moments de consommation

Allocution de clôture : Regards Prospectifs - Cuisine responsable, assiettes de demain, expérience consommateur...: quel avenir pour la RHD

Ouverture de la cérémonie des IN-NEO AWARDS



Fin de la journée et cocktail de clôture

Fin de la manifestation

Avec la présence exceptionnelle de

Professionnel(s) du secteur

Qui participe à cet événement

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

Tarifs

- Tarif général : 1 250,00 €HT
- Tarif restaurateurs : 500,00 €HT