



CONGRÈS RHD NEO RESTAURATION

Quel modèle de restauration à l'horizon 2022

03/12/2020 - 100% DIGITAL , LIVE ET REPLAY

Pourquoi participer à cet événement

- Être incontournable sur les tendances du marché et les attentes des consommateurs
- Des témoignages clés de décideurs clés de la RHD pour vous inspirer et insuffler une nouvelle dynamique au secteur
- Networker avec tous les acteurs de la restauration sur une plateforme dédiée

Allocution d'ouverture

Les clés pour adapter votre business model et garantir une reprise solide

État des lieux du marché de la RHD et de l'économie française : comment vous renouveler pour aborder sereinement 2022

- Bilan de l'année 2020 et prévisions pour les mois à venir
- Quels changements instaurer pour passer le cap de la crise
- Assurer un retour à la normale de votre activité durant l'année 2021

Analyse du consommateur : quelles sont les tendances qui se dessinent et comment s'y adapter

- Préférence pour la proximité, fait-maison et DIY, consommation rapide... Quels changements parmi les consommateurs vont s'installer durablement
- Les solutions à appliquer pour répondre aux attentes de votre cible

TABLE RONDE Quelle remise en cause de la Restauration à table

- Distanciation, flexibilité des horaires... les changements sur le long terme à prévoir
- Quelles solutions et nouveautés adopter pour se démarquer
- Haute Gastronomie : un modèle destiné à perdurer ?

Perspectives du secteur de la restauration et de ses différents segments

- Repères d'activité 2020 : les secteurs gagnants et perdants de la crise
- Nouvelles circonstances de travail et de consommation : quelles pistes pour la restauration collective?

Pause

Etat du marché de la RHD en France Vs. dans les autres pays de l'Union Européenne

- Quelle attitude des consommateurs et restrictions dans la restauration

La Révolution de la restauration d'entreprise : les clés pour se réinventer

- Développement du télétravail : quelle clientèle pour demain
 - Comment pallier la baisse de convives et trouver de nouveaux leviers de croissance
 - Livraison, nouvelles offres de restaurations... les meilleures solutions pour les cantines de demain
-

PITCH – Beaugrain : réinventer le marché alimentaire de demain

Comment se réinventer pour gérer au mieux l'année 2021 et être plus fort en 2022 ? Le rôle d'un Distributeur comme METRO

- Recette en livraison, outils digitaux, partenariats stratégiques... accompagner les restaurateurs à faire évoluer et stimuler leur offre
 - Agir auprès des pouvoirs publics et des consommateurs pour consommer (différemment) en restauration durant la crise sanitaire et pour revenir massivement à la sortie de crise
 - Empathie, formation, rituels... Motiver vos équipes à accompagner vos clients à se réinventer et à tenir le coup
-

Déjeuner

Les bonnes pratiques et innovations à suivre sur le long terme en RHD

Emballages et Protection sanitaire : quels matériaux gagnants

- Plastique à usage unique, matériaux jetables, portions individuelles... état des lieux sur l'utilisation du plastique à l'heure actuelle
 - Comment envisager la sortie des conditionnements à usage unique sur le long terme
 - Les méthodes pour intégrer de nouveaux matériaux dans vos emballages et à quel coût
-

PITCH - Comment l'emballage écologique révolutionne l'expérience de la vente à emporter

RSE, transparence, proximité... sur quelles stratégies miser pour construire l'avenir de la RHD

- Economie circulaire, végétal, efficacité énergétique... mesurer les bénéfices économiques, sociaux et environnementaux de vos actions
 - Ethique, solidarité, transparence... : redonner du sens à votre activité
 - Agriculture urbaine, circuits courts... Les clés pour garantir un approvisionnement local et durable
 - Traçabilité, Origine, approbation Yuka... Les critères de réassurance à introduire dans vos actions
-

PITCH – Califrais

Découvrir les opportunités des nouvelles technologies dans la restauration commerciale et collective

- Equipement connecté, intelligence artificielle, robotique... zoom sur les innovations dans la RHD
 - Exploiter les meilleurs outils digitaux pour entretenir des liens avec vos clients et booster vos ventes
-

La dernière bataille des flux en RHD : quels modèles gagnants

- Drive, livraison, click-and-collect... : accélérer la mise en place de la digitalisation du dernier kilomètre
 - Moderniser la supply chain et son infrastructure pour la renforcer
 - Quelles collaborations nouer pour répondre à ces enjeux
-

Fin de journée

Avec la présence exceptionnelle de

- GOLDMAN Philippe, CEO, PAZZI
 - GUILLDOU Mélanie, Executive VP Foodservice Global, Executive VP CSR Global, LAGARDÈRE TRAVEL RETAIL
 - O Berengere, CEO France, BIG MAMMA
 - PELTIER Pascal, Directeur Général, METRO FRANCE
 - TAFANI Jérôme, Vice-Président et Directeur général, BURGER KING FRANCE & QUICK
 - VALFORT Jean, Fondateur, PANORAMA GROUP
-

Qui participe à cet événement

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

Tarifs

- Tarif général 100% digital : 890,00 €HT
- Tarif Restaurateurs 100% digital : 690,00 €HT