



CONGRÈS RHD NEO RESTAURATION 2022

Fidélité, ancrage territorial, expérience...quelles redéfinitions de l'écosystème de la RHD

05/12/2022 - PARIS

Pourquoi participer à cet événement

- Un congrès à la pointe des tendances du marché pour comprendre les attentes des consommateurs et des convives
- 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

NOUVELLES ATTENTES, HABITUDES ET TENDANCES : QUI EST AUJOURD'HUI LE CONSOMMATEUR DE LA RHD

État des lieux du marché de la RHD et perspectives 2023

- Bilan de l'année 2022 et prévisions 2023 : ce que les consommateurs ont recherché ou évité
- Approvisionnements, coût des matières premières... comment relever et anticiper les défis conjoncturels

Digitalisation : quels impacts et attentes pour votre clientèle et vos convives

- Frigo connectés, QR codes, applications... les outils pour faciliter l'accès à la restauration et l'expérience client
- Digitalisation du parcours client : les solutions pour hybrider votre offre et satisfaire le consommateur
- Essor de la livraison et des commandes en ligne : que recherchent les usagers en termes de services

Analyse du consommateur : les tendances qui se confirment et comment y répondre

- Livraison, pouvoir d'achat... quelles demandes des consommateurs et comment s'organisent-ils ?
- Programme de fidélité, omnicanalité, personnalisation... comment doper la consommation
- Diversification de l'offre, nouveaux créneaux de consommation, présence sur les réseaux sociaux...Réinventer votre parcours client

Pause et Networking

Alimentation bio, circuits courts, produits locaux... quels impacts sur votre business model

- Maîtrise des coûts, juste tarification, organisation de la logistique... comment introduire le bio dans votre offre
- Quels partenariats mettre en place au sein de votre chaîne de valeur pour un approvisionnement à la fois local et responsable
- Créer des liens avec vos parties prenantes pour ancrer votre offre durablement sur le territoire et répondre aux attentes des consommateurs

Consigne, réemploi, emballages... comment vous organiser pour répondre à la fin de l'usage unique

- Nouveaux contenants, flux de nettoyage, taux de retour... Quelle viabilité économique et faisabilité opérationnelle d'un système de consigne
- Fabrication du verre, utilisation de l'eau, transport... quel impact environnemental du réemploi par rapport au jetable
- Livraison, click-and-collect : les solutions emballages les plus prometteuses pour répondre aux nouvelles habitudes de consommation et aux exigences de la loi AGECE

Panorama des innovations en France et inspirations à l'international

14h00 Déjeuner et Networking

LE NOUVEAU PAYSAGE DE LA RHD : QUELS MODÈLES ET OFFRES SE DESSINENT ET COMMENT SE LES APPROPRIER

La restauration commerciale et collective à l'heure de l'omnicanalité : comment optimiser votre offre et trouver un équilibre entre les canaux existants

- Livraison, click and collect, dark kitchens... Quels canaux investir pour créer une offre cohérente et innovante
- Recueillir et exploiter les data clients et convives pour adapter au mieux votre stratégie
- Comment construire une expérience fluide, simple et personnalisée pour attirer plus de prospects

Fournisseurs et Distributeurs : comment vous réinventer en période de crises

- Les étapes pour recréer une chaîne de valeur digitalisée, collaborative et responsable
- Quels outils pour anticiper et gérer les crises et pénuries
- Accompagner vos clients restaurateurs et vos équipes en interne dans ces évolutions
- Agir auprès des pouvoirs publics et du consommateur pour créer de nouveaux liens

Emploi : comment redonner de l'attractivité à la filière

Allocution de clôture

Ouverture de la cérémonie des IN-NEO AWARDS

Fin de la cérémonie et cocktail de clôture

Avec le témoignage de :

Avec la présence exceptionnelle de

Professionnel(s) du secteur

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 early bird : 1 095,00 €HT
- Tarif restaurateurs : 500,00 €HT

