



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
- Zoom sur 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

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

TABLE RONDE - Optimisation cross-canal et digitalisation : quelle attentes de votre clientèle et comment trouver un équilibre entre les canaux existants

- Frigo connectés, QR codes, applications... les outils pour faciliter l'accès à la restauration et construire une expérience client fluide, simple et personnalisée
- Digitalisation du parcours client et exploitation de la data : les solutions pour hybrider votre offre et satisfaire le consommateur
- Livraison, click and collect, dark kitchens... Quels canaux investir pour créer une offre cohérente et innovante
- Quelles conséquences de l'essor des commandes en ligne sur l'ensemble de la chaîne de valeur et que recherchent les utilisateurs

Tendances de l'alimentation, entre tensions inflationnistes et défiance sanitaire

- 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

Ancien vs. nouveau monde : comment la crise a transformé les modèles de restauration

TABLE RONDE - Quelles stratégies des modèles traditionnels de restauration pour s'adapter et se réinventer

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

- Traçabilité, sécurité sanitaire, accompagnement des producteurs... Quels rôles du grossiste distributeur et influence de l'activité sur la mise en place de circuits courts
 - Maîtrise des coûts, juste tarification, organisation de la logistique... est-il possible d'introduire le bio dans votre offre en période d'inflation
 - Quels partenariats mettre en place au sein de votre chaîne de valeur pour un approvisionnement à la fois local et responsable
 - Comment créer et conserver le lien avec vos parties prenantes dans un marché en risque de pénurie
-

TABLE RONDE - 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
-

Ouverture de la cérémonie des IN-NEO AWARDS

Déjeuner et Networking

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

TABLE RONDE - Restauration collective : où en est le modèle économique ?

- Quelle réalité de l'approvisionnement en restauration collective
 - Tensions et négociations de prix : comment les nouveaux appels d'offres sont-ils sortis
 - Quelles stratégies pour transformer la restauration collective en un modèle créateur de valeur qui met en avant l'ensemble de ses collaborateurs
-

TABLE RONDE - Les nouveaux modèles en amont de la chaîne de valeur : les chiffres et solutions digitales en restauration

- Quels nouveaux liens entre restaurateurs et fournisseurs
 - Comment optimiser l'usage de votre main d'œuvre
-

Keynote 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
-

TABLE RONDE - Emploi : comment redonner de l'attractivité à la filière

- Insertion des jeunes, formation et accompagnement interne...les clés pour recruter votre personnel et fidéliser vos employés
 - Conditions de travail, équilibre vie professionnelle et personnelle, avantages... comment revoir sa politique RH et mode de fonctionnement
 - Quels outils digitaux pour aider à la gestion de votre personnel
-

Allocution de clôture

Fin de la journée et cocktail de clôture

Fin de la manifestation

Avec la présence exceptionnelle de

- DORÉMUS Charles , Président, LA ROMAINVILLE
 - DUMONT Eric, Président du Directoire, POMONA
 - DUPIED Vincent, CEO, REFECTORY
 - GUILLDOU Mélanie, Executive VP Foodservice Global, Executive VP CSR Global, LAGARDÈRE TRAVEL RETAIL
 - LECOQ Mathilde, Directrice Générale, RESTALLIANCE
 - NOTARIANNI Anna, Secrétaire Générale et Directrice de l'Impact , GROUPE SODEXO
-

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 : 1 150,00 €HT
- Tarif restaurateurs : 500,00 €HT