
CONGRÈS RHD - JOURNÉE RESTAURATION COLLECTIVE

10ème rencontre des acheteurs, fournisseurs et distributeurs de la RHD

28/11/2013 - PARIS

Pourquoi participer à cet événement

- Le rendez-vous incontournable des professionnels de la restauration hors foyer
- Un état des lieux chiffré du marché et un décryptage des tendances de consommation
- Les retours d'expériences des acteurs majeurs du secteur

Journée animée par la Rédaction de NEORESTAURATION

Accueil des participants

ALLOCUTION D'OUVERTURE **Entreprise, santé, scolaire : quels leviers de croissance pour la restauration collective en 2014**

Inventer les modèles de demain en restauration collective : les tendances actuelles et à venir de l'offre et des modes de consommation

- Goût, équilibre alimentaire, bio, prix... : le point sur les leviers de séduction du consommateur
- Comment créer plus d'impulsion et accroître le panier moyen en proposant plus de rapidité, de choix et de confort pour les convives
- Benchmark des concepts qui fonctionnent en France et à l'international

Restauration hospitalière : comment développer un concept de restauration « à la carte » adapté aux traitements spécifiques des patients

- Mise en perspective des nouveaux enjeux de ce marché en mutation
- Quelles sont les attentes et les contraintes liées à un projet de restauration en milieu hospitalier
- Retour d'expérience sur le projet « Carte Santé Restauration » : mise en place et bénéfices

Pause

Mettre l'accent sur les qualités sensorielles et l'environnement du repas pour améliorer la perception et la prise alimentaire des personnes âgées

- Redonner une dimension plaisir aux repas : quelles sont les grandes tendances des développements produits pour les années à venir
- Présentation de recherches exclusives dans la prise en charge de la dénutrition des personnes âgées

Accompagner les restaurateurs avec une offre adaptée aux besoins des seniors

Programme national « Ambition Bio 2017 » : comment faire du bio un allié de la restauration

Relever les challenges de l'approche locale en restauration collective et de sa valorisation auprès du consommateur

- Environnement, respect des hommes, santé, sécurité alimentaire, développement des territoires : quels sont les piliers d'une croissance responsable et durable
 - Multiplication des fournisseurs vs recherche de prix compétitifs, demande de produits saisonniers vs diversité alimentaire... comment répondre aux défis de la restauration responsable
 - Créer du lien avec les différentes populations de consommateurs et les sensibiliser aux actions mises en place via une communication spécifique
-

Évolution de l'indice achats par catégorie de produits : frais, surgelés, épicerie, boissons...

- Présentation d'une analyse exclusive des prix promotionnels à partir des données Food Service Tracking Distributeurs
-

TABLE RONDE Distributeurs et sociétés de restauration : quels nouveaux enjeux des achats pour 2014

- Faire de la proximité une priorité avec le développement des approvisionnements locaux et des circuits courts : améliorer la collaboration entre SRC, fournisseurs et producteurs locaux
 - Quelle place pour les produits surgelés dans l'approvisionnement régional
 - Comment travailler les accords de massification des achats pour répondre aux hausses des coûts de matières premières
-

Fin de journée

Avec la présence exceptionnelle de

- ETCHEVERRY Sarah, Directrice des achats alimentaires et category management, COMPASS GROUP FRANCE
 - MALOISEL Stéphane, Président, LES REPAS SANTÉ
 - POIRIEUX Gilles, Président du directoire, SOGERES
 - SABY Fabien, Directeur général, NUTRISENS
 - TIRAT Daniel, Directeur général, LES 2 VACHES (DANONE)
-

Qui participe à cet événement

- • Directeurs généraux • Directeurs adjoints • Directeurs commerciaux • Directeurs du développement • Directeurs de clientèle • Directeurs et responsables grands comptes • Directeurs et responsables marketing • Directeurs et responsables des achats • Directeurs et responsables logistique •