CONGRES RHD 2017

14ème rencontre des acheteurs, fournisseurs et distributeurs de la RHD

06/12/2017 - PARIS

Pourquoi participer à cet événement

- Le rendez-vous incontournable des acheteurs, fournisseurs et distributeurs de la RHD organisé par NéoRestauration
- KFC, Elior, Foodcheri... : avec la participation de professionnels, experts et grands chefs reconnus
- Une journée pour décrypter les facteurs clés de succès en restauration collective et commerciale
- Découvrez les #pitchs de start-up innovantes et disruptives en RHD
- Réservez dès maintenant votre place au Congrès !

Accueil des participants

ALLOCUTION D'OUVERTURE **Les nouvelles stratégies de croissance de la restauration à l'horizon 2020**

LA TRIBUNE - La vision de Régis Marcon, grand Chef étoilé

PORTRAIT ROBOT DU CLIENT EN RHD : NOUVELLES TENDANCES ET BESOINS EMERGEANTS

ZOOM sur les chiffres clés en RHD. Dynamiques et leviers de développement

- Chainés- indépendants ... : analyse et évolutions du marché
- Prix, ticket moyen, fréquentation... : décryptage des modes de consommation
- Livraison, services : comment répondre aux nouvelles attentes du client connecté

VISIONS CROISÉES - Brunchs, goûters, afterworks... : comment investir les nouveaux moments de consommation avec des offres dédiées

- Commerciale et collective : quels enjeux stratégiques et économiques de ces nouveaux créneaux
- Diversification et structuration de l'offre : sortir du schéma traditionnel et proposer des concepts et des formules adaptés

et networking

Traçabilité, logistique, qualité, marketing... : comment implémenter des fiches produits fiables en RHD pour valoriser vos offres

- Du règlement InCo à la création de la fiche produit RHD, un exemple de collaboration réussie entre les acteurs du marché
- Retours d'expérience sur la mise en oeuvre de la fiche produit : quels bénéfices pour les partenaires commerciaux

TABLE RONDE **Engouement pour le végétal, vegan, healthy… : adaptation ou refonte de vos offres face à ce bouleversement des usages alimentaires ?**

- Montée des régimes végétariens ou flexitariens : décrypter les nouvelles attentes du consommateur
- Sécuriser vos approvisionnements en produits bio et locaux
- Quelles communications différenciées pour valoriser vos offres

---

VISION INNOVATION - Conservation optimale, préservation des qualités gustatives des produits, réduction de vos coûts… : les atouts de l'optimisation de votre chaîne du froid en RHD

Déjeuner

Minute expert. Les enjeux des mutations en Distribution : quelle nouvelle donne ?

LA TRIBUNE DISTRIBUTION - La parole aux acteurs du secteur

TABLE RONDE **#Pitchs Start-up - Distribution, services… : 5 minutes pour convaincre**

- Des présentations inédites de Start-up disruptives en RHD

LE DIGITAL & LES NOUVEAUX SERVICES : FAIRE LA DIFFERENCE EN RHD

VISION D'EXPERT. Les techonologies du futur dans la restauration

---

LE LAB DIGITAL NATIVES - Parcours client, paiement cashless… : comment le digital révolutionne la relation client

- Saisir les opportunités du digital avec un parcours client adapté aux millenials
- Cashless … : quels nouveaux services et personnalisation
- Comment disrupter avec les jeunes pousses : exemples de bonnes pratiques

---

Transformation digitale et expérience client 360° : faites évoluer votre organisation pour gagner en performance

- Quelle organisation adopter pour être transverse et répondre aux problématiques du client 360°
- Redéfinir les parcours de vente, faciliter le paiement… : panorama d'innovations créatrices de services et de valeur

---

RESTAURATION DE CONCESSION. Allier le digital et le service en restauration dans les lieux de flux

- Le cas de l'Agora de la gare Saint-Roch à Montpellier

#PITCHS START-UP Digital, expérience client, livraison… : 5 minutes pour convaincre

- Des présentations inédites de Start-up disruptives en RHD

TABLE RONDE **DÉFIS DE DEMAIN - Saisir les nouveaux leviers de développement des chaînes**

L'ALLOCUTION PURE-PLAYER. Sourcing, qualité, carte courte, livraison… : la révolution d'un nouveau business model en restauration

Fin de journée

Avec la présence exceptionnelle de

- **DE SAMBUCY France**, Directeur des Achats, **SODEXO**
- **GIACINTI Cedric** , Country Director France & Belgium, **SUBWAY**
- **LEVACHER Frédéric**, Président, **QUICK**
- **MARCON Régis**, Grand Chef étoilé,
- **RICHE Nicolas** , Président & CEO , **COLUMBUS CAFE**
- **VAZZOLER Lionel**, Directeur général Gares Aéroports, **AREAS**

Qui participe à cet événement

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