

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, Elixior, 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 #pitches de start-up innovantes et disruptives en RHD
- Réservez dès maintenant votre place au Congrès !

Avec la présence exceptionnelle de

- DE SAMBUCY France
Directeur des Achats
SODEXO
- GIACINTI Cedric
Country Director France & Belgium
SUBWAY
- LEVACHER Frédéric
Directeur général
KFC FRANCE
- MARCON Régis
Grand Chef étoilé
- RICHE Nicolas

Accueil des participants

ALLOCATION 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

- 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

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 #Pitches 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 technologies 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'ALLOCATION PURE-
PLAYER. Sourcing, qualité,
carte courte, livraison... : la
révolution d'un nouveau
business model en restauration**

Fin de journée
