

WEBINAIRE

Tout ce qu'il faut savoir sur les **COMMISSIONS** du GECO

📅 13 JANVIER 2026

📍 VISIOCONFERENCE – 16h/17h





QUI SOMMES NOUS ?

“LA MAISON DES PROFESSIONNELS DU FOOD SERVICE”

- Depuis plus de 50 ans, une association d'industriels (PME,ETI, Groupes) qui **fabriquent et commercialisent des produits et/ou services** destinés aux différents segments de marchés de la **Consommation Hors Domicile (CHD)**
- 2 collèges : pour une **vision globale** des cuisines professionnelles (**alimentaire ET hors-alimentaire**)



Près de 120 entreprises au sein de la communauté du GECO Food Service

QUE SOMMES NOUS ?
UN ACCÉLÉRATEUR D'EXPERTISE

Une programmation unique

La seule organisation à réunir
l'exhaustivité des expertises RHD :

multi-marchés, multi-acteurs, multi-offres
(collège IAA* et collège ESH*),
et multi-métiers :

- Business Marketing & Études
- Nutrition - Qualité - R&D
- RSE - Alimentation durable
- Hygiène - Sécurité
- Règlementaire - Juridique





**une offre de services unique
au service de votre performance**

Tous vos outils GECO !

COMPRIS DANS L'ADHÉSION :

- **UN RESEAU PROFESSIONNEL UNIQUE**
Spécialisé en food service, regroupant des acteurs de tous les secteurs
- **PANORAMA COMPLET DE LA CHF**
Marchés, Acteurs, Tendances conso, Enjeux, Impacts réglementaires / segments de marchés
- **PANEL CREST (CIRCANA - NPD GROUP)**
Données conso en CHF
2 fois / an
- **ETUDE ANNUELLE**
Chaque année un thème choisi par nos adhérents

- **EXPERTISE TECHNIQUE SPECIFIQUE FOOD SERVICE**
Nos commissions
- **OUTILS DE SUIVI DE RESTAURATION COLLECTIVE**
Baromètres en cours de révision
- **VEILLE**
Notes veille réglementaire et législative
Revue de Presse hebdomadaire
- **PUBLICATIONS GECO**
Fiches nutrition
J'APLIC L'hygiène en cuisine professionnelle
Guide de Gestion des biodéchets en restauration

TARIF PRÉFÉRENTIEL

- **FORMATIONS**
spécifiques pour le food service et par des formateurs experts du food service
- **RENCONTRES CLIENTS**
3 à 4 fois / an
- **STATISTIQUES PRODUITS**
Une plateforme dédiée
www.datagecofoodservice.com



Les commissions

OBJECTIFS :

- S'informer,
- Coconstruire,
- Gagner en expertise,
- Apprendre,
- Partager,
- Orienter les axes de travail communs
- Construire un réseau professionnel food service !



LES COMMISSIONS



➤ **COMMISSION
ÉTUDES & OUTILS
MARKETING**



➤ **COMMISSION
RESTAURATION
DURABLE**



➤ **COMMISSION
NUTRITION
QUALITÉ SANTÉ**



➤ **COMMISSION
ÉQUIPEMENTS
SERVICES
HYGIÈNE**



➤ **COMMISSION
BOULANGERIE
PÂTISSERIE**

frederique.lehoux@gecofoodservice.com
allison.brivati@gecofoodservice.com

laurence.vigne@gecofoodservice.com

Un rôle essentiel qui dépend aussi de vous !

Pourquoi vous impliquer ?



Développer votre **expertise** sur les grands enjeux RHF

Contribuer aux **études et outils métiers** pour toute la filière

Être force de **proposition et d'influence** dans les groupes institutionnels

Rejoindre une **communauté engagée et proactive**

Impliquer d'autres **fonctions supports** de l'entreprise (Qualité, R&D, RSE, etc.)

Donner du sens à votre **expertise RHF**

Retrouver tous les **supports de présentation** sur le site internet dans l'onglet commission



Modus operandi



Contactez les référentes pour **vous inscrire** aux commissions :

Etre dans les **listes de diffusion**



Enregistrez les dates du **Calendrier 2026** :

Notez à l'avance toutes les dates de réunions dans votre agenda



En amont de chaque réunion :

Vous recevrez **l'ordre du jour** et le **LIEN d'INSCRIPTION**



Inscrivez-vous à chaque réunion :

Le GECO établit une **liste de participants** sur la base **des inscriptions** reçues



Envoi d'un **lien VISIO** :

Uniquement aux personnes qui se sont signalées/inscrites



IMPORTANT :

Pour participer aux réunions : **OBLIGATOIRE** de s'inscrire via le lien CRM.
Au sein de chaque entreprise : autant de personnes et de profils que vous le souhaitez.

Marketing

Animée par Frédérique LEHOUX
Allison BRIVATI

270 membres | 104 entreprises



Commission Etudes et Outils Marketing



Frédérique LEHOUX et Allison BRIVATI

📅 DATES 2026 : **5 FEVRIER** | **21 MAI** (présentiel) | **1 OCTOBRE** | **10 DECEMBRE**

Présidente de commission

Fabienne ROCHEFORT

Directrice Marketing et
Communication chez Pierre Martinet

270

MEMBRES

104

ENTREPRISES

NOS SUJETS: vous fournir tout ce qui peut être utile

- ⊕ Développer des outils et livrables concrets pour vos équipes et clients
- ⊕ Assurer le suivi des outils financés par le GECO Food Service
- ⊕ Vous éclairer et vous inspirer avec des INVITES !
- ⊕ Piloter l'étude annuelle :
 - Choix des thèmes
 - Choix des cabinets avec et sur propositions des Membres de la Commission
- ⊕ Mettre en place un outil dédié à la restauration collective (Vecteur Plus)

2025 : Le Mangeur
2026 : thème à définir

Inscription commission :
allison.brivati@gecofoodservice.com
frederique.lehoux@gecofoodservice.com

Commission

Restauration

Durable

Pilotée par Frédérique LEHOUX

201 membres | 80 entreprises



Commission Restauration Durable



Frédérique LEHOUX

📅 DATES 2026 : **18 MARS | 3 JUIN | 17 SEPTEMBRE | 3 DECEMBRE** (présentiel)

Périmètre large :

- Toutes contraintes et injonctions Restauration Durable dans le contenu des assiettes (approvisionnements, localisme, qualité, etc.) ;
- Ainsi que les contraintes liées aux conditions de production, de distribution des denrées, et les conditions de leur mise en œuvre en cuisine, puis les conditions de consommation.

201

MEMBRES

80

ENTREPRISES

NOS SUJETS

⊕ Future REP Emballages Professionnels
Actuelle REP Emballages Restauration

⊕ MDD Grossistes : Changement important des déclarations REP – à faire désormais avec les distributeurs/grossistes

⊕ Suivi des interprétations de la Loi EGALIM : encadrement des achats de restaurations collectives

⊕ Nouveau règlement européen PPWR : emballages et déchets d'emballages

⊕ Au cœur des sujets

- Conseil National de la Restauration Collective : GT PLASTIQUE
- CITEO PRO : Présidence du Comité des Parties Prenantes

⊕ Suivi loi AGECE

⊕ Des INVITES

Commission

Nutrition

Qualité Santé

Pilotée par Laurence VIGNÉ

120 membres | 55 entreprises



Commission Nutrition Qualité Santé

“

Laurence VIGNÉ

*Un collectif de profils divers
(Ingénieur Nutrition
Responsable Marketing ,juriste
Droit alimentaire, Ingénieur
Qualité , R&D...)*

120

MEMBRES

55

ENTREPRISES

📅 DATES 2026 : **27 JANVIER | 25 MARS | 3 JUILLET | 5 NOVEMBRE** (présentiel)

NOS SUJETS

⊕ Travaux : Nouvel
Arrêté
réglementaire pour
la restauration
scolaire

⊕ Alimentation
durable : Comment
concilier Nutrition et
durabilité (Gaspillage
alimentaire ,grammages
végétalisation des repas)

⊕ **SNANC**
*PNNS 5
PNA 3*
NUTRISCORE
Aliments dits « ultra
transformés »

⊕ Recommandations
Nutritionnelles
(pénitentiaire petite
enfance , personnes
âgées)
Vers des **OBLIGATIONS
REGLEMENTAIRES**

⊕ Information
Consommateurs /
restaurateurs
(Affichage
environnemental
,origines
,Allégations ...)

⊕ **DES
INTERVENANTS-
DES EXPERTS**

COMMISSION NUTRITION QUALITÉ SANTÉ

SOUS-GROUPE

Alimentation

Seniors



Alimentation des SENIORS

“

Laurence VIGNÉ

*Organisation de 4 Ateliers –
Débats (130 participants-15
intervenants experts)*

40

MEMBRES

31

ENTREPRISES

📅 DATES GT Séniors : **10 MARS | 21 SEPTEMBRE | 1 DECEMBRE**

NOS SUJETS

- ⊕ ALIMENTATION SENIORS
(Dépendance, besoins textures, enrichissements, CNO)
- ⊕ STRUCTURATION MARCHES
CONNAISSANCE DES ACTEURS
- ⊕ ORGANISATION ATELIERS DEBAT
(2026 Portage à Domicile)
- ⊕ DEVELOPPEMENT DES PRODUITS –
SOLUTIONS / BESOINS DES OPERATEURS
- ⊕ VEILLE (Adhésion ALIM50+)
Livrables Formations
- ⊕ INTERVENANTS –
EXPERTS –
SCIENTIFIQUES



Commission

Équipements

Services Hygiène

Pilotée par Alexander LOHNHERR | Président MEIKO France

Animée par Laurence VIGNE

40 membres | 13 entreprises



Commission Équipements Services Hygiène

66

Alexander LOHNHERR



40

MEMBRES

13

ENTREPRISES

📅 DATES 2026 : **19 MARS | 25 JUIN | 24 SEPTEMBRE | 9 DÉCEMBRE** déjeuner

NOS SUJETS

⊕ **RE USE**
(Réemploi
,réparabilité, 2^{NDE}
Main, consignes
,emballages ,...)

⊕ **MAITRISE DES COÛTS**
(Energie , eau,
l'humain, déchets et
gaspillage)

⊕ **VEGETALISATION DE
L'ALIMENTATION**
(Impacts process, matériels,
sécurité sanitaire,)

⊕ **SECURITÉ SANITAIRE**
(livrables JAPLIC
L'Hygiène en Cuisine
professionnelle)

⊕ **DIGITALISATION DE LA
RESTAURATION**
(Evolution Dark Kitchen,
Frigos connectés ...)

⊕ **INTERVENANTS –EXPERTS**

>Intérêt de travailler en synergie avec la Commission Restauration durable sur le réemploi des contenants appros amont ou autres sujets

Commission

Boulangerie

Pâtisserie

Pilotée par Benoît METAIS | BONCOLAC

Laurence BABIN | BARRY CALLEBAUT

Frédéric CREMEL | COMPLET

Animée par Laurence VIGNE

90 membres | 39 entreprises



Commission Boulangerie Pâtisserie

66

Benoît METAIS–Laurence BABIN–Frédéric CREMEL

📅 DATE (s) 2026 : **selon les besoins / projets**



90

Membres

39

ENTREPRISES

NOS SUJETS

- ⊕ Comprendre les besoins et attentes des Boulangers dans leurs différentes structurations (*indépendantes, multi propriétaires, enseignes.*)
- ⊕ Suivre les évolutions du marché , des offres et des acteurs
- ⊕ Être en veille sur les tendances
- ⊕ INTERVENANTS (Réseau de meuniers , Distributeurs, entrepreneurs Boulangers , consultants experts ,organisations professionnelles...)

CALENDRIER 2026

ETUDES et OUTILS MARKETING

5 février
9h30-12h

21 mai
9h30-12h
(présentiel + cocktail)

1 octobre
9h30-12h

10 décembre
9h30-12h

RESTAURATION DURABLE

18 mars
14h30-17h

3 juin
14h30-17h

17 septembre
14h30-17h

3 décembre
13h-16h30
(présentiel + cocktail)

NUTRITION QUALITE SANTE

27 janvier
9h30-12h30

25 mars
14h30-17h30

3 juillet
9h30 - 12h30

5 novembre
9h30 - 12h30
(présentiel + cocktail)

GT ALIMENTATION DES SENIORS

10 mars
14h30-16h30

21 septembre
14h30-16h30

1 décembre
13h - 16h30
(présentiel + cocktail)

EQUIPEMENTS SERVICES HYGIENE

19 mars
10h-12h30

25 juin
10h-12h30

24 septembre
10h-12h30

9 décembre
10h-14h
(présentiel + cocktail)

BOULANGERIE PATISSERIE

Dates en option

17, 22 ou 26 juin
14h30-17h

**28 septembre ou
1er octobre**
14h30-17h

Retrouvez tous les contenus dans [Espace Adhérents / COMMISSIONS /](#)



CREATION DE COMPTE SUR LE SITE DU GECO

Pour accéder à l'espace adhérents : Vous devez vous enregistrer sur le site : <https://gecofoodservice.com/mon-espace/>

A vous de déterminer votre mot de passe

Il y a un code d'accès par personne et non un code par entreprise, ou service :

- les codes sont nominatifs ;
- ceci nous permet de supprimer les accès quand les personnes changent de poste pour sortir du hors domicile ou des effectifs de l'entreprise adhérente.

A l'issue de votre inscription : Vous recevrez un mail de confirmation d'inscription et **un deuxième à suivre dès que le GECO Food Service vous aura autorisé l'accès.**



Michel Sanson
Président



Allison Brivati
Chargé d'études
allison.brivati@gecofoodservice.com
01 53 01 93 13



Frédérique Lehoux
Directrice Générale
Frédérique.lehoux@gecofoodservice.com
06 23 06 10 09



Laurence Vigné
Secrétaire Générale Adjointe
Laurence.vigne@gecofoodservice.com
06 76 07 84 55



Lora Kovacheva
Assistante de Direction
geco@gecofoodservice.com
01 53 01 93 10

Merci