

Jeudi 20 avril 2023 de 9h00 à 17h30

Vision & Stratégie Food Service

Panorama des marchés de la CHD 2022 et tendances 2023

Formation en présentiel

Cette formation est exclusivement réservée aux membres du GECO Food Service.

Public

Pour tous les adhérents du GECO Food Service qui souhaitent **maîtriser et analyser les chiffres marchés, les tendances par segment.**

- **Accéder à la synthèse des données marchés 2022.**
- **Maîtriser les data pour gagner en efficacité et en temps dans vos futures démarches marketing & commerciales.**
- **Analyser les tendances et perspectives 2023/2024.**
- **S'enrichir des retours d'expériences entre participants.**

Prérequis

Aucun prérequis n'est nécessaire.

Critères d'admission

Cette formation s'inscrit dans le champ d'application des dispositions relatives à la formation professionnelle continue, comme une action d'adaptation et de développement des compétences des salariés.

Programme

La Consommation Hors Domicile

- Marché, segmentation, chiffres clés, circuits (*route to market*).
- Les enjeux sociétaux.
- Les évolutions de consommation (*livraison à domicile, VAE, e-commerce, distri-ration*).
- La digitalisation.

Le(s) consommateur(s), convive(s)

- Tendances, attentes et comportements par segment de marché.

Les utilisateurs

- **Restauration commerciale**
Segmentation, chiffres clés, acteurs.
 - Chainés : Poids des enseignes et tendances.
 - La restauration indépendante.
- **Restauration collective**
Segmentation, chiffres clés, acteurs.
 - Poids des SRC (Sociétés de Restauration Collective), tendances et concepts.
 - La restauration collective autogérée.
 - Les achats publics.

Les coûts matières premières.

- **Impulse Market** (*ou Circuits de Vente Alternatifs*)
Boulangeries-pâtisseries, GMS-Proxi.

Tendances, enjeux et actualités des 3 segments.

La distribution

- Canaux de distribution, typologies de distributeurs et classement.
- Tendances, enjeux et actualités.

Objectifs pour les participants

- Développer ses connaissances et sa culture marché de la CHD.
- Maîtriser l'outil « Panorama de la CHD » du GECO Food Service.
- Gagner en efficacité et en temps.
- Partager avec d'autres membres du GECO Food service.

Une attestation de participation est délivrée à l'issue de la formation, validant les acquis à partir de l'évaluation réalisée à l'issue de la formation.

Moyens pédagogiques et encadrement

► Formateurs :

- **Danièle BROUTIN-PICHAT**, Consultante Food Service (*10 ans d'expérience dans le food service industriel*) | OMNIVISION
- **Laurence VIGNÉ** | GECO Food Service

► Supports : Présentation PowerPoint / Ateliers et Etude « Panorama de la CHD » du GECO.

► Durée de la formation : 7 heures

► Coût de la formation :

Tarif membre : 590 € HT - 708 € TTC

► Lieu de la formation :

124 bd de Magenta • 75010 PARIS
01 53 01 93 10

geco@gecofoodservice.com

www.gecofoodservice.com



Les personnes rencontrant des contraintes particulières qui souhaitent participer, peuvent bénéficier, si elles le jugent nécessaire, d'une adaptation à leur situation (contacter le GECO Food Service).