

Jeudi 16 novembre 2023 de 9h00 à 17h30

## Vision & Stratégie Food Service

Panorama des marchés de la CHD 2022 et tendances 2023/2024

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.

**Conclusion et évaluation à chaud (Auto-évaluation)**

### 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 à chaud.**

### 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).