

VISION & STRATÉGIE FOOD SERVICE

Décrypter les données marchés 2024-2025 pour mieux piloter sa stratégie

CETTE FORMATION EST FAITE POUR VOUS SI :

- Vous êtes junior en Food Service, ou issu de la GMS, et vous avez besoin de construire une vision globale du marché du Food Service.
- Vous êtes expert du marché mais vous souhaitez vous mettre à jour des dernières données, prendre de la hauteur sur vos marchés.
- Vous cherchez à mieux exploiter les données fournies par le GECO Food Service pour nourrir vos stratégies commerciales et marketing.



LES POINTS FORTS DE CETTE FORMATION :

- L'exhaustivité des segments de marchés de Restauration Hors Domicile, avec des données chiffrées récentes.
- Une vue en 3 dimensions : consommateurs, utilisateurs, distributeurs.
- Des exercices réguliers tout au long de la journée pour mettre en pratique les données.
- Un duo de formatrices expertes avec des regards complémentaires.
- La diversité des participants qui permet d'enrichir les points de vue et de partager des best practices.

 INDICE DE SATISFACTION MOYEN

9,4/10

NOUVEAUTÉ !

Lancée en novembre 2024, un nouveau format de 1/2 journées complémentaires pour approfondir la vision de la restauration commerciale et de la restauration collective selon les besoins des stagiaires.

 à découvrir en page 16

VISION & STRATÉGIE FOOD SERVICE

Décrypter les données marchés 2024-2025 pour mieux piloter sa stratégie

 Durée	1 jour (7 heures), de 9h à 17h30
 Lieu	124 bd de Magenta 75010 Paris
Tarif membre	780 € HT – 936 € TTC
Modalités	présentiel

Réservée aux membres du GECO Food Service

 18 mars 2025
15 avril 2025
14 octobre 2025

Cette formation vous permet d'explorer la Restauration Hors Domicile dans toutes ses dimensions. Elle combine efficacement séquences de décryptage des données Panorama & tendances 2024-2025, exercices de mise en perspective et partages d'expérience pour garantir la bonne appropriation des données.

PUBLIC VISÉ

Pour tous les collaborateurs qui souhaitent maîtriser et analyser les chiffres marchés et les tendances, développer leur vision stratégique, gagner en efficacité et en temps dans leurs démarches marketing & commerciales.

PRÉ-REQUIS

Aucun prérequis n'est nécessaire.

OBJECTIFS

- 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.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formateurs
Danièle BROUTIN-PICHAT, Consultante Food Service | OMNIVISION
Laurence VIGNÉ | GECO Food Service

Supports
Présentation PowerPoint / Ateliers et Etude « Panorama de la CHD » du GECO
Remise des supports à l'issue de la formation.

Les personnes rencontrant des contraintes particulières qui souhaitent participer, peuvent bénéficier, si elles le jugent nécessaire, d'une adaptation à leur situation.
Nous contacter : geco@gecofoodservice.com

PROGRAMME

La Consommation Hors Domicile

- Marché, segmentation, chiffres clés
- Enjeux sociétaux
- Évolutions de consommation
- 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 & restauration indépendante.
 - **Restauration collective**
Segmentation, chiffres clés, acteurs. Sociétés de Restauration Collective : poids, tendances et concepts. Restauration collective autogérée. Achats publics. Coûts matières premières.
 - **Impulse Market**
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, quizz et auto-évaluation à chaud.

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

Qualiopi
processus certifié

REPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'actions suivante :
Actions de formation

GECO
FOOD SERVICE