

# VISION RESTAURATION COLLECTIVE

Aller plus loin : décrypter les enjeux de ces marchés et leurs potentiels

 Durée 1/2 journée (3,5 heures), de 9h à 12h30

 Lieu 124 bd de Magenta 75010 Paris

Tarif membre 390 € HT – 468 € TTC

Tarif dégressif 340 € HT – 408 € TTC - pour les stagiaires assistant à la Formation VISION & STRATEGIE la veille

Modalités **présentiel**



**19 mars 2025**

**16 avril 2025**

**15 octobre 2025**

Réservée aux membres du GECO Food Service

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

## PUBLIC VISÉ

Comptes-clés, Directions commerciales, commerciaux, Category manager, Marketeur. Tout collaborateur ayant suivi la formation «VISION & STRATÉGIE» ou souhaitant approfondir les enjeux des marchés de la restauration collective.

## PRÉ-REQUIS

Aucun prérequis n'est nécessaire.

## OBJECTIFS

- Mieux comprendre ce segment de marchés (attentes et réglementations).
- Décrypter les différentes organisations (Marchés publics, privés) et rôle de la distribution.
- Donner les clés de compréhension pour adapter son offre, son organisation pour performer sur ces marchés.

## 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](mailto:geco@gecofoodservice.com)

## PROGRAMME

### 1. Atelier

Caractériser les différents segments de marchés et estimer leurs potentiels. Comprendre les impacts des réglementations sur les segments de la restauration collective. Décrypter les contraintes budgétaires

### 2. Marchés publics : les grands acteurs et leurs évolutions

Rôle des centrales d'achats et de la distribution

### 3. Sociétés de Restauration Collective

Panorama des SRC et organisations des leaders

### 4. Organisation dans les BU

- Rôle de la prescription (Mapping des acheteurs, qualification)
- Mettre en place une synergie entre opérateurs et R&D en interne
- Organiser les points de contact (salons, veilles, presse)

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