

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

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