

Nous accompagnons nos adhérents quelle que soit leur taille (TPE/PME, ETI, groupes), leur marché (restauration commerciale et collective, circuits de ventes alternatifs...), leurs produits et services qu'ils soient alimentaires ou non alimentaires (équipements, services et produits d'hygiène).



## Nos solutions alimentent vos performances

Observatoire 360° des marchés de la Consommation Hors Domicile (CHD), le GECO Food Service propose des expertises des marchés, des consommations ainsi que des expertises règlementaires, spécifiques au Hors Domicile. Dans une approche transverse enrichie par notre collège équipements, services et hygiène, GECO Food Service offre, à un **coût mutualisé,** tous les outils pour performer sur les marchés de la CHD. Pour un prix inférieur à la moindre étude, vous bénéficiez dans votre cotisation, d'un grand nombre d'études, de chiffres, d'informations et d'expertises.



Connaissance des marchés et acteurs (Panoramas, études, rencontres clients)



Connaissance des consommateurs (Panels, études)





Évolution des ventes (Statistiques, indicateurs)



Veille réglementaire et médias (Sur tous sujets impactant les marchés de la CHD)



Expertise (Commissions, groupes de travail)



Formations (Dédiées à l'approche spécifique des marchés de la CHD)



Réseau unique de professionnels (Retours d'expérience, exemples de bonnes pratiques et de nouvelles initiatives)



Plateforme de dialogue (Avec les pouvoirs publics et les organisations amont et aval de la filière restauration)



Défense des intérêts collectifs (Pour les fournisseurs sur les marchés de la CHD)



Mise à disposition gratuite d'un espace au sein de nos locaux (quartier République) pour vos rendez-vous et réunion.



## Rejoignez-nous

Vous êtes une entreprise qui fabrique des produits, commercialise des services dans le domaine de l'équipement et/ou de l'hygiène, vous intégrerez notre collège dédié. Vous aurez l'occasion d'échanger, de partager votre expertise, de rencontrer des profils divers au sein d'un réseau unique de professionnels du food service... autour de vos enjeux : hygiène en cuisine, gaspillage alimentaire, autocontrôle, Egalim, ... autant de sujets qui vous aborderez au sein de 4 commissions thématiques fléchées : Equipements, services et hygiène / Etudes et outils marketing / Restauration durable / Boulangerie-pâtisserie.



## Vous voulez performer sur les marchés de consommation alimentaire hors domicile ? *Contactez-nous...*



MICHEL SANSON

Président



FRÉDÉRIQUE LEHOUX

Directrice

Générale



LAURENCE VIGNÉ Secrétaire Générale adjointe



LORA KOVACHEVA
Assistante de
direction



## **GECO Food Service**

124 Bd Magenta 75010PARIS 01 53 01 93 10 geco@gecofoodservice.com