GECO
FOOD SERVICE

SALONS HOCHE - 23 JUIN 2021

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

PROGRAMME

14h-15h Assemblée Générale Ordinaire (60 mn)

- **Mot du Président** Laurent REPELIN
- Examen du **Procès-Verbal de l'AGO du 16/09/2020** pour approbation (1 mn)
- **Approbation des comptes** de l'exercice 2020 - **budget prévisionnel 2021** avec fixation des cotisations (10 mn)
- **Résolution exceptionnelle** liée à la crise COVID19 : cotisations 2022(10 mn)
- Renouvellement partiel du **Comité Exécutif – Elections** (10 mn)
- Rapport Moral 2020 : **Présentation des travaux des 5 commissions** et Programme des activités 2021 (20 mn)
- **Actions de communication** du GECO Food Service en **2020** (3mn).

15h Pause (30 mn)

15h30 Temps d'échanges « Révolution de la restauration 3.0 ses enjeux, son impact et ses limites dans le foodservice »

- Nicolas NOUCHI, Directeur Général et Directeur des Etudes CHD EXPERT;
- Kevin MAUFFREY Directeur Commercial France DELIVEROO
- Rafaël DE LAVERGNE PDG et fondateur de TOTEM
- Jérôme LEMOUCHOUX, PDG FoodCheri

17h30 Cocktail de clôture

GECO FOOD SERVICE

Assemblée Générale Ordinaire

NOUVEAUX ADHÉRENTS 2020-2021

- GEL MANCHE Collège Agroalimentaire
- NUTRITION & SANTE Collège Agroalimentaire
- BARRY CALLEBAUT Collège Agroalimentaire
- TERRENA Agroalimentaire Membre Associé
- CONDIFA Collège Agroalimentaire
- Le Monde des Crêpes Collège Agroalimentaire

BIENVENUE !!!

VALIDATION PV AGO 2020

Examen du procès-verbal de l'Assemblée Générale Ordinaire du 16 septembre 2020

GECO FOOD SERVICE

Comptes 2020 – Budget 2021

Approbation des comptes - Budget

Résultats 2020
Budget 2021

	Réalisé 2019	Budget 2020	CDR 2020	Budget 2021
Produits				
Cotisations adhérents	453 668,84	435 277,44	458 497,00	457 114,41
Statistiques produits	38 912,50	38 912,50	36 123,00	33 233,00
Etudes, projets et panels	41 056,89	141 884,38	104 013,00	105 900,00
Produits divers	78 299,54	62 520,83	42 005,00	42 300,00
Produits courants totaux	**611 937,77**	**678 595,15**	**640 638,00**	**638 547,41**
Charges				
Frais de personnel	269 296,00	284 098,00	286 542,00	300 364,00
Statistiques charges	30 624,50	27 375,00	24 600,00	25 500,00
Etudes et panels	77 455,00	129 540,00	95 625,00	85 580,00
Autres charges divers	40 441,91	35 500,00	20 252,00	21 200,00
Communication	27 739,95	28 750,00	47 305,00	48 132,00
Frais de fonctionnement	125 928,59	129 973,34	131 103,00	139 190,71
Cotisations ANIA	20 000,00	20 000,00	20 000,00	20 000,00
Amortissements et provisions	6 109,52	11 256,17	7 103,00	8 605,00
Impôts et taxes	3 412,60	5 000,00	4 850,00	5 000,00
Charges courantes totales	601 008,07	671 492,51	637 380,00	653 571,71
Résultats (exploitation)	10 929,70	7 102,64	3 258,00	- 15 024,30
Résultats financiers et exceptionnels	741,13	750,00	285,00	200,00
Résultat 23+26	11 670,83	7 852,64	3 543,00	- 14 824,30
Impôt sur les sociétés	1 751,00		531,00	
Résultat net	9 919,83	7 852,64	3 012,00	- 14 824,30

GECO FOOD SERVICE

Cotisations 2022

Résolution exceptionnelle

Résolution exceptionnelle

« Usuellement, les cotisations de l'année N sont calculées, pour chaque entreprise adhérente, en fonction de sa **déclaration de tranche** de CA net HT faite sur l'honneur au vu de son CA réalisé en Hors Foyer sur l'année N-1
(cf. tranches TPE et 1 à 11 précisées dans le Bulletin de déclaration de tranche de CA transmis chaque année).

Compte-tenu du **contexte économique exceptionnel** lié à la crise sanitaire COVID-19, **impactant encore fortement** l'activité Hors Foyer sur l'année 2021, l'Assemblée Générale constate **un risque fort pesant sur le niveau des cotisations du GECO Food Service** qui pourrait se trouver **privé en 2022 des moyens** lui permettant de poursuivre normalement ses missions.

En conséquence, l'Assemblée Générale **décide de geler les cotisations 2022** et modifie comme suit le calcul de la cotisation de l'année 2022 :

- La cotisation 2022 de chaque adhérent sera appelée sur la moyenne des 3 dernières tranches de CA déclarées (pour 2017, 2018 et 2019),
- ou sur la moyenne des 2 dernières tranches de CA déclarées pour les entreprises ayant adhéré en 2019,
- ou sur l'unique tranche déclarée au regard de leur CA réalisé en Hors Foyer en 2019 pour les entreprises ayant adhéré en 2020 ou en 2021 ou qui adhèreront au cours de l'année 2022.

Chaque adhérent a été informé, dans la convocation à la présente Assemblée Générale, **du niveau de tranche retenue le concernant**, lui permettant de **connaître le montant de sa cotisation 2022**.»

Elections COMEX

Le Comité Exécutif peut comporter de 4 à 20 membres :

A date, il y a **15 membres**

Membres du COMEX

	Laurent REPELIN Président		
	15 Membres du COMEX		
1	Joséphine **COPIGNEAUX**	WERNER & MERTZ France Professional	**Vice-présidente ESH**
2	Ludovic **COURTIER**	ESPRI Restauration	**Trésorier**
3	Pascal **BERTRAND**	EURIAL Food Service & Industry	IAA
4	Pierre **BIDAULT**	BONDUELLE Europe Long Life	IAA
5	Bruno **CAZELLES**	PEPSICO France	IAA
6	Nicolas **GERALD**	EURDEN - D'AUCY Foodservice	IAA
7	Laurent **HAEGELI**	CAP TRAITEUR	IAA
8	Bruno **LE PEMP**	LACTALIS Consommation Hors Foyer	IAA
9	Christophe **LITVINE**	DIVERSEY France	**ESH**
10	Virginie **MALEKZADEH**	ANDROS Restauration	IAA
11	Céline **NOIRET-CHARNIET**	BEL Foodservice	IAA
12	Philippe **MEUNIER**	ECOLAB France	**ESH**
13	Véronique **RACINE**	SAVENCIA Fromage & Dairy Foodservice	IAA
14	Fabienne **ROCHEFORT**	PIERRE MARTINET	IAA
15	Thibaud **TEYSSIER**	MERIEUX NutriSciences	**ESH**

GECO FOOD SERVICE

Elections COMEX 2021

9 SIÈGES À POURVOIR			
Collège Agroalimentaire (4 sièges à pourvoir) : **4 candidats**			
Bruno **CAZELLES**	Directeur Commercial Hors Domicile	PEPSICO France	Renouvellement
Xavier **DELAROSE**	Foodservice France Team Lead	CARGILL Oils & Seeds	
Olivier **RITZMANN**	Directeur Foodservice France	HILCONA	
Michel **SANSON**	Directeur Général	SODIAAL	
Collège Equipements Services & Hygiène (5 sièges à pourvoir) : **3 candidats**			
Joséphine **COPIGNEAUX**	Marketing Manager	WERNER & MERTZ France Professional	Renouvellement
Christophe **LITVINE**	Global Account Director Food Service & Retail	DIVERSEY	Renouvellement
Philippe **MEUNIER**	Senior Marketing Manager Europe West Institutional	ECOLAB	Renouvellement

GECO FOOD SERVICE

Nos activités

Point sur l’année 2020
Programme 2021

Le GECO Food Service, c'est…

VOTRE outil mutualisé,

à VOTRE disposition,

pour VOTRE performance

Dites-nous quels sont vos besoins ? Des chiffres, des stat, des études ,quali/quanti, …

Participation en physique ou en visio aux réunions

Dites-nous quelles thématiques vous intéressent ?

Inscription pour **participer**

et/ou **recevoir l'information** des différentes Commissions

Des salles à votre disposition pour vos RDV/Réunions sur Paris

VOS OUTILS GECO

COMPRIS DANS L'ADHÉSION

PANORAMA COMPLET DE LA CHF

Marchés, Acteurs, Tendances conso, Enjeux, Impacts réglementaires /segments de marchés

PANEL CREST (NPD GROUP)

Données conso en CHF – 4/an

BAROMÈTRE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Santé – Social – Travail – Scolaire

ETUDE ANNUELLE

Chaque année un thème choisi par nos adhérents

EXPERTISE

Nos commissions

VEILLE

Notes veille réglementaire et législative

Revue de Presse hebdomadaire

PUBLICATIONS GECO

Fiches Nutrition

J'APPLIC L'hygiène en cuisine professionnelle

Guide de gestion des Biodéchets en restauration

TARIF PRÉFÉRENTIEL

FORMATIONS

spécifiques pour le food service et par des formateurs experts du food service

RENCONTRES CLIENTS

3-4/an

STATISTIQUES PRODUITS

RAPPORT MORAL

Le détail du Bilan des Activités et des Faits marquants

GECO FOOD SERVICE

LES FAITS IMPORTANTS DE 2020

CRISE COVID 19 :
VOTRE ASSOCIATION IMMEDIATEMENT MOBILISEE A VOS COTES !

Politique :

Défendre les intérêts collectifs des entreprises fournisseurs de la restauration

- ✓ **Mobiliser la filière Hors Domicile** pour « ***Penser ensemble les conditions nécessaires à la reprise de nos marchés »*** - 11 organisations professionnelles (cf. restauration collective : AGORES RESTAUCO SNRC –restauration commerciale : SNARR SNRTC UMIH GNI – distribution : CGI FEDALIS METRO FCD)

- ✓ **Mobiliser l'ANIA** pour a**lerter sur les problématiques spécifiques à nos marchés**, le GECO Food Service est investi au sein du **copilotage du GT RHD** mis en place à l'ANIA fin avril.

- ✓ **Nourrir les argumentaires à transmettre aux pouvoirs publics**, le GECO Food Service a travaillé des **Questionnaires RHD,** notamment avec l'ANIA **:** 1 questionnaire GECO Food Service – 4 questionnaires ANIA (avril - mai - juin).

- ✓ **Rédiger des éléments de langage socle** pour la **défense de la filière amont** de la restauration, contribué à la rédaction d'amendements législatifs (Tout au long de l'année depuis juin).

LES FAITS IMPORTANTS DE 2020

CRISE COVID 19 :
VOTRE ASSOCIATION IMMEDIATEMENT MOBILISEE A VOS COTES !

Politique :

Défendre les intérêts collectifs des entreprises fournisseurs de la restauration

- ✓ Le GECO Food Service a pris part à des **Rendez-vous parlementaires et avec des cabinets ministériels** (téléphone et Visio) : Ministre de **l'Agriculture** et de l'Alimentation - **Députés** – Conseillers du **Premier Ministre** – Conseillers **Bercy** – **DGPE** pour le ministère de l'agriculture, pour que **le maillon de la transformation soit également pris en compte** dans un plan de soutien à l'amont de la restauration (Tout au long de l'année depuis mai).

- ✓ Le 14 décembre, Audition par le **CGAAER** (Le Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux) sur **l'application du menu végétarien** dans le cadre de l'expérimentation obligatoire prévue par la loi EGALIM à compter du 1er novembre 2019 (Cf un menu végétarien obligatoirement proposé au moins une fois par semaine en restauration scolaire).

LES FAITS IMPORTANTS DE 2020

CRISE COVID 19 :
VOTRE ASSOCIATION IMMEDIATEMENT MOBILISEE A VOS COTES !

Faciliter l'information et l'adaptation à la crise :

- ✓ **Une Note quotidienne INFO CORO** a été rendue disponible sur le site du GECO : regroupant les infos utiles pour l'adaptation à la situation de crise, et les **INFO HEBDO GECO** ont été enrichis.

- ✓ **La Rédaction d'une « Foire Aux Questions COVID 19 » GECO Food Service en 2 volets**, a été réalisée avec le concours du Collège Equipements Services & Hygiène, en lien et échanges avec RESTAU'CO, AGORES, et le SNRC : sous forme de **fiches synthétiques et simples**, tant à destination des professionnels de la restauration, **en complément de l'outil J'APLIC l'Hygiène en cuisine**, que de vos équipes – pour répondre aux questions sur les règles sanitaires à mettre en place en restauration – mises en ligne : FAQ1 du 5 mai 2020 – FAQ2 du 6 juin 2020.

LES FAITS IMPORTANTS DE 2020

Organisation de WEBINARS :

1. **« *Retour d'expérience de la crise COVID en CHINE* »** le 21/04 pour se nourrir de tous enseignements issus de la crise survenue en Chine quelques mois avant l'Europe. (64 inscrits – 37 entreprises).
2. Présentation de la **« *Revue Stratégique #2 Food Service Vision* »** par l'équipe de François BLOUIN le 26/05 (75 inscrits – 50 entreprises).
3. Présentation des résultats de la Vague 1 de l'Etude **IRI GIRA Food Service « *Impact du COVID 19 sur les consommateurs* »** par l'équipe IRI GIRA le 16/06 (92 inscrits – 60 entreprises).
4. Présentation de la **« *Revue Stratégique #3 Food Service Vision* »** par l'équipe de François BLOUIN le 08/07 (évènement organisé en collaboration avec l'ANIA).
5. Présentation des résultats de la Vague 3 de l'Etude **IRI GIRA Food Service « *Impact du COVID 19 sur les consommateurs* »** par l'équipe IRI GIRA le 12/10 (98 inscrits – 65 entreprises).
6. Présentation de la **« *Revue Stratégique # Food Service Vision* »** par l'équipe de François BLOUIN le 16/12 (104 inscrits – 62 entreprises).

Les commissions

ETUDES & OUTILS MARKETING

NUTRITION QUALITÉ SANTÉ

RESTAURATION DURABLE

EQUIPEMENTS SERVICES & HYGIÈNE

BOULANGERIE PATISSERIE

Un rôle essentiel qui dépend aussi de vous !

COM. ETUDES ET OUTILS MARKETING

Pilotée par **Fabienne ROCHEFORT**
- PIERRE MARTINET

COM. ETUDES ET OUTILS MARKETING

Pilotée par **Fabienne ROCHEFORT**

+ de 150 destinataires – 64 entreprises – un réseau pour vos équipes - 4 réunions/an : présentiel – GoToMeeting - Supports de présentation, Documents sources et Rapports intermédiaires accessibles depuis le portail GECO.

Les membres de la Commission proposent des **thèmes** et des idées de **cabinets** à solliciter - les thèmes les plus transversaux aux 2 collèges sont privilégiés – elle **finalise le cahier des charges** à soumettre au cabinet - elle **auditionne les cabinets** et fait un **choix validé en COMEX** - elle valide le questionnaire - contribue au suivi de l'Etude annuelle.

Elle suit plus généralement **l'ensemble des outils chiffres / datas / panels** de l'Association.

- 2020 = Etude annuelle : « **Impacts de la crise COVID sur les consommateurs en Food Service Loi EGALIM** » (IRI GIRA Food Service) : 3 Vagues = V1 Réunion de **restitution : 16 juin visio** / V2 : **résultats** 10 juillet / V3 : Réunion de **restitution** : 12 octobre / **Conférence de Presse** le 16/10.

- 2021 = L'Etude annuelle Etude 2019 (CHD Expert) : « **Mieux comprendre les drivers de choix du consommateur en hors domicile** » : centrée sur le convive, ses critères de choix (typologie de restauration, plats/composantes/denrées - marques), ses points d'attention (propreté/équipements/conditions de travail), porosité des marchés (Retail/CHF);

  •**Phase Quali** : 4 focus groupes en décembre 2019 (Paris) et Janvier 2020 (Lyon) + Chat Conversationnel ville moyenne Janvier 2020 – **Réunion de restitution Phase Quali** : 13 janvier 2020

  •**Phase Quanti** : reportée deux fois par le confinement – Oct. 2021 (+ questions COVID)

- 2020 = Travail sur le Baromètre de la Restauration collective (CHD Expert) : poursuite du Baromètre – Vague 4 : réalisée Oct 2020 (+ questions COVID);

  ✓ Livraisons : Résultats le 22 déc. 2020 avec une infographie + Tableau des grossistes cités par les répondants ;

  ✓ en 2021 : **réactualisation de notre questionnaire** notamment sur les sous-segment Restauration d'Entreprise – Questions COVID = Réunion le 6 juillet 2021 en visio – Terrain programmé avant les vacances de la TOUSSAINT (avt. 23/10) = Résultats prévus = mi-novembre

COM. ETUDES ET OUTILS MARKETING

FOCUS PANEL CREST

La méthodologie CREST

- ✔ Panel consommateurs online
- ✔ Représentatif de la population FR
- ✔ Couvrant le marché hors domicile
- ✔ 365 jours sur 365
- ✔ 14 000 consommateurs par mois (+6 000 occasions par mois)
- ✔ Leur visite de la veille
- ✔ Consommations solides + boissons
- ✔ 13 pays

CREST Questionnaire: le déroulé

Votre Journée	L'endroit	Votre visite	Solides et Liquides	Ressenti
■ Avez-vous consommé en hors domicile hier? ■ A quel moment (quels usages?)	■ Type de restaurants ■ Nom du restaurant ■ Spécialité du restaurant ■ Point de vente (wifi, livraison possible…)	■ Dépense réalisée ■ Où étiez-vous avant ■ Comment avez-vous commandé ■ Où avez-vous consommé ■ Avec qui ■ Offre commerciale	■ Détail par catégories (tous les produits solides et liquides : viennoiseries, entrées, plats classiques, desserts, confiserie…) ■ Menu Board McDonald's ,Quick, KFC, Burger King ■ Combinaison produits	■ Motivation ■ Raisons de visites du point de vente ■ Réintention de visite ■ Satisfaction client ■ Deuxième choix

COM. ETUDES ET OUTILS MARKETING

FOCUS PANEL CREST

Détails et flexibilité des informations du Panel CREST : chaque dimension peut se croiser avec une autre sous réserve de significativité

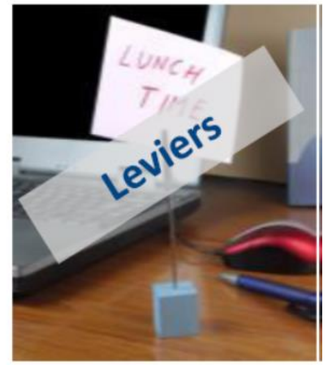
R. Rapide
R. À Table
Hôtels
Loisirs
Transports
R. Collective
Distr. Automatique
Chaînes/Indépendants

Viennoiseries/Patisseries
Sandwiches
Burgers
Entrées
Viandes/Poissons
Accompagnements
Snacks
Desserts
Boissons

MESURES
Dépenses
Occasions
Ticket Moyen
Nombre d'items
Prix moyen / Items
Nombre de prises produits
Taux de prise produits

Age/Genre/CSP
Region
Motivation de Visite
Critères de choix
Satisfaction de la visite
Intention de revisite
Competitive replacement

Moment de la journée
Jour de la semaine
Promotion/Menus
Lieu de consommation
Type de service
Activité avant la visite
Personnes présents lors de la visite



COM. ETUDES ET OUTILS MARKETING

FOCUS PANEL CREST

Quels sont les bénéfices?

Renforcer le rôle d'expert :

Connaissance du marché et de ses évolutions, de votre univers de concurrence, et des attentes des consommateurs

Orienter le développement produit

Compréhension de la dynamique des catégories, des consommateurs et de leurs habitudes de consommation

Identifier les opportunités marché

Connaissance des forces et faiblesses des différents circuits et chaines pour coller à la demande

COM. ETUDES ET OUTILS MARKETING

FOCUS PANEL CREST

- 2020 = PANEL CREST (NPD Group) – 15 sous-segments

Restauration Rapide (RR) :

- ***Burgers :*** *Fast food tels que McDonald's, Quick, KFC...*
- ***Sandwicheries :*** *Chaînes et indépendantes.*
- ***Boulangeries :*** *Artisanales indépendantes (hors achat du pain seul).*
- ***GMS :*** *Rayons libre-service GMS vendant des sandwichs, salades... en portion individuelle. Les données isolées GMS sont disponibles à compter de l'année 2015.*
- ***Pizzas VAE/livrées :*** *Chaînes telles que Pizza Hut, Domino's Pizza... et pizzerias indépendantes.*
- ***Autre restauration rapide :*** *Vente à emporter en dehors des segments ci-dessus, et traiteurs (italiens, chinois, etc.). A compter de 2015, les données Traiteurs sont désormais dans le segment « Autre restauration rapide ».*

Restauration Servie à Table (RAT ou SAT) :

- ***Cafétérias :*** *Chaînes telles que Flunch, Cafétéria Casino... et indépendantes, hors cafétérias d'autoroutes (regroupées dans le segment Transports).*
- ***Cafés Bars Brasseries :*** *Etablissements pouvant servir de l'alcool seul (comptoir bar).*
- ***Restauration à thème :*** *Chaînes (toutes) et indépendants avec un thème spécifique tel que grill, italien, traditionnel, poisson, asiatique...*
- ***Restauration non thématique :*** *Restaurants indépendants sans spécialité particulière.*

Loisirs & Transports : *NB : La méthodologie CREST ne couvre pas les touristes étrangers (représentativité : population française).*

- ***Loisirs :*** *Restauration dans les hôtels, cinémas, musées, parcs à thème, sites sportifs...*
- ***Transports :*** *Restauration dans les stations-services, gares, aéroports...*

Restauration collective :*NB : La méthodologie CREST ne couvre pas les cantines scolaires.*

- ***Travail :*** *Restauration d'entreprise (bureaux ou usines) autogérée ou concédée. NB : Exclu la distribution automatique.*
- ***Autres collectivités :*** *Toutes les restaurations collectives hors travail, pour le personnel et les visiteurs, incluant le secteur santé/social (hôpitaux, cliniques, maisons de retraite), l'enseignement supérieur (universités et écoles supérieures), les autres établissements (tels que l'armée, les foyers…).*

Distribution Automatique (DA) :

L'indicateur des données « Distribution Automatique » (DA) a été mis en place en 2016.

Consommation Nomade :

toutes les réponses autres *que « sur place dans l'établissement ». Cela comprend toutes les occasions liquides et solides non consommées sur place.*

COM. ETUDES ET OUTILS MARKETING

FOCUS PANEL CREST

- 2020 :
  - ✓ PANEL CREST (NPD Group) – 15 sous-segments – occasions/dépenses/ticket moyen/part de marché etc…. – Résultats 2x/an par semestre en 2020 –

    Livraisons = Données brutes 2020 Sem 1 livrées le 06/08/20 – Synthèse Livrée (graphes, contextualisation) : 19/08/20 – **données S2 2020 : livrées 03/02/21**

  - ✓ Bilan des 8 premiers mois 2020 par NPD Group : le 29/09/20;
  - ✓ Europe Perspectives Food Service NPD Group : le 22/10/2020

- En 2021 :
  - ✓ 4x/an par trimestre, avec **focus sur le mode de consommation A table, LAD et VAE –** Résultats pour 6 macro-segments (***Restauration Commerciales - Restauration Rapide (RR) - Restauration Service à Table (RAT ou SAT) - Loisirs & Transports - Restauration collective - Distribution Automatique)*** - Livraisons :
    - ❖ **données** 2021 T1 le 14/05 puis le 02/06 (avec données trimestrielles 2019)
    - ❖ Données 2021 T2 début août
    - ❖ Données 2021 T3 début nov.
    - ❖ Données 2021 T4 début février 22
  - ✓ + Par semestre – Livraisons : début août + fin février 2022

GECO FOOD SERVICE

COM. ETUDES ET OUTILS MARKETING

Pilotée par **Fabienne ROCHEFORT**

- **ET POUR LA SUITE :** Compléments d'Outils 2021 ?

1. Actualiser nos outils au contexte post COVID 19 : **REUNION LE 06/07/2021 : S'INSCRIRE !!!**
   - Actualiser le Quanti de notre Etude 2019
   - Actualiser le questionnaire Baromètre de la Restauration Collective

2. Extraits de l'Etude « Consumer sentiment Study » : Etude NPD Group dans 6 pays d'Europe

3. WEBINAR NPD Group début octobre : commenter les mois d'été / parler de la reprise / des capacités globales du panel CREST et présenter d'autres services / outils de NPD via cette possibilité d'échanger avec les adhérents en « live ». Nous pouvons également présenter quelques benchmarks des autres pays pour comparer la France avec l'Europe.

4. Achats pour la fin d'année 2021 ? Avoir une **vision des marchés par régions en France**

   Ou report du reste de budget pour renforcer le financement d'une étude 2022 ?

- **PROCHAINES REUNIONS** (9h30/12h30) : **Jeudi 30 sept. – Jeudi 25 nov.**

GECO FOOD SERVICE

COM. NUTRITION QUALITÉ SANTÉ

Pilotée par **Hervé GOURTAY** - ST MICHEL PROFESSIONNEL

Laurent HAEGELI - CAP TRAITEUR

COM. NUTRITION QUALITÉ SANTÉ

En 2020, cinq réunions se sont tenues au total réunissant plus de **66 personnes (39 entreprises).**

La veille règlementaire, juridique et technique

- **Menu végétarien** par semaine pour la restauration scolaire
- **Evolutions des recommandations nutritionnelles du GEMRCN et de l'arrêté du 30 septembre 2011**
- **Plan pluriannuel de diversification des protéines**
- **Evolutions de la formation initiale** des cuisiniers CAP et BAC Pro.
- **Nutri Score en Restauration collective**
- **Alimentation des séniors**
- **Origine de l'ingrédient primaire**
- **Information du consommateur**

(Dénominations produits d'origine végétale ,origine des viandes en RHD,DDM …)

Le développement d'outils/livrables pour les collaborateurs et les clients

- Un livrable sur **le Nutri Score et les produits commercialisés sur les marchés Hors Domicile »** validée par Santé Publique France.
- Révision de la **Note « Inco et les produits commercialisés en RHD »** pour y intégrer les particularités de l'acte d'exécution sur l'origine de l'ingrédient primaire
- **Un Atelier Seniors # 1 le 28 janvier 2020** (Groupe Sos, Silver fourchette et Elior Santé)
- L'adhésion à l'association ALIM50+

Des interventions de parties prenantes

Janvier 2020:
Nathalie Beugnot Directrice Restauration CROUS de Versailles

(Expérimentation du Nutri Score en restauration universitaire, pour comprendre le processus d'expérimentation du NS et impacts sur les consommateurs …)

Une communauté d'expertises croisées Ingénieurs Nutrition, Responsables Qualité , Expert en droit alimentaire, spécialistes marketing, R&D,…) qui fait la richesse de cette commission !

COM. NUTRITION QUALITÉ SANTÉ

Sujets & projets 2021

La veille règlementaire, juridique et technique

- Evolutions des recommandations nutritionnelles du GEMRCN et de l'arrêté du 30 septembre 2011
- Nutri Score en Restauration collective et commerciale
- Alimentation des séniors
- Loi Climat et Résilience

Le développement d'outils/livrables pour les collaborateurs et les clients

- Organisation d'un Atelier Seniors # 2 en Novembre 2021

(Ecole Supérieure d'Agriculture, INRAe ,des opérationnels Direction d'Ehpad, Cuisinier, des entreprises de portage à Domicile)

- Livrable sur nos obligations en termes d'origine des ingrédients

Des interventions de parties prenantes

Février 2021
-**Nathalie Beugnot Directrice Restauration CROUS de Versailles** : présentation des 1ers résultats de l'expérimentation

Projets de recevoir les parties prenantes de l'expérimentation en Restauration commerciale
Pomme de Pain & INSEAD, Deliveroo &Institut Paul Bocuse

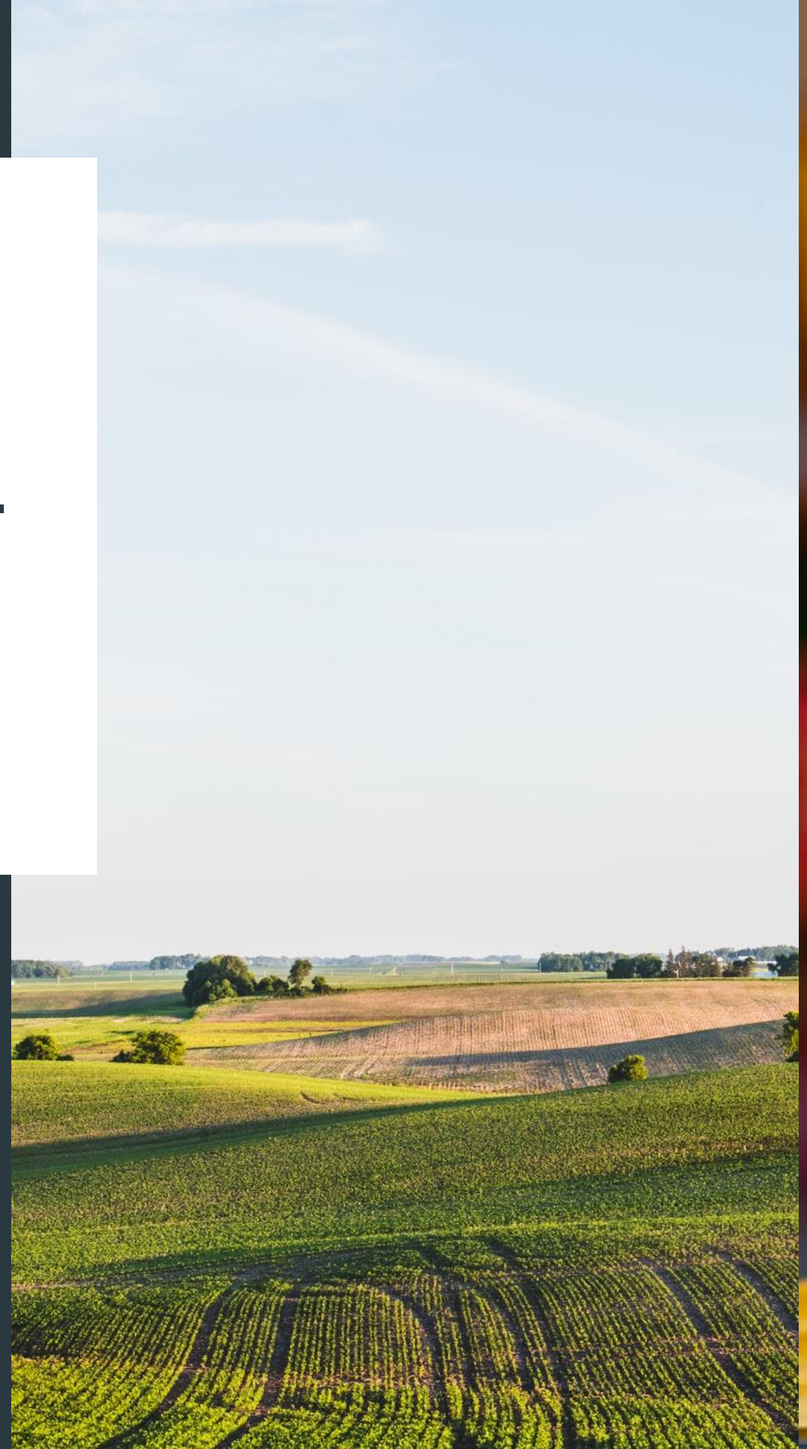
2021 : Création de sous - groupes intermédiaires:

- S/Groupe Nutri Score
- S/Groupe Alimentation des Séniors
- Groupe Miroir Evolutions des recommandations nutritionnelles

Prochaine réunion plénière le Mardi 5 Octobre !

COMMISSION RESTAURATION DURABLE

Pilotée par **Christophe LITVINE** – DIVERSEY



COMMISSION RESTAURATION DURABLE

Pilotée par **Christophe LITVINE**

La Commission assure le suivi règlementaire, juridique et technique des sujets « approvisionnements » (Cf. obligation de 50% de local, BIO, SIQO, etc.), Gaspillage alimentaire, Plastiques, tant en lien avec la réglementation française (suivi du projet de loi **EGALIM** - **projet de loi AGEC**) qu'avec la réglementation européenne notamment le projet de **Directive Single Use Plastic (SUP)**.

Le périmètre de la Commission Restauration Durable est large. La Commission est attentive :

- aux contraintes et injonctions Restauration Durable dans le **contenu des assiettes** (approvisionnements, localisme, qualité, etc.) ;
- ainsi qu'aux contraintes liées aux **conditions de production, de distribution** des denrées, et les **conditions de leur mise en œuvre** en cuisine, puis les **conditions de consommation**.

Ses sujets peuvent aller :

- Des emballages, des déchets, sujets plastiques (cf. fin de l'utilisation des plastiques pour les couverts, les pailles, les assiettes du hors domicile – lutte contre les déchets sauvages liés aux consommations hors domicile) ;
- Gestion des biodéchets ;
- A l'aménagement des cuisines, ou les enjeux et des impacts en termes d'hygiène, etc.

COMMISSION RESTAURATION DURABLE

Pilotée par **Christophe LITVINE**

Crédits : MTES

1. Suivi de la **loi dite AGEC (Anti Gaspillage et Economie Circulaire)** du 10 février 2020 et ses plus de 130 **textes d'application.**

2. **La future éco-contribution** sur les produits hors domicile alimentaires et non-alimentaires : future REP dite Professionnels de la Restauration ;

3. L'Avis n°87 du CNA du 10 mars 2021 sur la **Substitution des contenants alimentaires plastiques en restauration collective** (EGALIM – AGEC).

4. **Les dernières précisions d'application de la loi EGALIM** : notamment sur **le seuil pour les produits composés** d'ingrédients issus d'exploitation agricole bénéficiant de la **certification environnementale de niveau 2 ;**

5. Suivi du **projet de loi dit Résilience et Climat** qui <u>envisage</u> :
   - Modifications EGALIM du menu végétarien hebdomadaire /quotidien pour les collectivités territoriales volontaires ;
   - Elargissement du périmètre des produits éligibles EGALIM,
   - Nouvelle contrainte budget 50% EGALIM : à compter du 1er janvier 2024, les viandes et produits de la pêche répondant aux critères EGALIM devraient représenter en valeur 60% des viandes et produits de la pêche servis

COMMISSION EQUIPEMENTS SERVICES & HYGIÈNE

Pilotée par **Joséphine COPIGNEAUX** –WERNER & MERTZ

COMMISSION EQUIPEMENTS SERVICES & HYGIÈNE

La veille règlementaire, juridique et technique

La Loi EGAlim :

- sur la suppression des barquettes plastique et ses impacts en termes de nouveaux contenants et/process et autres plastiques SUP
- sur les autocontrôles impliquant une modification du Plan de Maitrise,
- sur la maitrise du gaspillage alimentaire (développement d'outils, solutions, équipements)

Loi AGEC (Anti Gaspillage Economie Circulaire)

- Restrictions des plastiques à usage unique
- Réemploi réutilisation et recyclage
- Les perturbateurs endocriniens et l'affichage des informations
- Ecoconception -Indice de réparabilité
- REP restauration (produits d'hygiène)
- **Le plan de relance :** Elaboration d'une fiche d'équipements et services nécessaires pour remplir les obligations d'EGAlim (Achats durables, Formation des équipes, etc.).

Le développement d'outils/livrables pour les collaborateurs et les clients

Avril 2020 : Publication d'une première FAQ à l'attention des restaurateurs reprenant des éléments d'information sur les modes de transmission, de contamination et les mesures d'hygiène spécifiques en ligne dans l'Espace Professionnels et Post LinkedIn.

Juin 2020 : Une deuxième FAQ a été élaborée sur les organisations à mettre en place et les mesures d'hygiène par secteur dans un restaurant en vue de de la reprise →FAQ Etape 2.

Mise à jour de J'APLIC l'hygiène en cuisine professionnelle (Evolution sur les réglementations et Bonnes pratiques d'Hygiène)

Des interventions de parties prenantes

Pas d'interventions mais des échanges avec les parties prenantes de la restauration pour les FAQ COVID

Sujets 2021:

- **Avis du CNA N°87** adopté sur la substitution des contenants alimentaires pour la cuisson ,le réchauffage et le service
- **Livre blanc #2 Agores** sur cette substitution
- **AGEC** et les Emballages
- **AGEC** et les équipements professionnels
- **COVID- 19 :** Protocoles sanitaires
- **Impacts organisation** et process des nouveaux modes de consommation
- **Loi Climat Résilience :** Des marchés publics exemptés du code
- **Rappelconso.gouv.fr**

COMMISSION BOULANGERIE PATISSERIE

Pilotée par

Véronique RACINE – SAVENCIA FROMAGES & DAIRY

Olivier CANNIC - BARRY CALLEBAUT

NOUVEAU EN 2020

COMMISSION BOULANGERIE PATISSERIE

Pilotée par **Véronique RACINE** et **Olivier CANNIC**

Dans le contexte de la crise sanitaire qui a frappé nos marchés, un des segments d'activité qui semble avoir le mieux résisté aux restrictions d'ouverture et confinements « serait » le segment des Boulangeries -pâtisseries. Les adhérents du GECO Food service ne sont pas tous investis sur ce segment. Afin de répondre à cette demande des adhérents, le GECO Food Service a créé une commission ad hoc pour répondre aux objectifs suivants :

- **Mieux comprendre l'activité**, la place des marques, le poids de ce segment en élaborant des outils, livrables ou en réalisant des études mutualisées ;
- **Echanger** avec des organisations professionnelles (FEB, CEBP) ;
- **Inviter des acteurs** pour mieux aborder leurs stratégies et modes d'organisation ;
- **Mutualiser** des données ;
- **Se nourrir des Bonnes pratiques** des membres de la Commission et le réseau.

- **La 1ère réunion**, le vendredi 6 novembre, a été consacrée au tour de table sur les besoins et attentes des adhérents vis-à-vis de ce marché. Les membres ont été invités à exprimer et prioriser leurs besoins via un tableau EXCEL, à mutualiser les données existantes.
- **La 2ème réunion** a eu lieu le 8 février 2021 : un 1er livrable comprenant les datas macros de ce marché a été élaboré. La prochaine étape est d'accueillir un invité (11 juin 2021).

A date, 26 entreprises participent à cette commission.

COMMISSION BOULANGERIE PATISSERIE

2021 Réunions en Février et Juin :

- Un livrable reprenant les grands axes de la RoutetoMarket
- Une intervention de Laurent Estebe du CEBP

Prochaine réunion le 19 Novembre -N'hésitez pas à vous inscrire !

Pourquoi ?

- Un des segments d'activité qui a le mieux résisté aux restrictions d'ouverture et confinements
- Un segment peu investigué par les adhérents
- Un besoin exprimé par les membres

Quels enjeux ?

- **Mieux comprendre l'activité**, la place des marques, le poids de ce segment, améliorer la connaissance des usages des boulangers en élaborant des outils, livrables ou en réalisant des études mutualisées
- **Echanger** avec des organisations professionnelles (FEB, CEBP)
- **Inviter des acteurs** pour mieux aborder leurs stratégies et modes d'organisation
- **Mutualiser** des données
- **Se nourrir des Bonnes Pratiques** des membres de la Commission et le réseau.

Bilan 2020 :

1ère réunion Novembre 2020

- 26 entreprises représentées
- Tour de table sur les besoins et attentes des adhérents vis-à-vis de ce marché.
- Formalisation des besoins et priorisation
- Ebauche d'un 1er livrable de datas mutualisées *(Datas du Panorama de la CHF et datas des adhérents)*

FORMATIONS GECO FOOD SERVICE

Bilan 2020

Baisse de l'activité mais adaptation de notre offre de formation : en 100% digital pour certaines sessions & en présentiel en répondant aux contraintes sanitaires avec un taux de satisfaction positif >90%

6 SESSIONS DE FORMATIONS -26 ENTREPRISES-44 STAGIAIRES

Omnivision (D.Broutin-Pichat)-Laurence Vigné (3 sessions dont 1 en distanciel)	Panorama de la CHF Tendances et Enjeux Chiffres clés 2019 - Tendances 2020
GPS2 (Eric Nardin) 1 session en présentiel	Relations tripartites Comment Gagner en efficacité
Loi&Stratégies (Nicolas Genty) 1 session en distanciel	Conditions Générales de Vente dans le contexte de sortie de crise
Cabinet Stimuli (Benoît Canart) 1 session (2 j) en présentiel	Négocier avec Audace

Formations 2021

A VOS AGENDAS

PARCOURS DE PRINTEMPS-ETÉ :

- **Panorama des Marchés** Chiffres-clés 2019/2020 et tendances 2021 *(3 sessions en distanciel)*
- **Relations tripartites** *(1 session en présentiel)*
- **Grands Comptes Utilisateurs**–>session le 6 juillet
- **Optimiser vos négociations grâce à des CGV adaptées à vos business en CHD** →session le 8 juillet

PARCOURS D'AUTOMNE:

- 19 Octobre : Grands Comptes Utilisateurs
- 20 Octobre: Relations Tripartites
- 21 Octobre: Sécurisez et Optimisez vos CGV en CHD
- 26 Octobre : Panorama des marchés 2020/2021
- ?Novembre : Les Marchés Publics

Démarche de certification
Qualiopi pour 2022

VOS OUTILS STATISTIQUES PRODUITS

Plateforme DATAGECO Food Service:
Un outil performant pour mesurer la reprise et ses évolutions

Dans le contexte de crise COVID : outil pertinent et mutualisé

- pour **mesurer** les évolutions des différentes familles de produits,
- pour voir à quel moment vos entreprises retrouveront leur **niveau d'activités**
- sur **quelles typologies de familles/produits** les clients se sont portés ou reportés

STATISTIQUES PRODUITS:

Cet outil basé sur du déclaratif industriel, permet de mesurer de manière dynamique :

- les valeurs,
- les volumes ,
- les prix unitaire moyen €/kg
- sur une nomenclature de familles de produits déterminés par les fabricants
- selon un périmètre pertinent et une périodicité adaptée (mensuel, trimestriel, quadrimestriel, semestriel, annuel …).
- Une lecture des évolutions sur les segments utilisateurs via les typologies de produits (Formats usages) , data très souvent demandées par les adhérents
- Confidentialité – 3 déclarants au minimum par famille – une sécurisation optimale

FACILE A METTRE EN PLACE - DU SUR-MESURE – DELAI RACCOURCI –PEU ONEREUX

SEULE CONDITION : UNE VOLONTE COMMUNE DES ADHERENTS POUR CRÉER LEUR OUTIL AD HOC !

→ si vous êtes intéressé, n'hésitez pas à prendre contact avec Laurence VIGNE.

Plateforme DATAGECO Food Service:
Un outil performant pour mesurer la reprise et ses évolutions

Covid-19 : l'agroalimentaire orphelin des cantines et des restaurants

Comment Sodexo s'adapte aux nouvelles pauses-déjeuner des salariés

Covid-19

LES RESTAURATEURS LIMITENT LA CASSE

COMMUNICATION 2020

RAPPEL DES OBJECTIFS

1-VISIBILITÉ

Amplifier la visibilité du GECO Food Service à travers des commiunications bien ponctuées et des rencontres avec les médias.

3-PARTENAIRE

Amplifier l'image de référent sur le territoire du Food Service et de partenaire de toutes les organisations de restaurateurs.

2-EXPERT

Démontrer son expertise auprès de tout l'environnement du GECO Food Service (adhérents, partenaires, institutionnels, médias, etc.)

4-RÉFÉRENT

Faire de GECO Food Service LA référence sur le marché du Food Service.

GECO
FOOD SERVICE

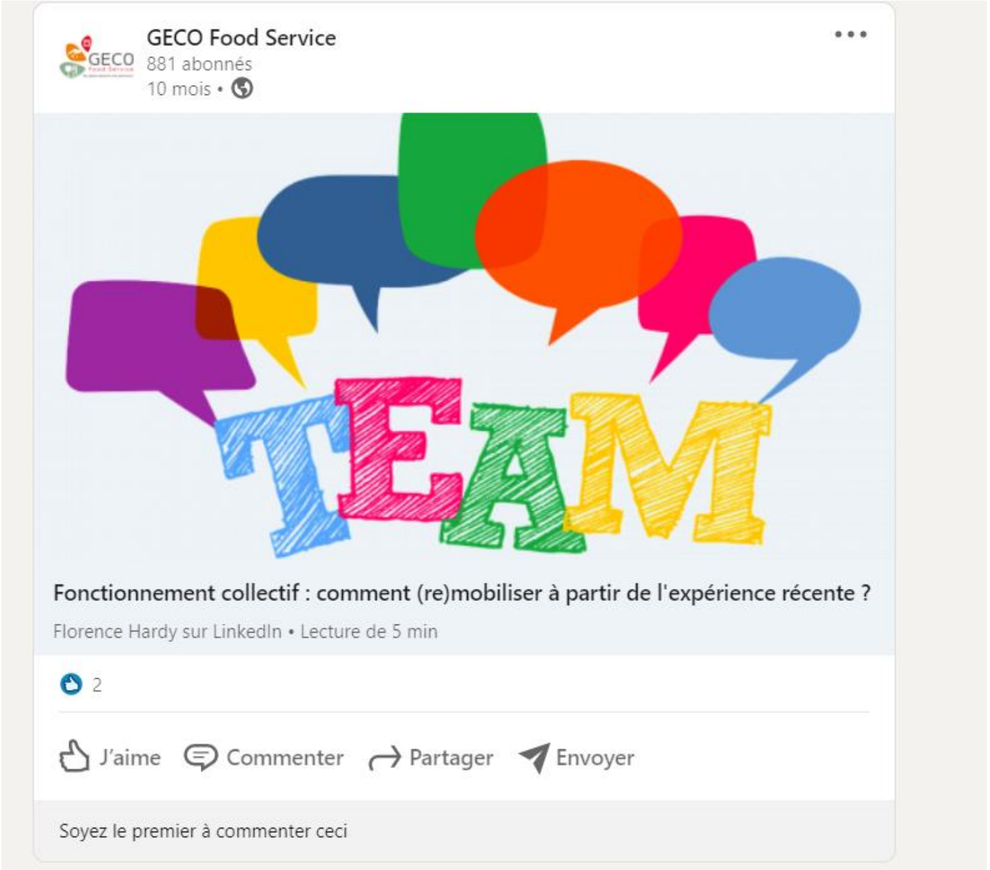
LA PAGE LINKEDIN

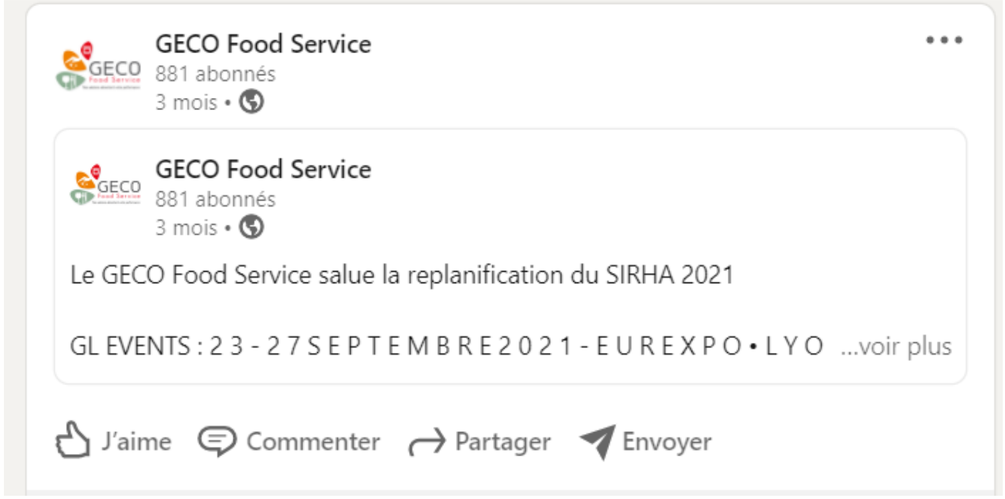
Publications régulières de post sur la page LinkedIn sur les actualités du GECO Food Service

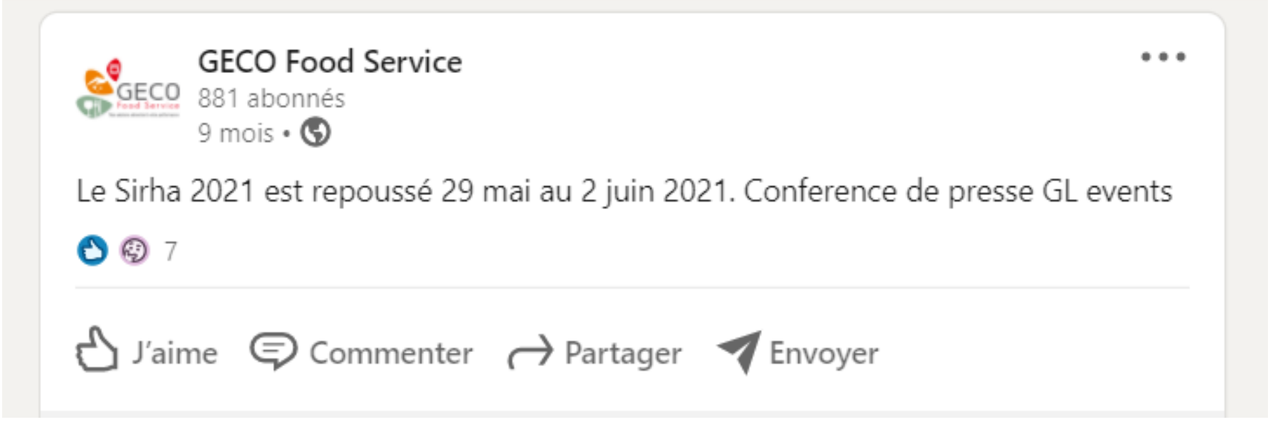
TOTAL mis en ligne en 2021 : 117 posts

Suivez votre association sur LinkedIn et faites-la connaître en repartageant ses post !

Lien vers le compte







LA REVUE DE PRESSE HEBDOMADAIRE

LES PRISES DE PAROLES

Avril :

• **23/04/20 - HUFFINGTON POST** : Dès l'après confinement, la filière restauration sera prête
• **24/04/20 - LES ECHOS :** Les fournisseurs montent au créneau distribution
• **24/04/20 - LE FIGARO** Eco (presse papier) : Agriculteurs, grossistes, brasseurs, et industriels craignent un effet domino

Mai :

• **05/05/20 - L'INNOVORE :** Le livre blanc après COVID 19 : Dangers, Risques, Opportunités de la crise COVID 19
• **06/05/20 - ZE PROS :** Laurent REPELIN Président GECO Food Service : La restauration commerciale est un maillon stratégique pour la reprise de l'économie
• **20/05/20 - REUSSIR :** Les solutions offertes par l'industrie selon GECO Food Service
• **28/05/20 - RESTAURATION21** : Les CHR pourront seulement ouvrir en zone verte leurs terrasses en zone rouge
• **28/05/20 - ZE PROS :** Annonce de la réouverture des restaurants : la profession partagée entre soulagement et déception
• **29/05/20 - SNACKING :** Redonner confiance aux français après l'ouverture des restaurants, une priorité selon GECO Food Service
• **29/05/20 - LE CHEF + LE CUISINIER + Grandes Cuisines + BRA Restauration + Industrie Hotellière** : Annonces gouvernementales : la réaction du GECO Food Service
• **29/05/20 - NEORESTAURATION :** Les fournisseurs du Hors Domicile réagissent à l'annonce de la réouverture des salles
• **29/05/20 - LE MONDE DU SURGELE :** Restauration : GECO Food Service appelle à redonner confiance aux Français

Juin :

• **02/06/20 - AGRI79 :** Réouverture des restaurants : une première étape mais « pas suffisante » pour GECO Food Service
• **08/06/20 - LE CHEF :** La Parole à Laurent REPELIN, président du GECO Food Service
• **12/06/20 - LE FIGARO Eco** (presse papier) : Ces industriels de l'alimentaire à la peine
• **12/06/20 - AGRA - PLFR3 : L**e gouvernement détaille le dispositif d'exonération

Septembre :

• **PARIS-MATCH :** Les restaurateurs limitent la casse : prise de parole GECO Food Service
• **LES MARCHES - REUSSIR**
• **L'OBS/CHRONIQUE France Inter** - Sophie FAY, Chef du service éco
• **18/09/20 - Communiqué de presse :** Les marchés de la CHD à l'épreuve de la crise COVID 19 : des restaurations à réinventer en synergie filière ?
• **24/09/20 - CANTINA 2020 :** Table Ronde Acteurs clés concernés par les enjeux environnement

LES PRISES DE PAROLES

Octobre :

·**05/10/20 - Le Monde du Surgelé :** Le Covid accélère les nouvelles pratiques en restauration http://lemondedusurgele.fr/Actualites/Fiche/8203651#.X3gVxdTgqpp

·**LES ECHOS : Covid-19 :** l'agroalimentaire orphelin des cantines et des restaurants u

·**20/10/20 - LES MARCHES** « Des milliers de fournisseurs de la restauration en danger »

·**19/10/20 - L'HOTELLERIE RESTAURATION** #coronavirus : 24% des clients se renseignent avant leur venue sur les mesures d'hygiène prises par l'établissement

·**19/10/20 - NEORESTAURATION GECO FoodService** : « La crise, un accélérateur de tendances de consommation en RHD »

·**16/10/20 - BRA RESTAURATION Covid-19 & CHD** : quels impacts sur les consommateurs ? – thème de la nouvelle étude du GECO Food Service :

·**19/10/20 - ZEPROS CHD :** Les consommateurs ont adopté de nouvelles habitudes

·**16/10/20 - SNACKING** Avant le couvre-feu, 49 % des Français allaient déjà moins souvent au restaurant

·**21/10/20 - ZEPROS** La nouvelle « cantine », c'est chez vous !

·**28/10/20 - LE MONDE DU SURGELE** : La crise sanitaire impacte toute la filière de la consommation hors domicile

Novembre :

·**Zone de perturbations** : novembre 20

·**Zepros collective -** 02/11/20

·**10/11/20 - LES MARCHES - REUSSI**R : Dossier sur l'impact de la 2ème vague et le 2nd confinement sur la restauration - Les fournisseurs de la restauration dans la tourmente : les fournisseurs de la restauration commerciale sont dans une situation très préoccupante à cause de la fermeture du secteur. Après avoir tiré la sonnette d'alarme, les opérateurs bénéficient de nouvelles aides de l'État qui sont toutefois loin de faire l'unanimité.

·**L'OPINION :** Impact des fermetures de la restauration sur la filière amont

·**LSA + NEORESTAURATION :** Impact de la 2ème vague et 2nd confinement sur les fournisseurs

Décembre :

·**Congrès NEO RESTAURATION :** Quel modèle de restauration à l'horizon 2022 ?

Table Ronde sur la restauration commerciale :

-Bérangère O, BIG MAMA

-Mélanie GUILLDOU, LAGARDERE TRAVEL RETAIL

-Frédérique LEHOUX, GECO Food Service

COMMUNICATION 2021

NOUVELLES PLAQUETTES

GECO FOOD SERVICE

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 D (CHD), le GECO Food Service propose des expertises des march consommations ainsi que des expertises réglementaires, spéc au Hors Domicile. Dans une approche transverse enrichie pa collège équipements, services et hygiène, le GECO Food Servic à un **coût mutualisé,** tous les outils pour performer sur les m de la CHD. Pour un prix inférieur à la moindre étude, vous bén dans votre cotisation, d'un grand nombre d'études, de d d'informations et d'expertises.

- Connaissance des marchés et acteurs (Panorama études, rencontres clients)
- Connaissance des consommateurs (Panels, étude
- Évolution des ventes (Statistiques, indicateurs)

GECO FOOD SERVICE

L'association référente des fournisseurs de la CHD

- 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 et commercialisedes services agroalimentaires, 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 : informations aux consommateurs, nutrition, approvisionnement, alimentation saine, sûre et durable, plastique, gaspillage alimentaire.... autant de sujets qui vous aborderez au sein de 4 commissions thématiques fléchées : Nutrition Qualité / Etudes et outils marketing / Restauration durable / Boulangerie-pâtisserie.

NOUVELLES PLAQUETTES

GECO FOOD SERVICE

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

NOUVEAU SITE INTERNET

Vous retrouverez l'espace adhérent et l'espace restaurateurs

-Dans ces espaces vous pourrez trouver tous les documents à télécharger sur le site du GECO.
-Il est également possible de consulter l'agenda des commissions du GECO
Accès à l'espace adhérent soumis à une vérification préalable.

Un espace presse

On retrouve dans cet espace : les communiqués et dossiers de presse + les chiffres du marché + une vidéothèque + les infographies

Un espace actualités

Cet onglet génère une mosaïque d'articles paru sur notre site. Le dernier article publié est mis en avant.

Un espace hors adhésion

Cet onglet regroupe : Formations + Rencontres + Outils statistiques

NOUVEAU SITE INTERNET

" Un site très moderne, épuré, et intuitif "

Retour adhérent au GECO

https://gecofoodservice.com/

SITE + LISIBLE

SITE + MODERNE

SITE + ERGONOMIQUE

Manifester la Fierté de nos entreprises !

Les **enjeux et les défis** qui s'imposent à notre secteur sont considérables :
l'impact économique de la COVID-19,

- Loi AGEC, loi EGALIM, uture loi Climat et résilience, etc.
- **une image de notre secteur de plus en plus négative** par méconnaissance de qui nous sommes et de notre rôle essentiel pour garantir la souveraineté alimentaire française en restauration.

ACTION : un **support destiné à nos relais d'opinion** pour qu'ils prennent enfin conscience du **rôle stratégique** de nos entreprises fournisseurs de la CHD :

- sans nos entreprises, il ne pourrait y avoir de restaurations en France.
- Qu'elles soient gastronomiques ou à destination des scolaires, les restaurations ont besoin de nos produits pour offrir une cuisine saine, savoureuse et de qualité aux convives.

Un document construit avec nos adhérents : 20 entretiens pour recueillir **votre expérience**, votre **analyse** sur notre filière.
En tirer **les forces de nos entreprises**, **la fierté** de travailler pour la consommation hors domicile, de **valoriser des produits** de qualité, de **s'adapter aux impacts majeurs** de la COVID 19 sur nos débouchés, ou encore de **contribuer à construire le quotidien de demain** : grâce à notre **capacité d'innovation**, grâce aux **solutions** apportées au travers de nos produits, les consommations alimentaires hors domicile de demain vont évoluer, se développer.

Merci de votre attention

GECO
FOOD SERVICE