

# Vision & Stratégie Food Service

Panorama des marchés de la CHD 2020 et tendances 2021/2022

Cette formation est prévue en présentiel mais pourra être envisagée à distance dans le cas de nouvelles consignes du Gouvernement, suite à la crise sanitaire.



## “ Gagner en opérationnalité avec une vision claire et synthétique des marchés de la CHD ”

### Pour qui ?

Pour tous les adhérents du GECO Food Service qui souhaitent **maîtriser et analyser les chiffres marchés 2020 vs 2019, les tendances par segment.**

En une journée :

- **Accéder à la synthèse des données marchés 2020 et Up date S1 2021 du « Panorama de la CHD ».**
- **Maîtriser les data pour gagner en efficacité et en temps dans vos futures démarches marketing & commerciales.**
- **Analyser les tendances et perspectives 2021/2022.**
- **S'enrichir des retours d'expériences entre participants.**

Aucun prérequis n'est demandé.

### Programme

#### La Consommation Hors Domicile

- Marché, segmentation, chiffres clés, circuits (*route to market*).
- Les enjeux sociétaux.
- Les évolutions de consommation (*livraison à domicile, VAE, e-commerce, distri-ration*).
- 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 : Poids des enseignes et tendances.
    - ▶ La restauration indépendante.
  - **Restauration collective**  
Segmentation, chiffres clés, acteurs.
    - ▶ Poids des SRC (Sociétés de Restauration Collective), tendances et concepts.
    - ▶ La restauration collective autogérée.
      - Les achats publics
- Les coûts matières premières.

- **Impulse Market (ou Circuits de Vente Alternatifs)**  
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.

### Objectifs pour les participants

- 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 du GECO Food service.

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

### Moyens pédagogiques et encadrement

#### ► Intervenants :

- **Laurence VIGNÉ** | GECO Food Service
- **Danièle BROUTIN-PICHAT**, Consultante Food Service (*10 ans d'expérience dans le food service industriel*) | OMNIVISION

► **Supports** : Présentation PowerPoint / Ateliers et Etude « Panorama de la CHD » du GECO Food Service.

► **Durée de la formation** : 7 heures



187 rue du Temple • 75003 PARIS  
Tél. : 01 53 01 93 10

E-mail : [geco@gecofoodservice.com](mailto:geco@gecofoodservice.com)

Site Internet : [www.gecofoodservice.com](http://www.gecofoodservice.com)

Cette formation est exclusivement réservée aux membres du GECO Food Service.