

Mercredi 20 mars 2024 de 9h00 à 17h30

ou

Mardi 9 avril 2024 de 9h00 à 17h30

## Vision & Stratégie Food Service

Panorama des Marchés Datas 2023/ Trends 2024

Formation en présentiel

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

### Public

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

- Maîtriser les data pour gagner en efficacité et en temps dans vos futures démarches marketing et commerciales.
- Analyser les tendances et perspectives 2024.
- Gagner en vision stratégique
- S'enrichir des retours d'expériences entre participants.

### Prérequis

Aucun prérequis n'est nécessaire.

### Critères d'admission

Cette formation s'inscrit dans le champ d'application des dispositions relatives à la formation professionnelle continue, comme une action d'adaptation et de développement des compétences des salariés.

### 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.

#### Conclusion et évaluation à chaud (Auto-évaluation)

### 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 à partir de l'évaluation à chaud**

### Moyens pédagogiques et encadrement

#### ► Formateurs :

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

- Laurence VIGNÉ** | GECO Food Service

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

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

#### ► Coût de la formation :

Tarif membre : 780 € HT - 936€ TTC

#### ► Lieu de la formation :

124 bd de Magenta • 75010 PARIS  
01 53 01 93 10



La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :  
Actions de formation

Les personnes rencontrant des contraintes particulières qui souhaitent participer, peuvent bénéficier, si elles le jugent nécessaire, d'une adaptation à leur situation (contacter le [GECO Food Service](#)).