

L'INNOVATION EN FOOD SERVICE

De la stratégie à la mise en marché

🕒 Durée	1 jour (7 heures), de 9h à 17h30
📍 Lieu	124 bd de Magenta 75010 Paris
Tarif membre	à confirmer
Modalités	présentiel



20 mai 2025
20 novembre 2025

L'innovation en Food Service est foisonnante, essentielle pour répondre à des besoins spécifiques des restaurateurs et des consommateurs. Mais face à un marché long, complexe, le temps de l'innovation en Food service est différent de celui du retail.

C'est pourquoi le GECO Food Service souhaite développer une formation dédiée pour accompagner les entreprises du Food service dans leur lancement d'innovations.

Une enquête sera menée auprès de nos adhérents pour préciser les besoins et les enjeux, et nous permettre ainsi de créer une formation sur mesure pour le Food service, avec les bons experts.

LES THÉMATIQUES QUI POURRONT ÊTRE ABORDÉES

- Les Enjeux de l'Innovation
- Les territoires d'Innovations
- Processus d'Innovation
- Mise en Marché de l'Innovation
- Suivi et évaluation de l'impact des innovations



Vous souhaitez en savoir plus, ou participer à la réflexion ?
Contactez Laurence VIGNÉ

