



COMMISSION EQUIPEMENTS SERVICES ET HYGIÈNE

Jeudi 29 juin 2023 #2

■ RAPPEL DES REGLES DU DROIT DE LA CONCURRENCE

Les adhérents du GECO Food Service et les participants aux réunions s'engagent à respecter les règles du droit de la concurrence.

Les réunions des commissions et groupes de travail sont des instances de réflexion, en vue de préparer les dossiers de fond et d'informer les adhérents.

En particulier, ils ne doivent pas communiquer ou échanger d'informations sensibles concernant leur politique et stratégie commerciale, marketing, publicitaire, industrielle et d'achat, notamment toute information relative aux prix, conditions de vente, opérations promotionnelles, bénéfiques, marges, parts de marché, méthodes et coûts de production, de distribution et d'approvisionnement.

Le processus d'élaboration de positions établies ne doit pas servir de prétexte aux entreprises pour coordonner leur stratégie ni leur permettre d'imposer individuellement leur position dans un but qui leur est propre.

Chaque entreprise est responsable de sa stratégie commerciale et des décisions qu'elle prend à ce titre.

■ Liste des présents

ALPHAFORM	MEZERAY	Arnaud	Directeur Commercial
BOLTON SOLITAIRE - SOLIPRO	REYNES	Jean-Christophe	Directeur des Ventes Solipro
DIVERSEY France	LITVINE	Christophe	Global Account Director Food Service & Retail
DUNI	PRADO	Alice	Marketing Manager BioPak South Europe
EBERHARDT	MEYER	Philippe	Directeur de la Division Professionnelle
ECOLAB France	MEUNIER	Philippe	Senior Marketing Manager Europe West, Institutional
ELECTROLUX Professional	MOREL	Aude	Marketing & Business Development Manager
MEIKO	LOHNHERR	Alexander	Président
MERIEUX NutriSciences	DIEU	Patrick	Directeur des ventes
ROBOT-COUCPE	DEMONCY	Richard	Directeur Commercial France
WERNER & MERTZ France Professional	COPIGNEAUX	Joséphine	Marketing Manager

■ Ordre du jour

Introduction Michel SANSON - Joséphine COPIGNEAUX

- La feuille de route 2023-2024
- Livrables
- Point Activités GECO (Etudes, Formations, Rencontres clients)
- Calendrier 2023





Introduction Michel SANSON - Joséphine COPIGNEAUX

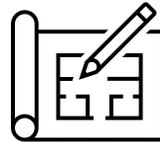
Feuille de route 2023-2024

>Améliorer notre notoriété – notre visibilité

>Réaliser un Mapping des parties prenantes dans l'écosystème ESH

>Dégager des axes de travail prioritaires

>Recrutement de nouveaux membres

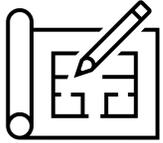


1-Être reconnu experts sur des sujets d'actualités / de prospectives/ prises de paroles

2-Se renforcer sur les sujets de la Route To Market

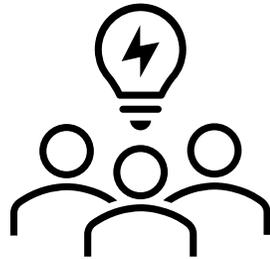
3-Se rapprocher des parties prenantes de notre écosystème

4-Ecrire la force du GECO Food Service dans notre univers de la cuisine professionnelle



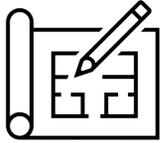
1-Être reconnu experts sur des sujets d'actualités et perspectives / prises de paroles

En repartant de l'Etude SOCIOVISION « Horizon 2030 Des restaurants en transition », quels sont les sujets /thèmes que vous souhaiteriez développer ?



Retrouvez l'Etude complète dans Espace Adhérents/outils GECO/ Etudes annuelles /2022 SOCIOVISION





1-Être reconnu experts sur des sujets d'actualités et prises de paroles

Thèmes identifiés

Maitrises des
ressources /
coûts
(eau, énergie ,
matériaux ,
Facteur H)
**Gaspillage
alimentaire**

RE USE
(emballages ,
réparabilité ,
2^{nde} main,
réemploi
réutilisation,
consigne , vrac
...)

Végétalisation
(impacts sur
les cuisines,
équipements ,
Hygiène ,
safety)

Digitalisation
Dark kitchen
frigos
connectés
Les nouveaux
modes de
distribution

Process :

Compréhension des enjeux , Etat des lieux , facteurs clés de succès , interventions
d'experts, solutions, partage avec les acteurs et parties prenantes

Communications sous forme de livrables , colloques etc .

**Notre raison d'être : ETRE LES DECODEURS , DECRYPTEURS des tendances et réglementations sur nos marchés
ETRE RECONNU COMME LES EXPERTS , ETRE FORCE DE PROPOSITIONS**

1/ Faire connaître- communiquer sur ce que font les entreprises sur les sujets RSE /REUSE/HYGIENE ... via une charte qui recenserait les Bonnes pratiques ou solutions sur les sujets évoqués slide 8

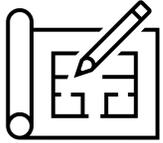
ex :la charte de la FHER (*Fédération Hygiène et Entretien Responsable*)- et *Charte GECO sur Alimentation durable-2017* en pj dans le mail d'envoi

*En effet les entreprises membres proposent des solutions /produits/expertises à valoriser ,
Se faire accompagner semble nécessaire .*



**2/ Maitrise des ressources /coûts : Thématique sur lesquels des rencontres échanges avec l'Ecosystème sont à construire
1^{er} échange sur la thématique : suppression des Plastiques avec N.BEUGNOT –LE 21 septembre**

3/ Organiser régulièrement des échanges avec les Parties prenantes de la RHF



2-Se renforcer sur les sujets de la Route To Market

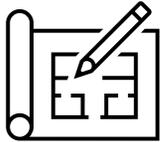
Distribution :
Evolution des
MDD /Poids de
la distribution
/Voies d'accès /
Evolution

Les nouveaux
acteurs

La
transmission
d'information
(QR CODE , RFID
,plateforme
digitale ...)

Process :
Compréhension des enjeux , Etat des lieux , intervenants
à distinguer par catégories de métiers ?

Organiser une Table ronde avec des distributeurs Type PLG Legoff , Transgourmet,
Metro ...



3-Se rapprocher des parties prenantes du Collège

Process :

Compréhension de leurs enjeux , partager nos visions des marchés et de leurs évolutions

RFE (Resto France Experts) : **Marc Grandmougin**, président

FCSI (Foodservice Consultants Society International) : **Denis Daveine**

SYNETAM Union du SYNEG et UNITAM **Pierre MARCEL**

Salon Food Hôtel Tech: **Karen Serfaty**, directrice

Cantina (restauration collective): **Olivier SCHRAM (PH PARTNERS)**

Association Bon pour le Climat Elisabeth DERANCOURT

Mon Restau RESPONSABLE Restau Co / Fondation pour la Nature et l'Homme

UNIDAP Union de la Distribution non alimentaire pour les Métiers de Bouche (en appui sur CGI)-50 adhérents

Autres suggestions

Lyfe (Institut Paul Bocuse)

Fondation Paul Bocuse (Marie-Odile Fondeur)

ADEME

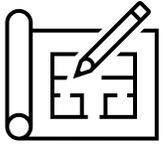
SNARR (syndicat de la restauration rapide)

Réseau Vrac et Consignes

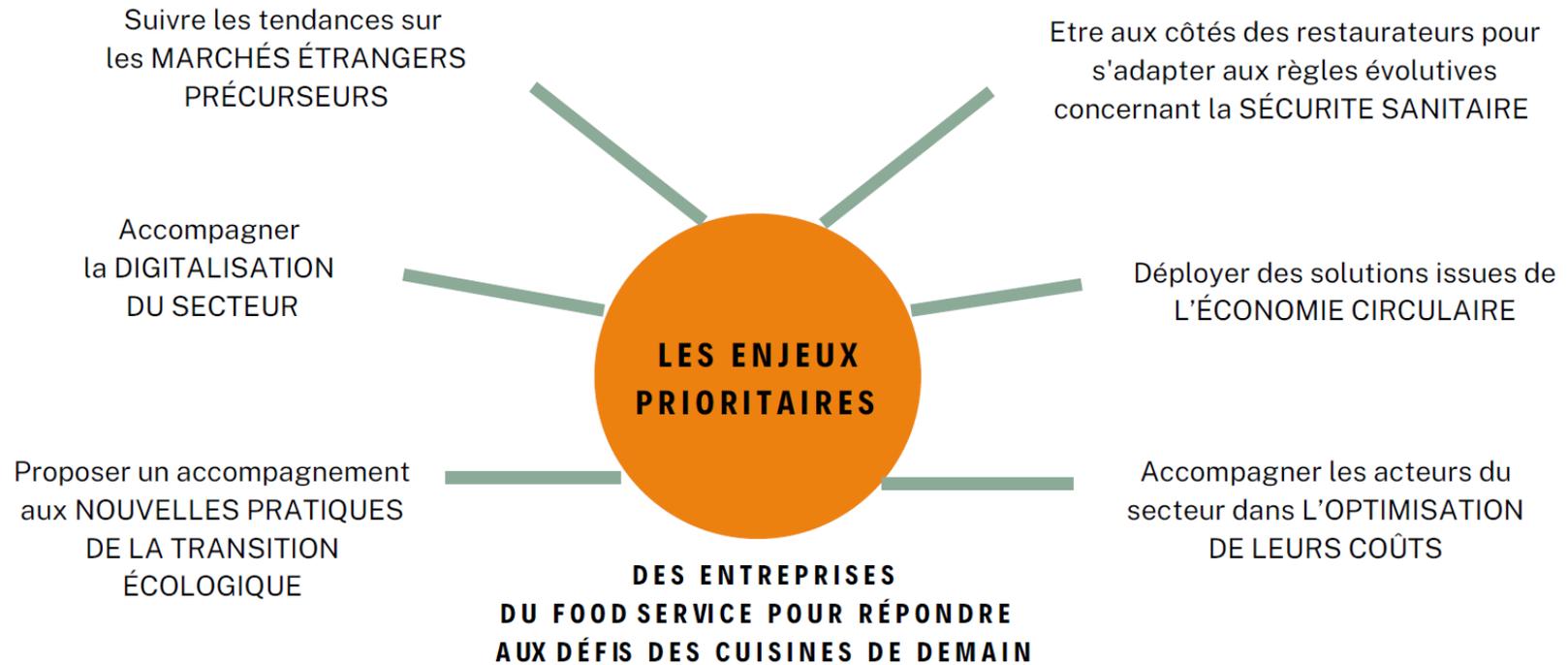
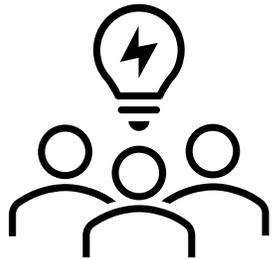
ONG

Magazines (Grandes Cuisines , L'Autre cuisine)





4-Ecrire la force du GECO Food Service dans notre univers de la cuisine professionnelle



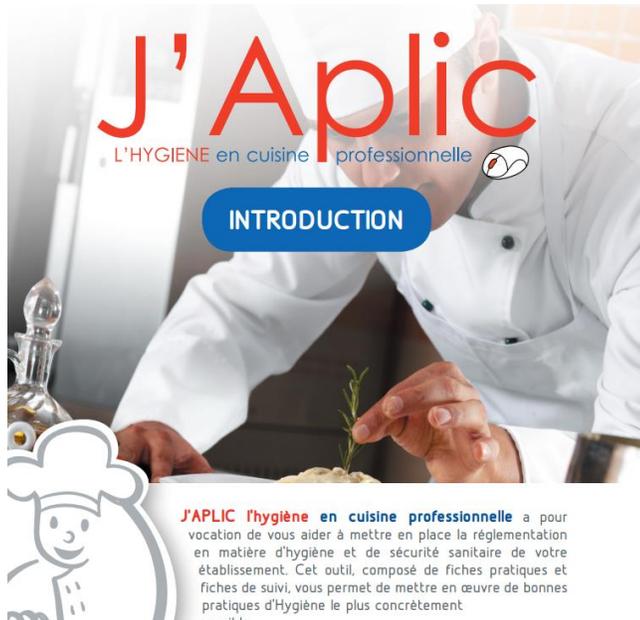


LIVRABLES

Point sur les livrables

> En ligne [www.gecofoodservice.com/espace restaurateurs](http://www.gecofoodservice.com/espace_restaurateurs)

Guide Hygiène



Guide Biodéchets

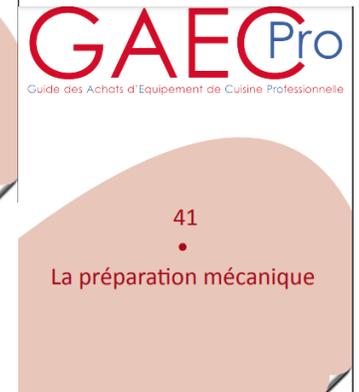


SYNTHÈSE RÉGLEMENTAIRE
concernant la gestion
des biodéchets en restauration



Guide Achats durables des Equipements de cuisine

GAECPro
Guide des Achats d'Équipement de Cuisine Professionnelle



Point sur les livrables

> Fiche Plastique Diffusée en interne



Le plastique en pratique

#1

Avril 2023

Introduction

Cette FAQ a pour objectif :

- De dresser un inventaire non exhaustif des différents plastiques, de leurs usages
- De rappeler les points réglementaires de la Loi AGECE sur les interdictions de la vaisselle plastique
- D'attirer l'attention des opérateurs de restauration dans le choix et l'entretien de la vaisselle en cas de substitution des plastiques à usage unique

Qu'est-ce que le plastique ?

Il n'existe pas un plastique mais des plastiques. La définition réglementaire est la suivante :

On entend par **matière plastique** un polymère, auquel des additifs ou d'autres substances ont pu être ajoutés, capable de servir de principal composant structurel de matériaux et d'objets finaux (cf. définition du point 2 de l'article 3 du [règlement \(UE\) n°10/2011 du 14 janvier 2011](#)). Ce règlement contient notamment une liste positive de monomères, substances de départ et additifs pouvant être utilisés dans la fabrication des matières plastiques qui vont entrer en contact avec des denrées alimentaires. [L'article D 541-330 du Code](#) de l'Environnement précise cette définition.

A mettre en ligne dans
Espace Restaurateurs
voir avec WEBMASTER
pour créer un onglet
Plastiques

Actualité:

Création d'un GT Plastiques au
sein du Conseil National de la
Restauration Collective (CNRC)

>un scope beaucoup plus large que la seule loi EGALIM : il va traiter de toutes les questions d'opérationnalité en cuisines professionnelles de restauration collective, liées à l'application des lois EGALIM + AGECE + CLIMAT & RESILIENCE. Ce scope va donc aussi porter sur les emballages des produits préemballés.

>**Objectifs** Etablir des guidelines /livrables à destination des acheteurs de la restauration collective

Sujet suivi par
Frédérique LEHOUX
Commission
restauration durable



Point activités GECO

Rencontres clients

> Groupe Bertrand –Mardi 26 septembre 2023



Etude sur la digitalisation-Food Service Vision

« Fournisseurs, comment s'intégrer à la dynamique digitale de la restauration commerciale ? »

Phase exploratoire quali
en ligne



Etude 'Restauration Digitale
post-Covid'

Mai 2022

DOCUMENT CONFIDENTIEL

Par:
Michèle Bally
Yves Demareilhé-Tanguy
Julie Fontes
Pierre Picard



Phase quanti

3

Quantifier les usages & les
services porteurs

160 interviews de
restaurateurs

Etudier les
pratiques &
attentes digitales
des professionnels

Résultats transmis
au GECO en Aout

Présentation des résultats

Save the Date :
Réunion de restitution
de FSV **Jeudi 5 Octobre**
14h-16h

Commissions/Formations

Commissions



CALENDRIER 2023 : COMMISSIONS

Commission Etudes & Outils Marketing : 4 Réunions 9h30-12h00

CONTACT/INSCRIPTION : frederique.lehoux@gecofoodservice.com

- Jeudi 02 février 2023
- Jeudi 06 avril 2023 : VISIO restitution Quali Etude FSV
- Jeudi 01 juin 2023
- Jeudi 05 octobre 2023
- Jeudi 30 novembre 2023

Restauration durable : 4 Réunions 14h30-17h00

CONTACT/INSCRIPTION : frederique.lehoux@gecofoodservice.com

- Jeudi 9 mars 2023
- Jeudi 16 mai 2023
- **Vendredi 9 juin : ATTENTION 9h30/12h**
- Jeudi 14 septembre 2023
- Jeudi 14 décembre 2023

Commission Nutrition Qualité Santé : 5 Réunions 9h30-12h30

CONTACT/INSCRIPTION : laurence.vigne@gecofoodservice.com

- Mardi 10 janvier 2023 (report mardi 6 décembre 2022)
- Mardi 14 mars 2023
- **Mardi 6 juin 2023 Reporté au vendredi 7 juillet de 10h à 14h présentiel avec déjeuner**
- Mardi 26 septembre 2023
- Mardi 5 décembre 2023

Commission Equipements Services et Hygiène : 4 Réunions

CONTACT/INSCRIPTION : laurence.vigne@gecofoodservice.com

- **Mardi 21 mars 10h-12h30**
- Jeudi 29 juin 10h-16h (avec invités)
- Jeudi 21 septembre 10h-16h (avec invités)
- Jeudi 23 novembre 10h-12h 30

Commission Boulangerie Pâtisserie : Réunion selon les besoins/projets

CONTACTS/INSCRIPTION : laurence.vigne@gecofoodservice.com

- Lundi 16 octobre 14h-16h30

Formations



CALENDRIER S2 2023 : FORMATIONS

CONTACT : laurence.vigne@gecofoodservice.com

Sécuriser et optimiser vos négociations commerciales en Food Service

- Mardi 3 octobre 9h -17h30

Relations Tripartites : Comment piloter efficacement ses relations et développer ses ventes pour des partenariats gagnant-gagnant

- Mardi 10 octobre 9h00 - 17h30

Relations tripartites : Enjeux de Négociations et juridiques

- Mercredi 11 octobre 9h00 -17h30

Grands Comptes Utilisateurs :

Accélérer votre business en maîtrisant leurs enjeux, stratégies et attentes

- Jeudi 12 octobre 9h00 -17h30

Panorama des Marchés : Vision et stratégie Chiffres clés 2022- Tendances 2023

- Jeudi 16 novembre 9h00 -17h30

Formation Category Manager en Food service

- Vendredi 17 novembre 9h00 -17h30

Négocier avec Audace (2 jours)

- Mercredi 22 et jeudi 23 novembre 9h-17h30

Marchés publics : Comment rédiger un mémoire technique

- Jeudi 30 novembre 9h -17h30

Nos formations peuvent être également proposées en intra entreprises – N'hésitez pas à nous contacter !

■ A vos agendas 2023-Proposition

Commission Equipements Services et Hygiène :

4 Réunions

~~Mardi 21 mars 10h-12h30~~

~~Jeudi 29 juin 10h-15h (avec invités)~~

Jeudi 21 septembre 10h-15h (Invitée
N.BEUGNOT)

Jeudi 23 novembre 10h-12h30





Merci de votre participation