



COMMISSION EQUIPEMENTS SERVICES ET HYGIÈNE

Vendredi 2 décembre 2022 #4

■ 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
DIVERSEY France	LITVINE	Christophe	Global Account Director Food Service & Retail
EBERHARDT	MEYER	Philippe	Directeur de la Division Professionnel
ECOLAB France	MEUNIER	Philippe	Senior Marketing Manager Europe West, Institutional
ELECTROLUX Professional	BLOUIN	Lionel	Directeur Général
MEIKO	LOHNHERR	Alexander	Président
MERIEUX NutriSciences	DIEU	Patrick	Responsable de Marché Restauration Distribution
ROBOT-COUCPE	DEMONCY	Richard	Directeur Commercial France
WERNER & MERTZ France Professional	COPIGNEAUX	Joséphine	Marketing Manager
GECO Food Service	REPELIN	Laurent	Président
GECO Food Service	VIGNE	Laurence	secrétaire générale adjointe

■ Ordre du jour

Introduction Laurent REPELIN - Joséphine COPIGNEAUX

- Programme 2023 : Tour de table sur
 - Qu'est-ce que vous attendez du GECO Food Service ?
 - Quelles sont vos préoccupations majeures à date et à venir ? les défis ?
 - Comment la commission ESH peut-elle répondre à vos attentes ?

>> Elaboration d'un programme de travail

- Up dates sur
L'étude SOCIOVISION Horizon 2030/ L'étude sur la digitalisation -Food Service
Vision

Les prises de parole au SIRHA

- Le calendrier 2023





UP DATES ETUDES

■ Etude Sociovision Horizon 2030 des restaurants en transition

Etape 1 de l'étude :

- Etudes et baromètres récurrents que SOCIOVISION mène chaque année. Ces analyses vont nous apporter des hypothèses sur nos univers
- **Présentation le 18 Novembre**
- **Livrable en ligne dans Espace adhérents/Etudes annuelles /2022**

Etape 2 de l'Etude veille documentaire et Interviews des experts ciblés

A partir des Hypothèses de la phase 1 , tirer les fils sur notre univers en interrogeant une dizaine d'experts

3 grands segments de restauration

- Restauration à table
- Restauration rapide
- Restauration collective avec un Focus sur la restauration d'entreprises ou plutôt la restauration des actifs et autres institutionnels (Santé scolaire)

Avec 3 champs de restitution pour le Collège

- les Equipements de cuisine
- les consommables
- les services (sécurité sanitaire, maintenance etc.)

Etude Sociovision-ITW à date

Liste des professionnels fournis par GECO et contactés par SOCIOVISION

Contact	Expertise	Statut
Marc GRANDMOUGIN	Président Resto France Expert	Entretien le 18 novembre 2022
Denis DAVEINE	Président Alma Consulting	Entretien le 4 octobre 2022
Olivier SCHRAM	PH Partners	Entretien le 28 septembre 2022
Elisabeth DERANCOURT	Trésorière Bon pour le Climat	Entretien le 3 novembre 2022
Stéphanie CHEVALIER LOPEZ	MOF SCL qualité	Entretien le 9 novembre 2022
Bastien RAMBAUD	Co-fondateur Vesto (équipements reconditionnés)	Entretien le 12 octobre 2022
Freddy THIBURCE	Gulfstream Group, Manger du sens	Entretien le 7 octobre 2022
Xavier PINCEMIN	Chef Top Chef	Pas de réponse
Josselin MARIE	Chef de La table de Colette	Pas de réponse
Maxime BULHER	Co-fondateur Pokawa	Pas de réponse
Samuel CARRE	Co-fondateur Pokawa	Pas de réponse
Jean VALFORT	Panorama group (dark kitchen)	Pas de réponse
Régis MARCON	Chef + propriétaire restaurant	Pas de réponse
Karen SERFATY	Directrice du salon Food Hôtel Tech	Adresse erronée – pas de LinkedIn
Elise MASUREL	Directrice Marketing de l'innovation à l'école Alain Ducasse	Pas de réponse
Richard GINIOUX	Directeur école Ferrandi	Pas de réponse
Kamel MEBARKI	Directeur fondateur de l'école Fauchon	Pas de réponse

Emmanuel JIROU-NAJOU	Président des éditions BPI	Pas de réponse
Marion ANTONELLI	Groupe GK Invest	Pas de réponse
Emilie DUFOUR	McDonald's, Responsable qualité fournisseur et restaurant	Pas de réponse
Aurélié BARAULT	Louvre Hotels group Environnemental and Food Safety Manager	Pas de réponse
Emmanuel MALDONADO -	Compass group Directeur Qualité, HSE	Pas de réponse
Céline MASSON	Sodexo - Directrice Qualité Hygiène Sécurité Environnement France	Pas de réponse
Damien STEFFAN	Ancien directeur de la communication chez Deliveroo	Refus
Christophe HAY	Fleur de Loire (Blois)	ok
Stanislas LEBLANC	Directeur des relations extérieurs chez The Forks	Refus
Lionel BRETILLON	INRAE - Chef du département Alimentation Humaine	Pas de réponse
Sandrine VINZANT	INRAE – Directrice de la communication	Pas de réponse
Jean-Michel CHARDIGNY	INRAE - Directeur adjoint partenariat et innovation	Pas de réponse
Nicolas BRICAS	Chercheur au CIRAD – titulaire de la Chaire Unesco Alimentations du monde	Pas de réponse

■ Etude sur la digitalisation-Food Service Vision

➤ A date la méthodologie de l'étude est cours de révision

Les proposition de questionnaires ne permettent pas d'appréhender le besoin du restaurateur versus son –ses fournisseurs en termes de digitalisation



Etude 'Restauration Digitale post-Covid'

Mai 2022

DOCUMENT CONFIDENTIEL

• From:
Michael Bailly
Yves-Emmanuel Tiengou
Julie Fontes
Pierre Picard

• For:
GECO

SIRHA 19 janvier -23 janvier 2023

>Tables rondes

➤ **JEUDI 19-JANV CONSOMMER MOINS, MAIS MIEUX Consommer**

- Table ronde 11h-11h45 Manger demain : enjeux et tendances
Nous pourrions dégager les grandes tendances à partir de l'étude SOCIOVISION et de notre positionnement d'Observatoire 360° des marchés de la Consommation Hors Domicile

➤ **SAMEDI 21 JANV BIEN-ÊTRE HUMAIN(Se) nourrir / Vivre**

- Table ronde 11H 11H-45 Alimentation bienfaisante : tandem plaisir-santé
Cette TR serait plutôt orientée sur les Séniors, sujet piloté par LV au sein du GECO Food Service.
en présence des HCL et Pierre GAGNAIRE ? à confirmer

> Recrutement-Cibles

Point sur les Activités GECO Food Service



Chiffres de marchés récurrents

➤ **Novembre 21**

Baromètre de la restauration collective Vague (Vague dite « Conjoncturelle ») **hors restauration du travail**

➤ **Mai 2022**

Baromètre structurel de la restauration collective **hors restauration du travail**

➤ **Juin 2022**

Baromètre Restauration d'entreprises Food&Beverage

➤ **Août 2022**

PANEL CREST Panel Consommateurs NPD group
S1 2022

➤ **NOV 2022**

Etude GECO Panorama des Marchés



Formations 2023

CALENDRIER S1 2023 : FORMATIONS

CONTACTS/INSCRIPTION : laurence.vigne@gecofoodservice.com

Marchés publics : Revalorisation des marchés -Mémoire technique

- **Jeudi 16 mars 2023 9h30-17h30**

Négocier avec Audace (2 jours)

- **Jeudi 23 mars 9h30-17h30**
- **Vendredi 24 mars 9h-17h**

Grands Comptes Utilisateurs :

Accélérer votre business en maîtrisant leurs enjeux, stratégies et attentes

- **Mardi 28 mars 2023 9h30 -17h30**

Relations Tripartites : Une approche opérationnelle pour le développement des ventes gagnant-gagnant

- **Mercredi 29 mars 2023 9h30 - 17h30**

Relations tripartites : Enjeux de Négociations et Enjeux juridiques

- **Jeudi 30 mars 2023 9h30 -17h30**

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

- **Mardi 4 avril 2023 9h30 -17h30**

Formation Category Manager en Food service

- **Mercredi 5 avril 2022 9h30 -17h30**

■ A vos agendas 2023

Commission Equipements Services et Hygiène :

4 Réunions

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



Merci de votre participation

