



COMMISSION EQUIPEMENTS SERVICES ET HYGIÈNE

vendredi 2 Février #1

■ 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.

Est interdit toute communication, échange, ou recommandation portant sur des 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, bénéfices, 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.

En 2023, nous voulons renforcer notre présence et notre visibilité sur LINKEDIN.
En tant que membre de la Commission, vous pouvez nous aider dès aujourd'hui :



- 1. Assurez-vous que vous suivez notre compte LinkedIn @GECOFOODSERVICE**
- 2. Publiez dès maintenant un post** pour mentionner votre présence à notre Commission, avec idéalement :
 - Une photo
 - Un commentaire expliquant ce que votre engagement dans cette commission apporte à votre entreprise
 - La mention des comptes @GECOFOODSERVICE @FrédériqueLEHOUX @LaurenceVIGNE
- 3. Likez / Commentez nos posts régulièrement**

■ Liste des présents

ALPHAFORM	MEZERAY	Arnaud	Directeur Commercial
BOLTON SOLITAIRE - SOLIPRO	REYNES	Jean-Christophe	Directeur Division Professionnelle
DUNI	LE GORGEU	Olivier	Head of Sales France
EBERHARDT	MEYER	Philippe	Directeur de la Division Professionnel
ECOLAB France	PALMISANO	Gérard	Senior Marketing Manager Foodservice (France, Portugal, Spain, Italy, Greece)
ELECTROLUX Professional	MOREL	Aude	Marketing & Business Development Manager
MEIKO France	LOHNHERR	Alexander	Président
ROBOT-COUCPE	DEMONCY	Richard	Directeur Commercial France
SILLIKER - MERIEUX NutriSciences	DIEU	Patrick	Directeur des Ventes Restauration Distribution
WERNER & MERTZ France Professional	COPIGNEAUX	Joséphine	Marketing Manager
WERNER & MERTZ France Professional	PERCHERON	Amélie	Chef de produit
GECO Food Service	SANSON	Michel	Président

■ Ordre du jour

Introduction Michel Sanson- Passation J.Copigneaux et A. Lohnherr

> Tendances Métiers-Filière Food service -Actualités

>Feuille de route : Tour de table

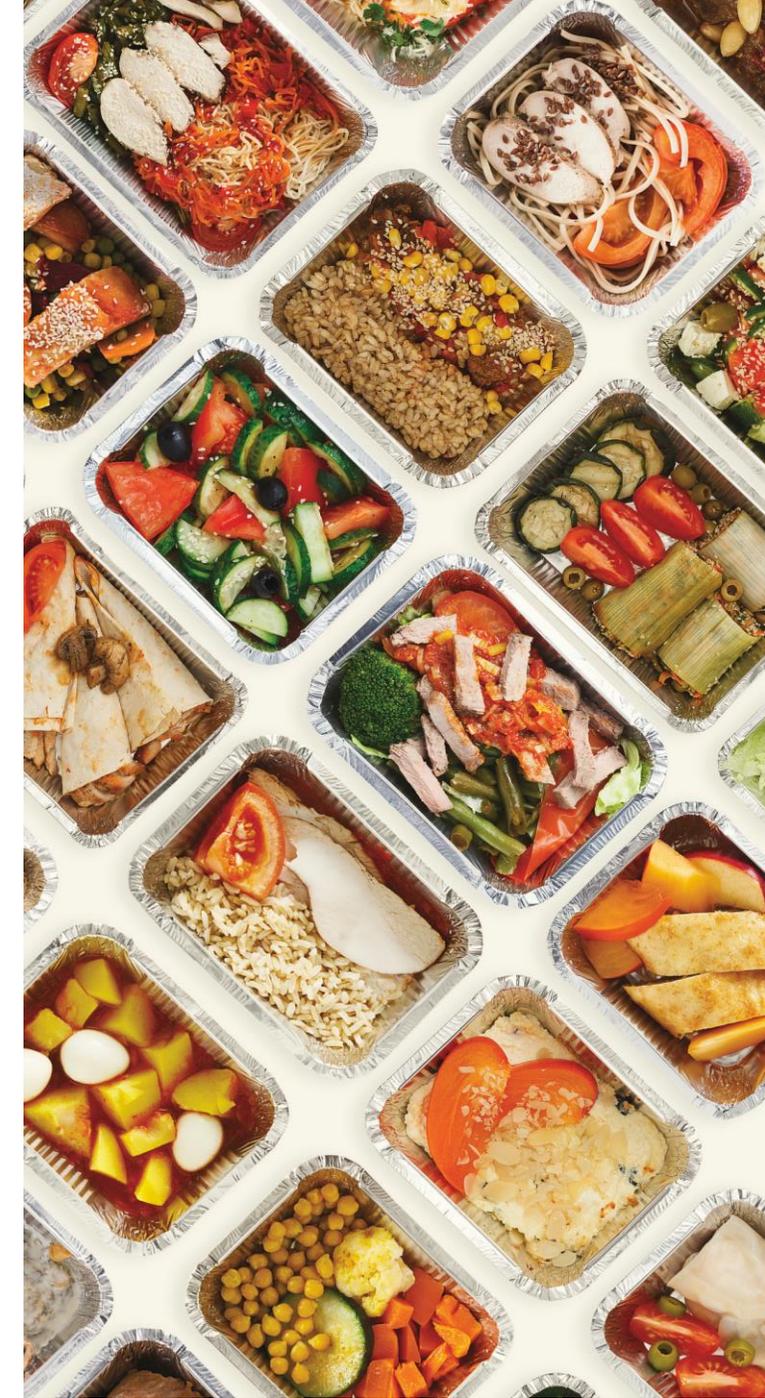
Déterminer les Sujets prioritaires pour 2024

Valider les principaux objectifs du Collège

Intervention Congrès AGORES

> Point activités GECO (Etudes , Formations , Rencontres salons)

> Calendrier





Mot de Michel SANSON
Passation entre J.Copigneaux et A. Lohnherr



TOUR DE TABLE :
Tendances Métiers-Filière Food service -Actualités

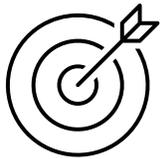


Feuille de route : Tour de table

Déterminer les Sujets prioritaires pour 2024

Valider les principaux objectifs du Collège

Intervention Congrès AGORES



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 prises de paroles
Les **DECODEURS** , **DECRYPTEURS** des tendances et réglementations sur nos marchés
ETRE FORCE DE PROPOSITIONS

Thèmes identifiés

Maitrises des ressources / coûts

(Eau, énergie , matériaux , Facteur HUMAIN Gaspillage alimentaire)

RE USE

(emballages , réparabilité , 2^{de} main, réemploi réutilisation, consignes , vrac) safety...)

Végétalisation

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

Digitalisation

(Dark kitchen frigos connectés nouveaux modes de distribution, Food tech)

Comment :

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

Reconnaissance par :

Communications sous forme de livrables , colloques etc .

1-Être reconnu experts sur des sujets d'actualités et prises de paroles
Les **DECODEURS** , **DECRYPTEURS** des tendances et réglementations sur nos marchés
ETRE FORCE DE PROPOSITIONS

Maitrises des ressources / coûts

(Eau, énergie , matériaux ,
Facteur HUMAIN
Gaspillage alimentaire)

RE USE

(emballages , réparabilité ,
2nde main,
réemploi réutilisation,
consignes , vrac)
...)

Végétalisation

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

Digitalisation

(Dark kitchen frigos connectés
nouveaux modes de distribution,
Food tech)

Vos thématiques prioritaires ?

>Ressources Energie /eau

>Re use : Réemploi vrac consignes notamment en Restauration commerciale – le plastique en restauration collective est traité par le CNRC GT plastiques et RFE

>Digitalisation (Identifier les acteurs /Nouveaux modes distribution)



Sous forme de décryptage / note /livrable adressé aux clients

**Maitrises
des
ressources
/ coûts**

> prise de parole au Forum AGORES
le 31 mai

> Contactée par Carole VASSEUR
Responsable du service de la
restauration-Ville de LORIENT

> En lien avec un flyer distribué à leurs
adhérents en 2023 [sur les économies
d'énergie](#)

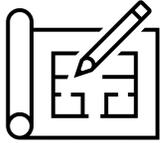
> Vos recommandations / réflexions / Eléments pour prise de paroles

> Un questionnaire sera envoyé aux adhérents sur les
Bonnes pratiques et les solutions en matière de
gestion/sobriété d'eau → **Semaine du 12 Février**

ATELIER DEBAT N°9

ATELIER SOBRIETE Nouvelles pratiques et nouveaux matériels pour des économies d'eau

Lieu	SALLE « MICHEL FRIN »	
Date Horaire	Vendredi 31 mai 2024 9h00 à 11h00	
Animateur	S GALLOU – D THEVENET -	
Présentation de la thématique	Après la sobriété énergétique, place aux économies d'eau ! L'eau devient une denrée de plus en plus rare et de plus en plus chère, une attention particulière doit donc être apportée à cette ressource, notamment dans nos cuisines. Cet atelier apportera des clefs de réponses et évoquera des pratiques plus vertueuses à mettre en place en restauration.	
Intervention N°1 20'	CONSOMMATION D'EAU EN CUISINE Présentation du groupe de travail et du flyer AGORES	S GALLOU P VERNIN C VASSEUR D THEVENET
Intervention N°2 30'	Témoignages de collectivités engagées dans la démarche	Lorient (Laurie FLESCHE – Marine CLAVEL) +
Intervention N°3 Durée 20'	Démarche d'ingénierie : bureaux d'études engagés dans les rénovations ou constructions	FCSI Patrick MAURIES
Intervention N°4 Durée 20'	Préoccupation des équipementiers sur la qualité de l'eau et les réductions de consommation	Laurence VIGNE GECO
Durée 30'	Débat avec les invités	



3-Se rapprocher des parties prenantes du Collège

Objectifs

Compréhension de leurs enjeux , partager nos visions des marchés et de leurs évolutions , Déterminer les champs d'action de chacun , travailler en complémentarité

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

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

SYNETAM Union du SYNEG et UNITAM

Pierre MARCEL /Pierre André DOUCET : Alexander organise ce rendez-vous avec FL et MS

Autres suggestions

Lyfe (Institut Paul Bocuse)

Fondation Paul Bocuse (Marie-Odile Fondateur)

ADEME

SNARR (syndicat de la restauration rapide)

Réseau Vrac et Consignes

ONG

Magazines (Grandes Cuisines , L'Autre cuisine)

Ecoles de formation (Lenôtre,)

CROUS

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

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

[PH Partners a rejoint le groupe EPSA](#)

Association Bon pour le Climat Elisabeth DERANCOURT

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

En résumé programme 2024

1/ Prise de parole AGORES le 31 MAI (slide 12) -- Envoi d'un questionnaire aux membres du collège / préparer les éléments pour cette intervention –Caler des échanges avec AGORES

2/ **RE-USE**: Acculturation avec des invités comme Benjamin PERI Fondateur de PYXO, UZAGE, BBACK et autres entreprises pour la gestion des contenants réemployables en restauration commerciale (VAE et Livraison)

→ Rédaction d'un livrable à l'intention des clients finaux pour un décryptage clair des obligations /solutions (vrac consignes Réemploi)

3/ **SAFETY** : Mise à jour de JAPLIC avec un rajout sur la Maitrise de la sécurité sanitaire pour les contenants réemployables en restauration collective (laverie externalisée)

4/ **Digitalisation** : Rester en veille sur les acteurs

4/ Formation GECO Food Service Formation sur les BIOCIDES pour les restaurateurs ? *Réponse Joséphine –A priori la restauration ne serait pas concernée*



Point activités GECO (Etudes , Formations , rencontres salons)

Les rendez-vous du GECO FOOD SERVICE

>Restitution Etude annuelle 2023 →Le ranking des critères d'achats (Laurent FIHEY Shuenko et Nicolas NOUCHI STRATEG'EAT)

Mercredi 07 février **14h30-16h30** – Restitution Etape 1

Mardi 12 mars **10h-12h** – Restitution Etape 2

Mercredi 03 avril **14h30-16h30** – Workshop final

>Rencontre Clients POMONA

Mardi 14 mai 17h-20h

>Assemblée Générale

Mercredi 12 juin 13h30-18h

>Commission Etudes&Outils Mkt

Jeudi 21 mars 9h30-12h

>Commission Restauration durable

Jeudi 4 avril 14h30-17h

> Formations (cf Catalogue annuel) →[Vision&Stratégies Panorama](#)



CATALOGUE 2024
Des formations dédiées aux métiers du
Foodservice

 <https://gecofoodservice.com/hors-adhesion/nos-formations/>



Point sur les principaux salons 2024

Evènement	Date	Organisé par	Lieu	thèmes	Observations
Sandwich Snack&Show	13et 14 mars 2024	Reedexpo	Porte de Versailles	Restauration rapide	
Franchise Expo	16 AU 18 mars 2024	Infopro Digital	Porte de Versailles	Toute franchise Les enseignes de restauartion présentes	
Food Hotel tech	3 et 4 avril 2024		Porte de Versailles - Hall 6	DIGITAL Food tech avec des intervenants restaurateurs intéressants	
INTERCLEAN (Amsterdam)	14 AU 17 Mai		Amsterdam RAI	Salon de la propreté	
Forum AGORES	29,30 et 31 mai 2024	AGORES	Fontenay sous-bois	Restauration collective autogérée (cuisines centrales)	
Salon Restau'Co	5 juin 2024	Réseau Restau Co	Porte de Versailles	Restauration collective autogérée	
Congrès du Snacking	25 juin 2024	France Snacking (magazine)			
SIAL	19 au 23 octobre		PARIS NORD VILLEPINTE	Innovation et international	
Equiphôtel	3 au 7 Novembre	RX global	Porte de Versailles	Foodservice Hospitality Tech wellness ,green	
Salon des Maires	19-21 Novembre	SMCL	Porte de Versailles	Décideurs et élus locaux	

Divers

Nouveau Défis & Controverses - MARDI 6 février - Le défi des contenants alimentaires : au-delà de l'inox



Webinaire
Le défi des contenants alimentaires : au-delà de l'inox!
Mardi 6 février 2024 • de 14 h à 15 h 30

En partenariat avec
RESCASET

Défis
VERS UNE RESTAURATION COLLECTIVE RESPONSABLE

L'AUTRE CUISINE
VERS UNE RESTAURATION COLLECTIVE RESPONSABLE

cantines
RESPONSABLES



[Test METRO \(LES HALLES\) ET PYXO](#) Start up spécialisée dans le réemploi test pour des restaurateurs indépendants sur le 11^{ème}, 12^{ème} et 13^{ème} arrondissement proposition de contenants réutilisables identifiés par un QR code (gestion consigne) cumul de points réduction les Halles Metro gèrent le service de collecte et la lavage 3 fois /semaine avec des véhicules « verts »

[PANDOBAC](#) Echanges avec le GECO → Intérêt à comprendre les enjeux de transports



A vos agendas 2024

Commission Equipements Services et Hygiène :

3/4 Réunions > propositions

Vendredi 2 février 9h30-12h30

Vendredi 17 mai 10h-14h30 (*avec invités*)

Vendredi 20 septembre 9h30-12h30

Vendredi 13 décembre en présentiel

10h-14h30 (*avec invités*)





Merci de votre participation