

COLLEGE ESH

Feuille de route 2023-2024

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 H Gaspillage alimentaire)

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

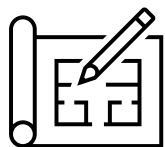
Végétalisation
(impacts sur les cuisines, équipements , Hygiène , safety)

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 .



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 à ranker ?

Thèmes	Compréhension des enjeux	Quels intervenants	Facteurs clés de succès pour les Clients	Prise de parole oui-non
Plastique en R Rapide	+++	Beeback ? Uzage, autres	Chaque adhérent doit fournir les Bonnes pratiques/argumentaires liées à ces thématiques pour élaborer ensuite le guide /FAQ	Travailler sur une FAQ /un guide à destination des opérateurs : « Quelles sont les bonnes questions que vous devez poser à votre fournisseur? »
Plastique en R scolaire	++++	Tremplin		
Plastique en R Santé		1 ingénieur UDIRH?		
Energie ->R à Table / BVP	++++	Pixo et Metro		
Eau	++++	Veolia ?		
3R (Réduction Recyclage réutilisation)				

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

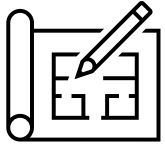
Distribution :
Evolution des
MDD /Poids de
la distribution
/Voies d'accès /
Evolution

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

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)

Ecoles de formation

> Jeudi 21 septembre 2023: Nathalie Beugnot –Tremplin Gpt de commandes- Siresco, Sivu de Bordeaux-Mérignac, Syrec, les Villes de Nantes, Rennes et Toulouse