

Programme

01

Bienvenue

Accueil des nouveaux adhérents
Bienvenue Allison Brivati

02

Au cœur de l'Association

Examen du Procès-Verbal de l'AGO du 12/06/24
Comptes 2024
Budget 2025
Cotisations 2026
Élections COMEX

03

Nos activités 2024

Rétrospective / Rapport Moral

04

Nos activités 2025

Les outils
Les commissions
Les formations

05

Au cœur de l'écosystème

Soutien à la création et au lancement de la
FRESQUE DE LA RESTAURATION : outil RSE pour
tous les maillons de notre filière RHD

06

L'information & la Communication

Après la pause

Notre Table ronde

La Consommation hors domicile :
pilier de la stratégie globale des entreprises du Food Service

01

Bienvenue !





- Qui aurait imaginé ces 12 derniers mois, il y a un an?
- La REP: un sujet devenu ubuesque toujours pas résolu !
- Vigilance, agilité, adaptation, risques sans doute...et donc aussi opportunités
- RSE, filières, décarbonation...toujours en haut de l'affiche mais qui va pouvoir payer ?
- Toujours mettre l'adhérent, VOUS, au centre des attentions du Geco Food Service et garder en tête notre feuille de route
- Une communauté qui s'élargit...ce qui nous motive et nous oblige : seul, on est moins fort qu'à plusieurs!
- Un angle de vue un peu différent pour cette AG 2025

Michel Sanson

Président du GECO Food Service



La raison d'être de l'association



« Rendre nos adhérents plus experts, plus éclairés et plus agiles pour performer sur les marchés de la Restauration Hors Domicile. »



La mission du collectif



« Construire avec tous les acteurs de la filière une Restauration Hors Domicile toujours plus innovante, agile et responsable. »



01.1 AU CŒUR DE L'ASSOCIATION

Une dynamique de recrutement très forte !

- Une dynamique qui témoigne **des actions que nous avons initiées**,
- et du **besoin croissant des entreprises** :
 - de disposer d'une meilleure compréhension et connaissance des marchés du Food Service,
 - À un coût mutualisé !



ALGAMA
Collège Agroalimentaire

BONCOLAC
Collège Agroalimentaire

CEETAL CMPC
Collège Equipements Services Hygiène

CEMOI
Collège Agroalimentaire

COLORADO COOKIE
Collège Agroalimentaire

DUC
Collège Agroalimentaire

DURALEX
Collège Equipements Services Hygiène

ESSITY TORK
Collège Equipements Services Hygiène

HARI&CO
Collège Agroalimentaire

JACQUET BROSSARD
Collège Agroalimentaire

LE CHEF PREMIUM
Collège Agroalimentaire

LOC MARIA BISCUITS
Collège Agroalimentaire

MOUSLINE
Collège Agroalimentaire

POCO LOCO
Collège Agroalimentaire

SODEBO
Collège Agroalimentaire

FRUISECS
Collège Agroalimentaire



Think ahead.



Bienvenue !

N'oubliez pas, pour valoriser l'Association auprès de futurs adhérents

Notre **brochure** argumentaire pour **donner envie** à de **nouveaux adhérents** de nous rejoindre !



DES QUESTIONS / RÉPONSES

Pour faire découvrir au lecteur les avantages du GECO et les bénéfices qu'il apporte à ses adhérents



DES TÉMOIGNAGES D'ADHÉRENTS

pour mettre en lumière la valeur ajoutée du GECO

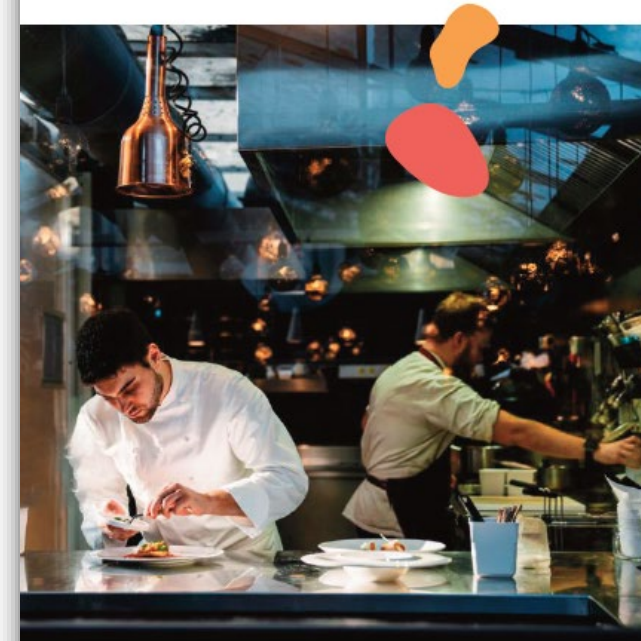


UN RECAPITULATIF COMPLET

Tous les outils et services du GECO sur 1 page



Alimentez votre performance



La seule association
100% food service,
dédiée à la performance et à la défense
des Industriels fournisseurs de la RHD*,
depuis près de 50 ans.

* Restauration hors Commerce

01.2 AU CŒUR DE L'ASSOCIATION

L'équipe permanente se renforce :

Bienvenue à Allison !

Allison est à votre disposition pour toutes questions chiffres, marchés, études etc...

N'hésitez pas à la contacter !

Allison.brivati@gecofoodservice.com

01.53.01.93.10

Allison BRIVATI
Chargée d'études marketing



02

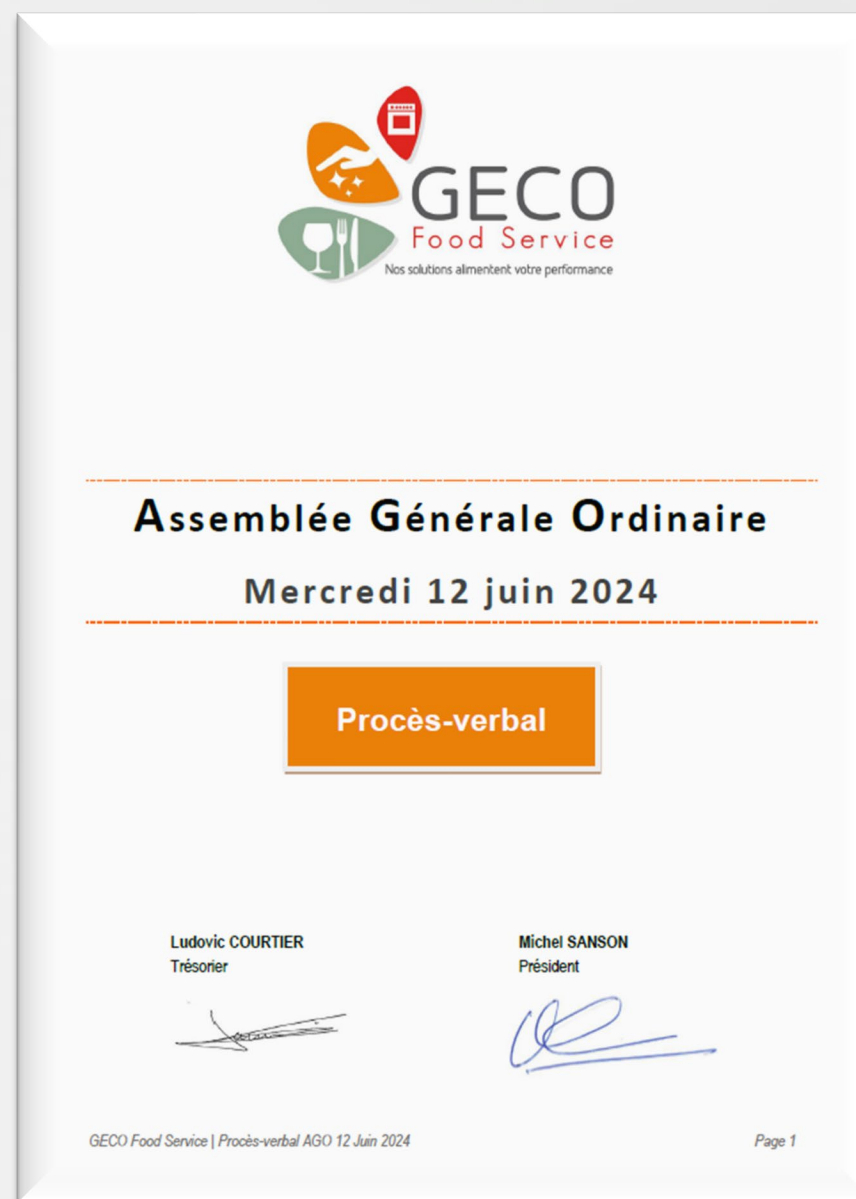
Au cœur de l'Association

02.1 AU CŒUR DE L'ASSOCIATION

Validation

PV AGO 2024

Validation : adoptée à l'unanimité



Examen du procès-verbal de l'Assemblée Générale Ordinaire du 12 juin 2024

02.2 AU CŒUR DE L'ASSOCIATION

Comptes

2024

COMEX :

« Une mise en mouvement à la fois ambitieuse et raisonnable de notre association »

Résultat exploitation : 7 274,96 €

Cotisations : 562 553,10 €

Dépenses liées aux projets, travaux et études : 65 150 €
avec un report de plus de 49 000 € pour les projets 2025

Fonds propres associatifs : 294 646.64 €

Comptes et Quitus : **adoptés à l'unanimité**



02.3 AU CŒUR DE L'ASSOCIATION

Budget

2025

Résultat exploitation : 1 825,83 €€

Cotisations : 643 708,97€

Dépenses liées aux projets, travaux et études : 100 000 €

Dépenses liées aux **projets 50 ans** : 48 413,50 €

Budget : **adopté à l'unanimité**

Présentation et approbation



02.4 AU CŒUR DE L'ASSOCIATION

Cotisations

2026

COMEX :

« *Poursuivre la dynamique de croissance et sécurisation de notre association* »



Cotisations 2026

ANTICIPATION

VISIBILITE

Augmentation 2026 et modus operandi :

adoptés à l'unanimité



- Quand tout augmente par ailleurs, cette année le COMEX a fait le choix de **ne pas proposer d'augmentation en 2025.**
- Votre association bénéficie d'une **bonne et saine gestion** .
- Elle est **montée en puissance** en termes de **rayonnement et de services** (cf. notamment recrutement d'une Chargée d'études marketing au service des adhérents).
- **Poursuivre cette dynamique et sécuriser l'outil mutualisé** de nos membres impliquera une augmentation en 2026 : pour **assurer visibilité et anticipation**, nous vous proposons de voter le principe de cette augmentation 2026.
 - ❖ Le COMEX réuni à l'automne 2025 décidera du niveau définitif de l'augmentation des TARIFS ADHESION **2026**, en fonction du contexte, et **a minima au rythme de l'inflation** constatée sur les mois passés de 2025.
 - ❖ **Une lettre sera envoyée à chaque Membre** de l'association pour l'informer du nouveau TARIF D'ADHESION 2026 qui lui sera applicable.
 - ❖ Chaque année désormais, l'AG fixera ainsi le niveau d'éventuelles augmentations de l'année suivante pour **plus de visibilité et d'anticipation.**

02.5 AU CŒUR DE L'ASSOCIATION

Élections

COMEX



Le Comité Exécutif peut comporter de 4 à 20 membres (jusqu'à 14 IAA + 6 ESH)
A date, il y a 16 membres

Membres du COMEX avant l'élection 2025



COLLÈGE AGROALIMENTAIRE

Pascal BERTRAND, EURIAL Food Service Industry

Pierre BIDAULT, BONDUELLE Europe Long Life

Ludovic COURTIER, ESPRI Restauration

Xavier DELAROSE, CARGILL Global Edible Oils Solutions

Julien DHENNIN, PEPSICO France

Erwan DUBOIS, VANDEMOORTELE Europe NV

Nicolas GERALD, EUREDEN Foodservice

Bruno LE PEMP, Groupe LACTALIS Food Service France

Céline NOIRET-CHARNIER, BEL Foodservice

Véronique RACINE, SAVENCIA Fromage & Dairy Foodservice

Olivier RITZMANN, HILCONA Foodservice France

Fabienne ROCHEFORT, MARTINET

Trésorier

Vice-président du Collège Agroalimentaire

COLLÈGE EQUIPEMENTS, SERVICES & HYGIÈNE



Joséphine COPIGNEAUX, WERNER & MERTZ France Professional

Alexander LOHNHERR, MEIKO France

Philippe MEUNIER, ECOLAB France

Jean-Christophe REYNES, BOLTON SOLITAIRE - SOLIPRO

Vice-président du Collège E.S.H.

Élections COMEX 2025 : 11 Sièges à pourvoir

- Collège IAA = 9 CANDIDATURES POUR 8 SIEGES DISPONIBLES

1. Pascal **BERTRAND** - EURIAL Foodservice Industry – Directeur Commercial et Marketing
2. Ludovic **COURTIER** - ESPRI RESTAURATION - Directeur Général
3. Nicolas **GERALD** - EUREDEN Foodservice D'Aucy France – Directeur Commercial et Marketing
4. Stanislas **GRIESS** - OLGA – Chef de Marché/ Compte-Clé
5. Bruno **LE PEMP** – LACTALIS FOODSERVICE - Directeur Général
6. Yann **NIEUL** - ANDROS – Directeur Foodservice
7. Véronique **RACINE** – SAVENCIA Foodservice – Directrice Générale
8. Jocelyne **RAMEL** - AOSTE – Directrice Commerciale
9. Fabienne **ROCHFORT** – Pierre MARTINET – Directrice Marketing et Communication

Élections COMEX 2025 : 11 Sièges à pourvoir

- Collège ESH = 1 CANDIDATURE POUR 3 SIEGES DISPONIBLES

1. Alexander LOHNHERR – MEIKO France – Président

Chaque candidat est invité à se présenter d'1 mot (30 s.)

A VOUS DE JOUER !

1. Lora a remis à chaque **Personne Présente** le **nombre de bulletins** correspondant à sa voix et à celles des POUVOIRS enregistrés pour chacun = il faut remplir tous les bulletins !
2. Lora **va passer ramasser** tous les bulletins.
3. Elle comptabilisera les voix exprimées pour le Collège IAA et **nous donnera le résultat en fin de séance.**

Élus COMEX 2025 : 11 Sièges pourvus

JAUNE : nouveaux élus 2025

■ Collège **IAA** = 9 CANDIDATURES (dont 6 renouvellements de mandat) pour 8 SIEGES DISPONIBLES

1. Pascal **BERTRAND** - EURIAL Foodservice Industry – Directeur Commercial et Marketing
2. Ludovic **COURTIER** - ESPRI RESTAURATION - Directeur Général
3. Nicolas **GERALD** - EUREDEN Foodservice D'Aucy France – Directeur Commercial et Marketing
4. Bruno **LE PEMP** – LACTALIS FOODSERVICE - Directeur Général
5. Yann **NIEUL** - ANDROS – Directeur Foodservice
6. Véronique **RACINE** – SAVENCIA Foodservice – Directrice Générale
7. Jocelyne **RAMEL** - AOSTE – Directrice Commerciale
8. Fabienne **ROCHEFORT** – Pierre MARTINET – Directrice Marketing et Communication

■ Collège **ESH** = 1 CANDIDATURE pour 3 SIEGES DISPONIBLES

1. Alexander LOHNHERR – MEIKO France – Président

03

Nos activités

2024

03.1 NOS ACTIVITÉS 2024

Rétrospective de l'année 2024

Lien de téléchargement de la vidéo diffusé par mail





03.2 NOS ACTIVITÉS 2024

Rapport Moral 2024

Rapport approuvé : **adopté à l'unanimité**



04

Nos activités

2025

Faits marquants

Présentation Activités 2025 : approuvée à l'unanimité

04.1 NOS ACTIVITÉS 2025

L'année Anniversaire !

50 ANS

GECO
FOOD SERVICE

Séquençage : une montée en puissance pour occuper la scène tout au long de l'année...

Janvier

VOEUX 2025

Lancement de la
thématique

1^{er} Juillet

Table-ronde débat

Les Hommes et les femmes du Food Service en lumière :
Evènement « Food Service : Territoire de Talents ! »

Jan 2026

Prospective Day

L'à venir mis en lumière :
le **Food service** demain

12 Juin

Assemblée générale

Le food service en lumière :
un **marché** d'opportunités
durables, **pilier de la stratégie**
globale d'entreprise.



**SAVE
THE DATE !**

25 Novembre

Soirée évènement

Rétrospective 50 ans de RHD

1^{er} juillet :

Food Service : Territoires de talents

Des carrières qui nourrissent la performance

Evènement RH :

- Mettre en lumière **Les Hommes et les Femmes du Food service**,
- Mieux décrypter **les clés d'attractivité** des métiers du Food Service
- Mieux comprendre **l'environnement porteur des Marchés** pour mieux recruter

Invitez vos RH

Des éclairages , des échanges entre professionnels :

- Cabinet spécialisé de recrutement ,
- DRH d'entreprise agro-alimentaire ,
- Témoignage de collaborateur
- Ecoles hôtelière et agroalimentaire
- Académie de la RHD
- Grand Témoin

Pour actionner les leviers du recrutement

À vos agendas !

Évènement RH
"Food Service : Territoire de talents"
Mardi 1er juillet 2025
11h00 - 13h00
suivi d'un cocktail déjournatoire



- Mieux comprendre **l'environnement porteur** des marchés;
- Mieux décrypter **les clés d'attractivité** des métiers du Food Service;
- Mettre en lumière le secteur du Food Service comme **levier de performance et la richesse des parcours des équipes**.

Food Service: Territoire de talents
Des carrières qui nourrissent la performance

Le secteur du Hors Domicile pétille d'énergie, de talents... et de défis à relever.

Et si on mettait tout ça sur la table...

Le GECO Food Service vous invite à profiter des échanges entre professionnels (Cabinet spécialisé de recrutement , DRH d'entreprise agro-alimentaire , École hôtelière , OPCO , Académie de la RHD)

Des regards croisés, des témoignages de collaborateurs autour de notre grand témoin **Nicolas ABADIE**, General Manager, OOH and HFS Channels GROUPE BEL



EN PARTENARIAT AVEC :



La seule association 100% food service, dédiée à la performance et à la défense des industriels fournisseurs de la Restauration Hors Domicile. Depuis 50 ans.
www.gecofoodservice.com

Invitez aussi vos RH !

Evenement gratuit

Inscriptions en ligne jusqu'au 24 juin **JE M'INSCRIS**

Infos pratiques :
Accueil à partir de 10h45

Lieu :
Ardor EIFFEL
4 bis passage Landrieu
75007 PARIS



25 novembre : la soirée évènement

Une soirée d'exception, pour nous retrouver, faire rayonner votre association !

Dès à présent bloquez la date et la soirée à partir de 19h !

Nous nous retrouverons nombreux, avec notre écosystème, nos invités, etc... au CLOUD BUSINESS CENTER PARIS 02

À vos agendas !

04.2 NOS ACTIVITÉS 2025

**Les outils GECO
pour votre
performance !**



Nouveau : le DATASCOPE By GECO



TOUS LES 2 MOIS

Un aperçu des informations
chiffrées de la période



CHIFFRES

Infographie,
Chiffre du mois



MISE EN AVANT D'ETUDES

Etudes externes d'actualités,
Outils du GECO Food Service disponibles



DIFFUSION par e-mailing



+ A retrouver sur le **Site Internet** dans votre
Espace Adhérent < page **Outils du GECO**

DATASCOPE

By GECO Food Service

Le concentré de tout ce qu'il faut savoir pour garder un œil éclairé, pointu et toujours à jour sur les marchés de la RHD
Mai-Juin 2025

LE CHIFFRE DU MOIS

60,9
Mrds € HT

Chiffre d'affaires restauration commerciale en France
Circana 2024

La restauration commerciale représente **60,9** Mrds € HT de CA et **3,8** Mrds prestations.

56% des prestations (2,1 Mrds / -0,7%) sont réalisées en Restauration Rapide et ce segment représente **37%** du CA (22,3 Mrds € HT / -0,3%)

En savoir plus

L'ETUDE A NE PAS MANQUER

Speak Snacking

Mise en lumière de l'évolution du marché du snacking et de la restauration rapide. Si ce secteur était un moteur de croissance en 2023 (+11%), il subit aujourd'hui un léger repli de -0,3% en raison, entre autre, du contexte économique. La restauration rapide reste toutefois le premier contributeur de croissance de la restauration commerciale.

- La consommation sur place revient en force (**73%** des consommateurs le privilégient contre **50%** en 2024)
- VAE et Livraison en retrait
- La génération Z, acteur clé du marché du snacking
- Les Plaisirs toujours leader de consommation, mais aussi de nouvelles attentes
- La double vie alimentaire des Français entre lâcher prise et alimentation équilibrée.

Consulter l'étude complète

ZOOM SUR...

Le PANORAMA de la consommation Hors Foyer



MARCHES, ACHATS ET DISTRIBUTION DE LA
CONSOMMATION HORS FOYER EN FRANCE
Les chiffres clés 2022 et Bilan 1^{er} semestre
2023



La bible des marchés de la consommation Hors foyer

Réservé à nos adhérents, intégrant les chiffres macro fournis par GIRA Food Service, le PANORAMA investigate et approfondit tous les sous-segments de marchés : chiffres, tendances, enjeux, impacts réglementaires, acteurs, focus (ex sur le Covid).

Réactualisé chaque année, le PANORAMA collecte au cours d'une année entière toutes les informations sur les marchés que nos adhérents ne peuvent suivre en détail.

Observatoire 360° recensant toutes les données indispensables pour se développer sur les marchés de la CHF

Une bible recensant toutes les données indispensables pour se développer sur les marchés de la CHF - et pour alimenter vos présentations !

Le BILAN du PANEL CREST (Données conso / semestre)

- L'analyse et la mise en graphes des données les plus dynamiques, 2x par an !

Panel Consommateurs CREST

Mesurer l'activité des marchés CHD : 14 000 consommateurs interrogés 365J/an sur leur consommation hors foyer (occasions, dépenses, tickets moyens, parts de marché VAE/LAD/Sur Place)

avec un historique depuis 2008 : mise en perspective – temps long.

Bilan complété par **2 Réunions de présentation** des résultats du PANEL CREST par CIRCANA :

la **PROCHAINE** le **18/09** – 10h30/12h au GECO en présentiel !



Tous vos outils GECO !

COMPRIS DANS L'ADHÉSION :

➤ **PANORAMA COMPLET DE LA CHF**
Marchés, Acteurs, Tendances conso, Enjeux,
Impacts réglementaires / segments de marchés

➤ **PANEL CREST (CIRCANA - NPD GROUP)**
Données conso en CHF
2 fois / an

A NOTER : Réunion présentation des
Résultats 1^{er} Sem 2025 + Chiffres Été
Jeudi 18 Sept. 10h30/12h – au GECO

➤ **ETUDE ANNUELLE**
Chaque année un thème choisi
par nos adhérents

➤ **EXPERTISE**
Nos commissions

➤ **VEILLE**
Notes veille réglementaire
et législative
Revue de Presse
hebdomadaire

➤ **PUBLICATIONS GECO**
Fiches nutrition
J'APLIC L'hygiène en cuisine
professionnelle
Guide de Gestion des
biodéchets en restauration

TARIF PRÉFÉRENTIEL

➤ **FORMATIONS**
spécifiques pour le food service
et par des formateurs experts du
food service

➤ **RENCONTRES CLIENTS**
3 à 4 fois / an

➤ **STATISTIQUES PRODUITS**
Une plateforme dédiée
www.datagecofoodservice.com

UNE ÉTUDE ANNUELLE POUR TOUS

UN THÈME CHOISI CHAQUE ANNÉE PAR LA COMMISSION ETUDES & OUTILS MARKETING

2025 :

Mieux comprendre LE MANGEUR en 2025

Pour mieux l'adresser, élargir le champ de décryptage et comprendre tous ses modes, ses moments, ses lieux de consommations...

EN COURS

2022 : 2 Etudes

Etude prospective "HORIZON 2030 : des restaurants en transition" - **SOCIOVISION**

Etude "FOURNISSEURS : comment s'intégrer à la dynamique de la digitalisation en restauration commerciale ?"
Food Service Vision

2023/2024

Ranking des critères d'achat en restaurations

(Commerciales / Collectives/ BP) : Quels leviers pour les fournisseurs ?

SHENKUO (avec Nicolas NOUCHI)

2019/2021

Les drivers de choix du consommateur /convive dans sa consommation hors domicile
CHD EXPERT

2020

Impacts COVID19 sur le comportement du consommateur
IRI GIRA Food Service

2015

Comment les professionnels appréhendent le développement durable ?
DECRYPTIS

2017/2018

Mieux piloter sa communication (Salon, réseaux sociaux, presse pro, etc.) selon ses sujets : les sources d'informations influençant le responsable de restauration hors foyer dans leur décision d'achats
IFOP

2016

Se préparer au Digital en CHF - **DECRYPTIS**



04.3 NOS ACTIVITÉS 2025

Les commissions



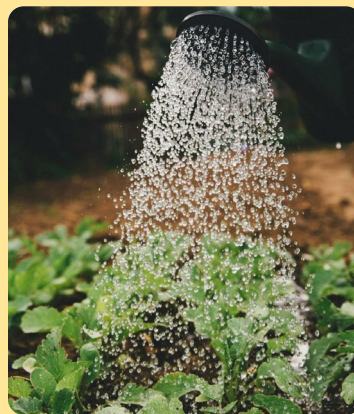
Les commissions



➤ COMMISSION
ÉTUDES & OUTILS
MARKETING



➤ COMMISSION
NUTRITION
QUALITÉ SANTÉ



➤ COMMISSION
RESTAURATION
DURABLE



➤ COMMISSION
ÉQUIPEMENTS
SERVICES
HYGIÈNE



➤ COMMISSION
BOULANGERIE
PATISSERIE

Un rôle essentiel qui dépend aussi de vous !

04.3.1 NOS ACTIVITÉS 2025

Commission

Etudes & Outils

Marketing

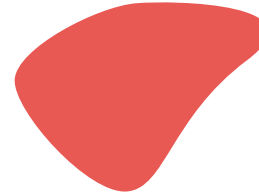
Pilotée par Frédérique LEHOUX

250 membres | 84 entreprises



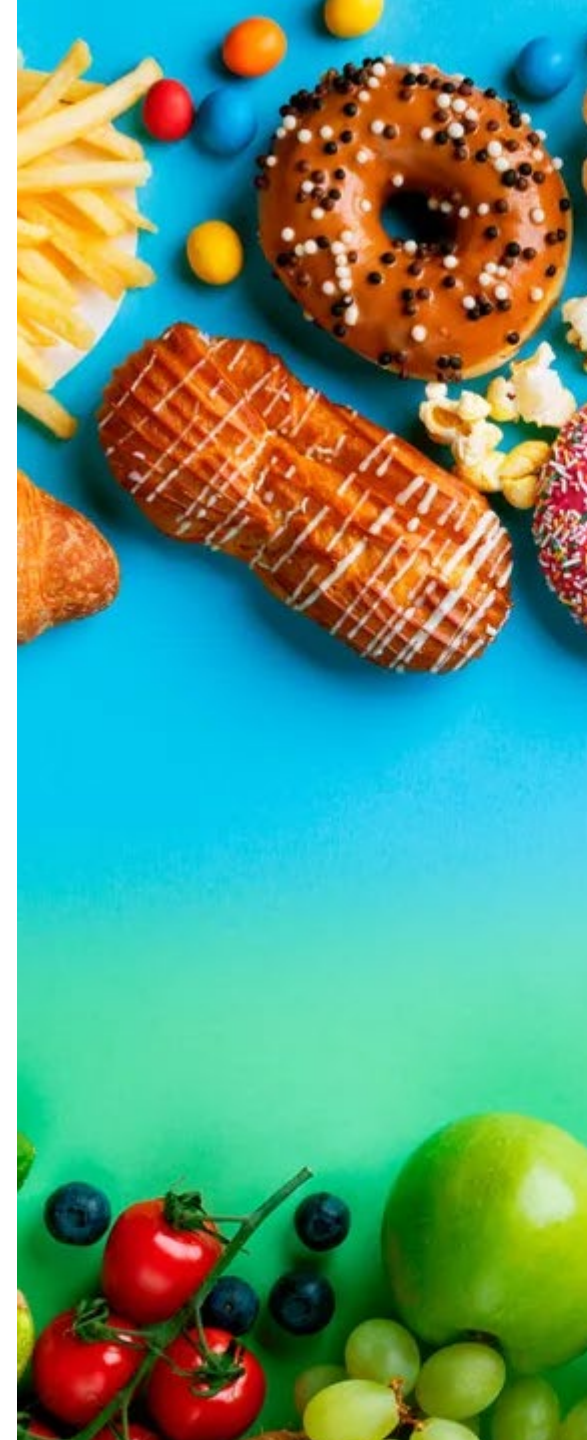
Etude 2025 : Mieux comprendre LE MANGEUR en 2025

- Le “mangeur 2025” est pluriel, veut tout et son contraire, diversifie ses modes de consommations alimentaires, etc..
- Pour mieux l’adresser, pour élargir le champ de décryptage et comprendre tous ses modes, ses moments, ses lieux de consommations...



REJOIGNEZ-NOUS pour contribuer à cette étude !

- Nous travaillons avec la Commission sur un Brief à envoyer **avant le 14/07** à différents cabinets :
- Vous avez des envies de données, des suggestions, des idées ?
- **CONTACTEZ-NOUS** : Allison BRIVATI – Frédérique LEHOUX



Les Outils Restaurations Collectives :

Création d'un nouvel outil en cours suite à l'arrêt des baromètres de restauration collective (ex CHD Expert)

OBJECTIFS

Mieux comprendre :

- Les différentes restaurations collectives,
 - Les acheteurs, les attentes des professionnels,
- En vue d'adapter vos argumentaires marketing, vos produits, etc.

Le groupe de travail **réalise le brief** pour interroger différents acteurs.

- Vous avez des **besoins de données, des suggestions, des idées ?**
- **CONTACTEZ-NOUS** : Allison BRIVATI – Frédérique LEHOUX



04.3.2 NOS ACTIVITÉS 2025

Commission

Restauration

Durable

Pilotée par Frédérique LEHOUX

201 membres | 80 entreprises



UNE THEMATIQUE FORTE : Emballages/ REP/ PPWR

SUIVIE AU SEIN DE LA COMMISSION RESTAURATION DURABLE

Sujets

- **FOCUS** REP Emballages de la Restauration (jusqu'au 1^{er} jan 2026)
- A venir **FOCUS** REP Emballages Professionnels (**1^{er} Jan 2026**)
- **MDD Grossistes** : **Changement IMPORTANT** des déclarations REP = à faire désormais par les distributeurs/grossistes
- **Nouveau Règlement européen PPWR** Emballages et déchets d'emballages

41

Information

- **REUNIONS DE COMMISSION** Supports de présentation (PPWR, REP, Réemploi Plastiques, etc.)
- **WEBINAIRES** REP ER (Emballages de la Restauration) et REP EP, MDD, etc...

Répondre à vos questions

- **TECHNIQUES**
- **AVEC VOS CLIENTS**

Au cœur des sujets

- **Conseil National de la Restauration Collective** : GT PLASTIQUE
- **CITEO PRO** : Présidence du Comité des Parties Prenantes



04.3.3 NOS ACTIVITÉS 2025

Commission

Nutrition

Qualité Santé

Pilotée par Laurence VIGNÉ

90 membres | 43 entreprises



Commission Nutrition Qualité Santé



Laurence VIGNÉ

Un collectif de profils divers
(Ingénieur Nutrition
Responsable Marketing ,juriste
Droit alimentaire, Ingénieur
Qualité , R&D...)

120
MEMBRES

55
ENTREPRISES

📅 DATES 2025 : **16 JANVIER | 3 AVRIL | 2 OCTOBRE | 27 NOVEMBRE** (présentiel)
DATES GT Séniors : **22 mai | 22 septembre | 2 décembre**

NOS SUJETS POUR 2025

- ⊕ **Nouvel Arrêté ministériel pour la restauration scolaire**
(Elaboration d'un livrable pour début 2026)
- ⊕ **Alimentation des Séniors**
- ⊕ **SNANC**
PNNS 5
PNA 3
- ⊕ **RECOMMANDATIONS NUTRITIONNELLES**
(petite enfance , personnes âgées)
Vers des obligations réglementaires
- ⊕ **Gaspillage alimentaire , végétalisation des repas** *(Suivi des travaux du GT CNRC Santé et médico social)*
- ⊕ **Information Consommateurs / restaurateurs**
(Affichage environnemental ,origine...)
- ⊕ **Alimentation durable : Comment concilier Nutrition et environnement?**

Commission Nutrition Qualité Santé

Zoom (s)



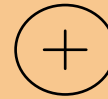
L'Alimentation des Séniors :

- Une population vieillissante
- Des besoins spécifiques
- De la prévention

>Financement de l'Etude « Les Bienfaisants »

>Un groupe de travail dédié au sein du GECO FS (Ateliers , Echanges , auditions d'experts...)

>Poursuivre les échanges avec Transgourmet



Restauration scolaire :

Vers une complexité

Elaboration d'un livrable pour les collaborateurs en interne et les clients
Développement d'une Formation dédiée



Alimentation durable:

Inviter Nicole DARMON
Poursuivre les échanges avec les SRC



Acculturation Expertise Anticipation

04.3.4 NOS ACTIVITÉS 2025

Commission

Équipements

Services Hygiène

Pilotée par Alexander LOHNHERR | MEIKO France

40 membres | 13 entreprises



Commission Équipements Services Hygiène



Alexander LOHNHERR



40

MEMBRES

13

ENTREPRISES

📅 DATES 2025 : **28 MARS** avec invité | **26 JUIN** avec invité | **25 SEPTEMBRE** | **12 DÉCEMBRE** déjeuner

NOS SUJETS POUR 2025

⊕ **RE USE**
(Réemploi
,réparabilité, 2^{NDE}
Main, consignes
,emballages ,...)

⊕ **MAITRISE DES COÛTS**
(Energie , eau,
l'humain, déchets et
gaspillage)

⊕ **VEGETALISATION DE
L'ALIMENTATION**
(Impacts process, matériels,
sécurité sanitaire,)

⊕ **VEILLE SUR LA
DIGITALISATION DE LA
RESTAURATION**
(Evolution Dark Kitchen,
Frigos connectés ...)

Commission Équipements Services Hygiène

Zoom (s)

REEMPLOI :



>En cuisine centrale (liaison froide) un changement de paradigme depuis le 1/01/2025

- Revoir les process-Créer des boucles du réemploi (Bacs, traçabilité, lavage , désinfection)
- Former , sensibiliser, acquérir de nouvelles compétences

>En restauration commerciale, VAE et Livraison

- Des balbutiements
- Des acteurs engagés (Ville de Paris, réseau VRAC&REEMPLOI)

Invités : 28 mars Lucia PEREIRA Directrice Affaires juridiques &réglementaires (réseau VRAC&REEMPLOI)

26 juin Pierre ROBERT Intervention de MICROLIDE (expert Traçabilité dans la chaine alimentaire)

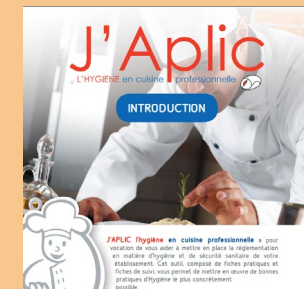
SECURITE SANITAIRE:

>Mise à jour de JAPLIC (guide complet gratuit créé par notre Collège à disposition des restaurateurs)

Labellisé PNA

un sujet transverse pour le Collège

Un article dans le prochain Néorestaurateur



Décrypter Comprendre Accompagner



04.3.5 NOS ACTIVITÉS 2025

Commission

Boulangerie

Pâtisserie

Pilotée par Véronique RACINE | SAVENCIA FROMAGES & DIARY

Christel EGLOFF | BARRY CALLEBAUT

Frédéric CREMEL | COMPLET

88 membres | 34 entreprises



Commission Boulangerie Pâtisserie



Véronique RACINE –Christel EGLOFF-Frédéric CREMEL

📅 DATE (s) 2025 : selon les besoins / projets



88

Membres

39

ENTREPRISES

Merci



NOS SUJETS

⊕ Comprendre
les besoins et
attentes des
Boulangers
dans leurs
différentes
structurations
(indépendantes,
multi
propriétaires,
enseignes.)

⊕ Suivre les
évolutions du
marché , des
offres et des
acteurs

⊕ Être en veille
sur les
évolutions du
marché et des
tendances

Commission Boulangerie Pâtisserie

Zoom



Table ronde 2024

Franck TOMASSE Président du Syndicat des Boulangers du Grand Paris

Sébastien DOLEY Secrétaire Général du Syndicat

François-Xavier MEIGNAN- Directeur de marché et l'offre en Boulangerie-Pâtisserie Transgourmet

Acculturation Décryptage Adaptation

04.4 NOS ACTIVITÉS 2025

Les formations

Pilotées par Laurence VIGNÉ
Administrées par Lora KOVACHEVA
Avec notre équipe d'experts RHD



**L'Académie
de la RHD !**

Un programme de formation complet pour vos équipes !



INTER ENTREPRISE :

2 temps forts par an

INTRA ENTREPRISE :

Sur demande

SUR-MESURE :

Sur demande



Une équipe de formateurs experts de la **Restauration Hors Domicile**, et experts de leur domaine : **vente, marketing, juridique...**

Qualiopi
processus certifié



 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

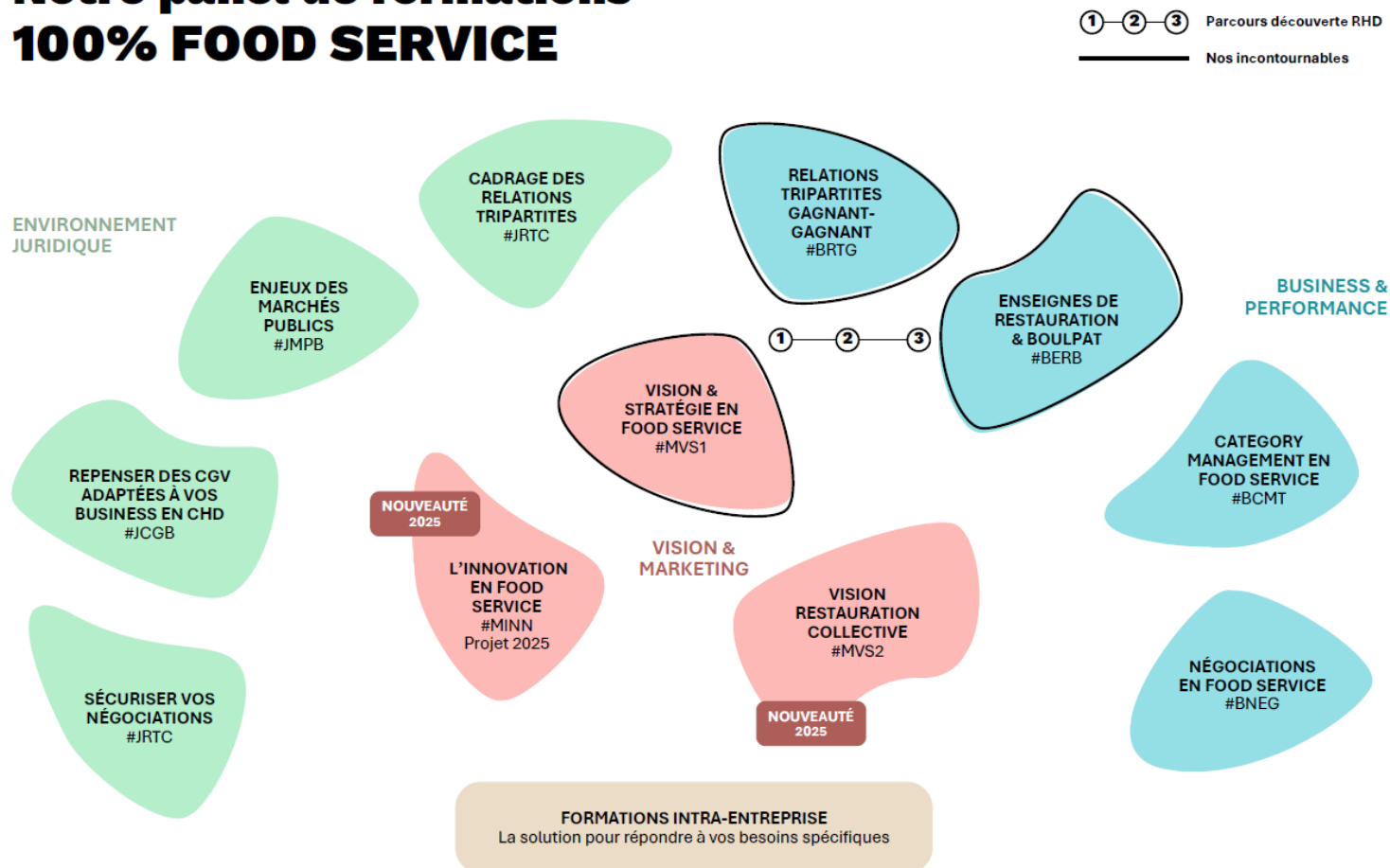
La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

Toujours la certification QUALIOPi :
garantie de la **qualité** de nos formations,
reconnue par les organismes financeurs.

Le GECO FOOD SERVICE vous accompagne toute l'année
pour former vos collaborateurs et développer leur expertise du Food Service !

Un programme de formation complet pour vos équipes !

Notre panel de formations 100% FOOD SERVICE



Catalogue annuel : disponibilité Été 2025 pour les formations 2026



Retrouvez **toutes nos formations :**
programmes et dates des sessions 2026.

Partagez-le au sein de vos entreprises, à vos
services RH notamment !

Anticipez vos formations 2026 et
partagez à vos services RH !

Nos nouveaux projets formation pour 2025-2026



**« Innovations en Food Service :
Les Bonnes pratiques pour
réussir leurs lancements et
activer le Business »**



**Nouvelles recommandations nutritionnelles : Quelles
évolutions ?**

**Approfondir la formation Vision&Stratégie des marchés :
Sur la restauration commerciale**

Des besoins en Formation à mutualiser : faites-le nous savoir !

05. **Au cœur de l'écosystème**



Plan 2024-2028 : 5 axes stratégiques & 1 fil « vert »

Développer et pérenniser les ressources du GECO

Gagner en visibilité et en impact :
Marketer - Communiquer - Faire savoir

Elargir nos services aux adhérents :
Améliorer - Enrichir - Innover

Renforcer le rôle d'influence

**Devenir le Think Tank et le Laboratoire
des nouveaux possibles de la RHD**

**Placer la RSE au
cœur de la mission
et des services du
GECO**

Fil Vert + Filière = La Fresque de la Restauration

une expérience collective et transformatrice pour engager tous les acteurs de la filière dans une restauration plus durable.



Explorer à 360° la chaîne de valeur de la RHD.
Identifier les impacts environnementaux et sociaux de la filière et leurs liens avec les activités.
Passer à l'action grâce à de nouveaux repères et outils.



3H d'immersion
en intelligence
collective



Un animateur pour
4 à 12 participants.

Le GECO Food Service s'est impliqué dans ce projet dans le cadre de notre plan stratégique & notre fil vert RSE.

06. **L'information**

La communication



La revue de presse hebdomadaire

- Revue de presse hebdomadaire qui couvre l'actualité du secteur du Food Service :
règlementation, restauration collective, restauration commerciale, habitudes de consommation, filière, emballage, déchets, développement durable...
- 2024 : Nouvelle UNE et nouvelle catégorisation des articles
- 48 revues de presse diffusées !

(pas de diffusion semaine de Noël et 3 semaines en août compte tenu de la très faible activité de couverture médiatique)



Ne ratez rien de l'actualité du secteur !

Communication : Rappel de nos objectifs



VISIBILITE

- Amplifier la visibilité du GECO Food Service à travers des communications bien ponctuées et des rencontres avec les médias

EXPERT

- Démontrer son expertise auprès de tout l'environnement du GECO Food Service (adhérents , partenaires, institutionnels, médias, etc.)

PARTENAIRE

- Amplifier l'image de référent sur le territoire du Food Service et de partenaire de toutes les organisations de restaurateurs.

REFERENT

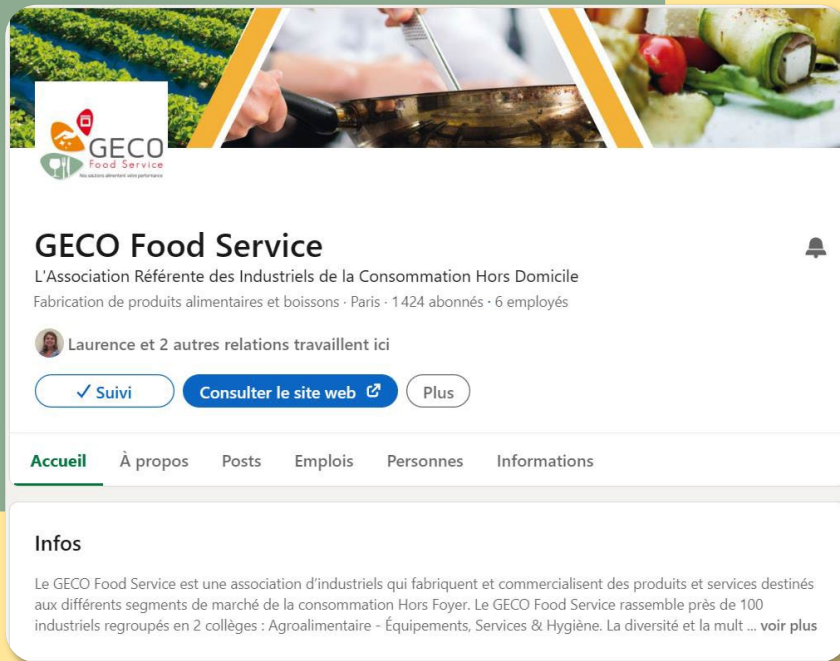
- Faire de GECO Food Service LA référence sur le marché du Food Service.

Une présence au plus près des actualités pour toucher toutes nos audiences



LinkedIn

Nous avons besoin de vous !



Partager votre présence à notre Assemblée Générale, c'est aider votre Association à rayonner !

1

Assurez-vous que vous
**suivez notre compte
LinkedIn**
@GECOFOODSERVICE

2

Publiez dès maintenant un post
pour mentionner votre présence
aujourd'hui, avec idéalement :

- Une photo
- Un commentaire expliquant ce que votre engagement dans cette commission apporte à votre entreprise
- La mention du compte **@GECOFOODSERVICE**

3

Likez / Commentez nos posts régulièrement

Le site internet

Moderne, épuré, intuitif !

A chaque espace son contenu !



ESPACE ADHERENTS et ESPACE RESTAURATEURS

Dans ces espaces vous pourrez trouver tous les documents à télécharger sur le site du GECO.

Il est également possible de consulter l'agenda des commissions du GECO

Accès à l'espace adhérent soumis à une vérification préalable.



ESPACE ACTUALITÉS

Cet onglet génère une mosaïque d'articles paru sur notre site. Le dernier article publié est mis en avant.



ESPACE PRESSE

On retrouve dans cet espace : les communiqués et dossiers de presse + les chiffres du marché + une vidéothèque + les infographies.



ESPACE HORS ADHÉSION

Cet onglet regroupe : Formations + Rencontres + Outils statistiques

Valoriser l'Association auprès de futurs adhérents ou dans vos entreprises

Une **nouvelle brochure** argumentaire pour **donner envie** à de **nouveaux adhérents** de nous rejoindre !



DES QUESTIONS / RÉPONSES

Pour faire découvrir au lecteur les avantages du GECO et les bénéfices qu'il apporte à ses adhérents



DES TÉMOIGNAGES D'ADHÉRENTS

pour mettre en lumière la valeur ajoutée du GECO



UN RECAPITULATIF COMPLET

Tous les outils et services du GECO sur 1 page

Tout ce qu'il faut savoir sur le GECO Food Service !



02.5 AU CŒUR DE L'ASSOCIATION

Résultats Élections

COMEX



Une équipe engagée à vos cotés.



➤ **Michel SANSON**
Président
Michel.sanson@gecofoodservice.com



➤ **Frédérique LEHOUX**
Directrice Générale
Frederique.lehoux@gecofoodservice.com



➤ **Laurence VIGNÉ**
Secrétaire Générale Adjointe
Laurence.vigne@gecofoodservice.com



➤ **Lora KOVACHEVA**
Assistante de Direction
geco@gecofoodservice.com



➤ **Allison BRIVATI**
Chargée d'Études Marketing
Allison.brivati@gecofoodservice.com

Nous contacter :



Pause

Reprise à 15h45

Tables

Rondes



La Consommation hors domicile : pilier de la stratégie globale des entreprises du Food Service

TABLE RONDE



- **Perrine BISMUTH**
Managing Partner du
Fond d'investissement
FRENCH FOOD CAPITAL



- **Philippe GOETZMANN**
Fondateur de
GOETZMANN Conseil



- **Philippe PALAZZI**
Président de **MONOPRIX**
Directeur Général du **Groupe CASINO**



Michel Sanson
Président



Allison Brivati
Chargé d'études



Frédérique Lehoux
Directrice Générale



Laurence Vigné
Secrétaire Générale Adjointe



Lora Kovacheva
Assistante de Direction



Merci