

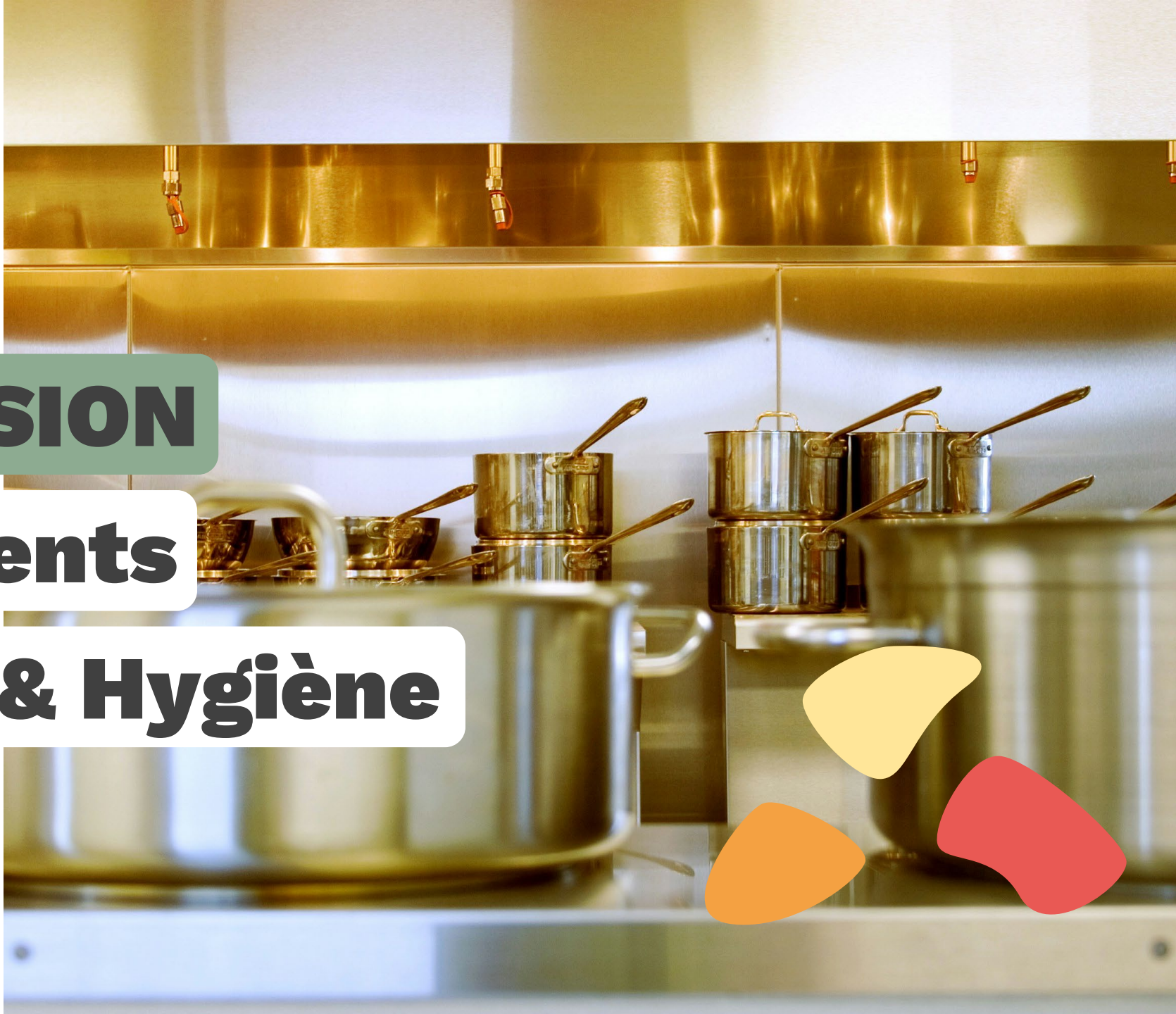
COMMISSION

Équipements

Services & Hygiène

📅 26 juin 2025

📍 GECO



Droit de la concurrence



Rappel des règles

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

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, 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.

Ordre du jour



Introduction A. Lohnherr

Tour de table -Présentations des nouveaux
adhérents ESSITY

Etat de santé des marchés sur 1er semestre
2025

Intervention de Pierre ROBERT – société
MICROLIDE

Actualités réglementaires –

Activités du GECO FS

Points divers (salons , conférences)

À vos agendas !



réunions en 2025

🕒 10h00 – 12h30

**Vendredi
28 mars**

**Jeudi 26
juin**

**Vendredi 26
septembre**

**Vendredi
12
décembre**
présentiel avec
déjeuner



Modus operandi



J'envoie le calendrier des réunions VIA OUTLOOK



À chaque membre de noter la date des réunions dans son calendrier



En amont de chaque réunion, **j'envoie une invitation pour la réunion VIA un lien**



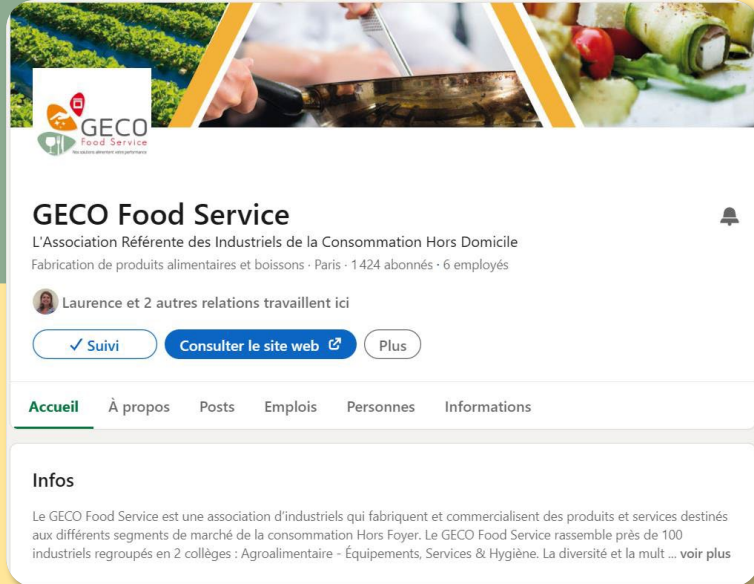
J'établis une **liste de participants** à chaque réunion, **au vu des inscriptions** reçues



J'envoie, notamment le **lien VISIO sur demande**, uniquement à ceux qui se sont signalés

😊 **Pour participer aux réunions, il faut s'inscrire à chaque réunion selon le lien envoyé via le CRM.**

Nous avons besoin de vous !



Nous poursuivons notre présence et notre visibilité sur LinkedIn.

Nous relayons régulièrement les évènements , les nouveaux arrivants et commissions de travail ,

- 1 Assurez-vous que vous **suivez notre compte LinkedIn**
@GECOFOODSERVICE
- 2 **Likez / Commentez et republiez** nos posts régulièrement



TOUR DE TABLE & PRESENTATION ESSITY

Tour de table/Accueil ESSITY



DUNI	LE GORGEU	Olivier	Head of Sales France
ELECTROLUX PROFESSIONAL	BEERTEN	Chloé	Marketing Manager Benelux & France
ESSITY FRANCE	BRUN	Frédéric	Sales Manager
ESSITY FRANCE	WELSCH	Jean-Baptiste	Business Development Manager
LABORATOIRES CEETAL-CMPC	ROUSSELIN	Philippine	Marché Grands Comptes
MEIKO FRANCE	LOHNHERR	Alexander	Président
ROBOT-COUPÉ	DEMONCY	Richard	Directeur Commercial France
SILLIKER - MERIEUX NUTRISCIENCES	HOT	Elodie	Chargée de Projets Marketing et Communication
SILLIKER - MERIEUX NUTRISCIENCES	PIOU	Arnaud	Managing Director
WERNER & MERTZ FRANCE PROFESSIONAL NORMAND		Claire	Product & Technical Manager Floor & Surfaces

Présentation ESSITY



TENDANCES Métiers - Filière

ACTUALITÉS

Actus Marchés

➤ 1^{er} semestre 2025

>Sujet des titres restaurants en discussion avec les organisations professionnelles

- Le manque à gagner se chiffre à près de **600 millions d'euros en 2024.**
- Impact sur le déjeuner des actifs

>Les ponts du mois de mai ont été bénéfiques à la restauration : les bars, food trucks, restaurants et le secteur des loisirs

[étude réalisée par SumUp](#) : les trois week-ends prolongés de mai 2025 affichent un bilan positif avec une progression moyenne de +14,9% du volume d'affaires et +24% de l'activité [1] par rapport à 2024
Lille, Lyon et Strasbourg sur le podium

>Food Service Vision (CP juin 2025) : de janvier à mai Restauration commerciale +1% en CA,-1% en fréquentation

et de votre côté ?



RAPPEL

Feuille de route 2024-2025

Feuille de route 2024-2025

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

Feuille de route 2024-2025

1-Être reconnu expert 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)

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 .

Se rapprocher des parties prenantes de notre écosystème

Intervention de Pierre ROBERT MICROLIDE

Se rapprocher des parties prenantes de notre écosystème

>A dates depuis début 2025

Lucia PEREIRA Réseau Vrac&Réemploi

Pierre ROBERT Microlide

>Autres intervenants

ETERNITY un intérêt ?

Bureau d'Etudes? Suite intervention sur la consommation d'eau en CC

(Etude AGORES-FORUM 2024)

Une enseigne?

Maîtrise des ressources / coûts

Forum AGORES le 31 mai 2024-Retour Intervention

>**Des enseignements** d'une enquête réalisée auprès de 50 cuisines de 150 à 13 000 repas /j

- 2,5 à 3 litres d'eau consommées par repas produit en moyenne disparité importante selon le nombre d'ateliers (laverie, légumerie et vétusté des bâtiments)—>3 à 6 litres
- 52% des répondants engagés dans une démarche de réduction
- 4,34€ TTC/M³ source [SISPEA](#)-2020

> **Témoignages de :**

- Mises en place de sous-compteurs d'eau notamment en laverie
- Fournitures d'aquamètres (mesure visuelle-Incitation)
- Nouvelles pratiques de nettoyages (Systèmes de nettoyage vapeur)

>**Interrogations sur :** Nettoyage des poubelles avec l'eau de récupération des pluies cf ARS ? L'eau est gérée par le Ministère de la Santé

- Mise en place de centrale de productions de vapeur sèche
- Mise en place de méthodes de travail différentes telles balayage humide en salle de restauration
- Les allégations des Equipementiers sur les consommations d'eau des matériels

Rappel sur JAPLIC

Un outil en libre accès sur [Espace Restaurateurs](#)

Un outil né en 2014 (labellisé PNA) , mis à jour 2021

J'APPLIQUE



Les Fondamentaux

Résumé des bases sur les dangers et des Bonnes Pratiques d'Hygiène pour maîtriser ces dangers.



Les fiches de Bonnes Pratiques d'Hygiène

Résumé des méthodes de travail les plus courantes pour maîtriser la multiplication des microbes (réception des marchandises, maîtrise du stockage, maîtrise de la liaison chaude, froide, nettoyage/ désinfection, hygiène du personnel, gestion des déchets, lutte contre le gaspillage alimentaire, etc.).



Les fiches de suivi

Les essentiels pour le suivi et les autocontrôles (enregistrement des T°C des enceintes froides, traçabilité, sommaire d'un Plan de Maitrise Sanitaire, etc.).

J'APPRENS



Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Résumé des 3 fondamentaux du PMS (traçabilité, démarche HACCP et Bonnes Pratiques d'Hygiène).



La réglementation applicable à la restauration

Résumé de la réglementation et des sanctions encourues et accès aux différents textes réglementaires (européens et français).



Les initiations

Approfondissement des connaissances sur les microbes et les différents dangers en restauration (physiques, chimiques, biologiques et allergènes).

CLIQUEZ : [Initiation aux dangers](#) - [Initiation aux microbes](#)

Communication Livrables

Objectif : une mise à jour en 2025/Début 2026?
avec des nouvelles thématiques

- REUSE (laverie/ vaisselle)
- Durabilité (produits d'hygiène/solutions d'essuyage)
- Solutions d'Emballages / Ajout d'infos **sur les plastiques**

**Un projet transverse pour l'ensemble
des entreprises du Collège :
Constitution d'un GT de travail en
septembre**

LISTE DES FICHES DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (BPH)

Ces fiches sont des outils qui vous aideront à maîtriser les principales sources de dangers. Elles présentent les méthodes de travail les plus courantes pour y parvenir.

Elles portent sur :

1. [L'hygiène du personnel](#)
2. [La réception des marchandises](#)
3. [La maîtrise du stockage](#)
4. [La maîtrise des préparations froides](#)
5. [La maîtrise des préparations chaudes](#)
6. [La liaison chaude, froide et la remise en température](#)
7. [La traçabilité et la gestion des non-conformités](#)
8. [Le nettoyage et la désinfection](#)
9. [Le gaspillage alimentaire](#)

Actualités réglementaires

REP Emballages professionnels (cf mail FL du 19/06)

A compter **du 1^{er} janvier 2026** l'industriel qui fabrique un produit MDD ne pourra plus faire la déclaration REP auprès de son éco organisme (ou dans le cas de fabrication pour un autre industriel) ?

Au 1^{er} janvier 2026 , tous les emballages **primaires, secondaires** (regroupement), et **tertiaires** (transport) des produits **alimentaires et non alimentaires destinés à tous professionnels** , de **tous les secteurs** (bâtiments, pharmacie, artisanat, etc...) seront dans le périmètre d'application de la **future REP généraliste Emballages Professionnels**

A venir

- **Un décret introductif REP EP**
- **Un nouvel arrêté Périmètre Produits**
- **Un arrêté Cahier des Charges pour les éco organismes**

**Pour avoir un suivi de ce sujet , inscrivez vous à la Commission Restauration durable auprès de :
frederique.lehoux@gecofoodservice.com**

Actualités réglementaires

Document de travail sur le périmètre

Document de travail (projet)

Répartition des emballages entre la REP emballages ménagers et la REP emballages professionnels

Principes structurants :

- Identification de certains emballages comme étant d’office professionnels :

Les emballages de transport à l’exception des emballages de e-commerce
Les emballages groupés sont des emballages professionnels (sauf multi-packs)
Les IBC, caquettes, caisses-marée, bacs gastronomes, caisses plastiques, fûts de plus de 29 litres
Les emballages en verre des domaines médical et vétérinaire conçus spécifiquement pour usage en centres hospitaliers, laboratoires et élevage professionnel (les autres emballages en verre sont des emballages ménagers)

- Sont identifiés comme emballages ménagers :

Les emballages de e-commerce
Les multi-packs (ex : packs d’eau)
Les emballages de service
Les autres emballages en verre

Les autres emballages sont répartis entre les REP emballages ménagers et emballages professionnels selon des règles qui prennent en compte soit la typologie du produit qu’ils viennent emballages, soit un seuil de poids, de volume, de quantité ou encore de puissance.

Ces produits sont listés dans le tableau ci-dessous.

Catégorie des produits emballés	Sous-catégorie et nature des produits emballés	Emballages ménagers	Emballages professionnels
Nettoyage et entretien	Produits de nettoyage et entretien autres que mécanique (dont ammoniacque et sel de déneigement)	<=5L	>5L
	Produits d'entretien pour cycles, cyclomoteurs, motos, autos	<=10L	>10L
	Accessoires de lavage sauf nettoyeur haute pression	X	
	Nettoyeur haute pression	<=200 bar	>200 bar
	Eponges de ménage, torchons, assimilés	X	
	Accessoires de ménage	X	
	Récipients, bassines	<=15L	>15L



POINT

Activités GECO Food Service

Les prochains rendez-vous du GECO FOOD SERVICE

- **Table ronde Mardi 1^{er} juillet :« Mettre en lumière les Femmes et les Hommes du food service / l'attractivité des métiers du Food service. »**

Objectifs :

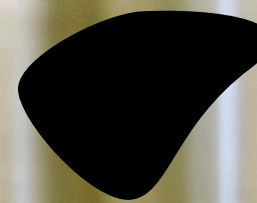
Montrer l'attractivité des métiers du food service autant dans le cadre de parcours interne au sein de l'entreprise, montée en compétences + en recrutement externe ;

Montrer l'accompagnement du GECO : met en lumière l'attractivité de l'univers Food service ,plus spécialiste pour accompagner dans les parcours de formation des salariés food service

> Présence du Collège ESH -Témoignage de Joséphine COPIGNEAUX

- **Présentation des résultats PANEL CONSOMMATEURS CREST 18/09/2025 en présentiel**
- **Projet d'Etude annuelle : le Mangeur : qui est-il, où et quand consomme-t-il, etc. ?mieux décrypter ce MANGEUR polymorphe, dans ses consommations alimentaires, pour mieux l'adresser.**
- **Formations** (cf Catalogue annuel) →[voir les formations](#)

DIVERS



Autres informations

CNRC
(Conseil National de la Restauration Collective)

Toutes les parties prenantes de l'Ecosystème

New
GT Santé et Médico-social

GT Nutrition

GT Approvisionnements

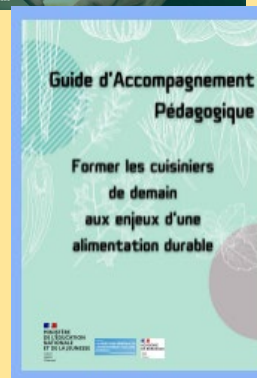
GT « Plastiques »

GT Économique

Piloté par l'ANAP et l'UDIRH

Objectif

- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Améliorer l'atteinte des objectifs sur les achats durables et de qualité
- remettre de la valeur dans l'alimentation



New

Indicateur Révisions de prix-RNM

[ma cantine \(agriculture.gouv.fr\)](https://agriculture.gouv.fr) / Rubrique pour aller plus loin

Autres informations



Pour la partie sur le lavage, remplacement du terme "lave-vaisselle" par le terme "lave-batterie" pour être plus adapté car les machines à granules largement présentes en cuisine ont été conçues pour laver le matériel utilisé lors de la fabrication des repas (batterie de cuisine), ces granules permettant l'évitement de frottements des bacs sales et crouvés.

Concernant la partie relative aux joints et couvercles : un examen des suggestions de modifications est en cours, conjointement avec la DGCCRF. A ce stade, les contributions sur les parties relatives aux couvercles et joints sont discutées et la proposition initiale demeure.

Au sujet de la proposition de loi visant à garantir l'interdiction de la vaisselle en plastique dans la restauration collective accueillant du jeune public et liée à la petite enfance, n° 1169 , déposée le lundi 24 mars 2025 et renvoyé(e) à la Commission du développement durable et de l'aménagement du territoire : son examen a été reporté à une date ultérieure, potentiellement à la rentrée si une possibilité se présente (fait suite à la parution du décret

Concernant **le Plan Plastiques** , la mise en œuvre de ce plan et le calendrier seront précisés dans les prochaines semaines.



Merci

CONTACT

Laurence VIGNÉ

06-76-07-84-55

01-53-01-93-13

laurence.vigne@gecofoodservice.com

124 boulevard Magenta 75010 Paris