

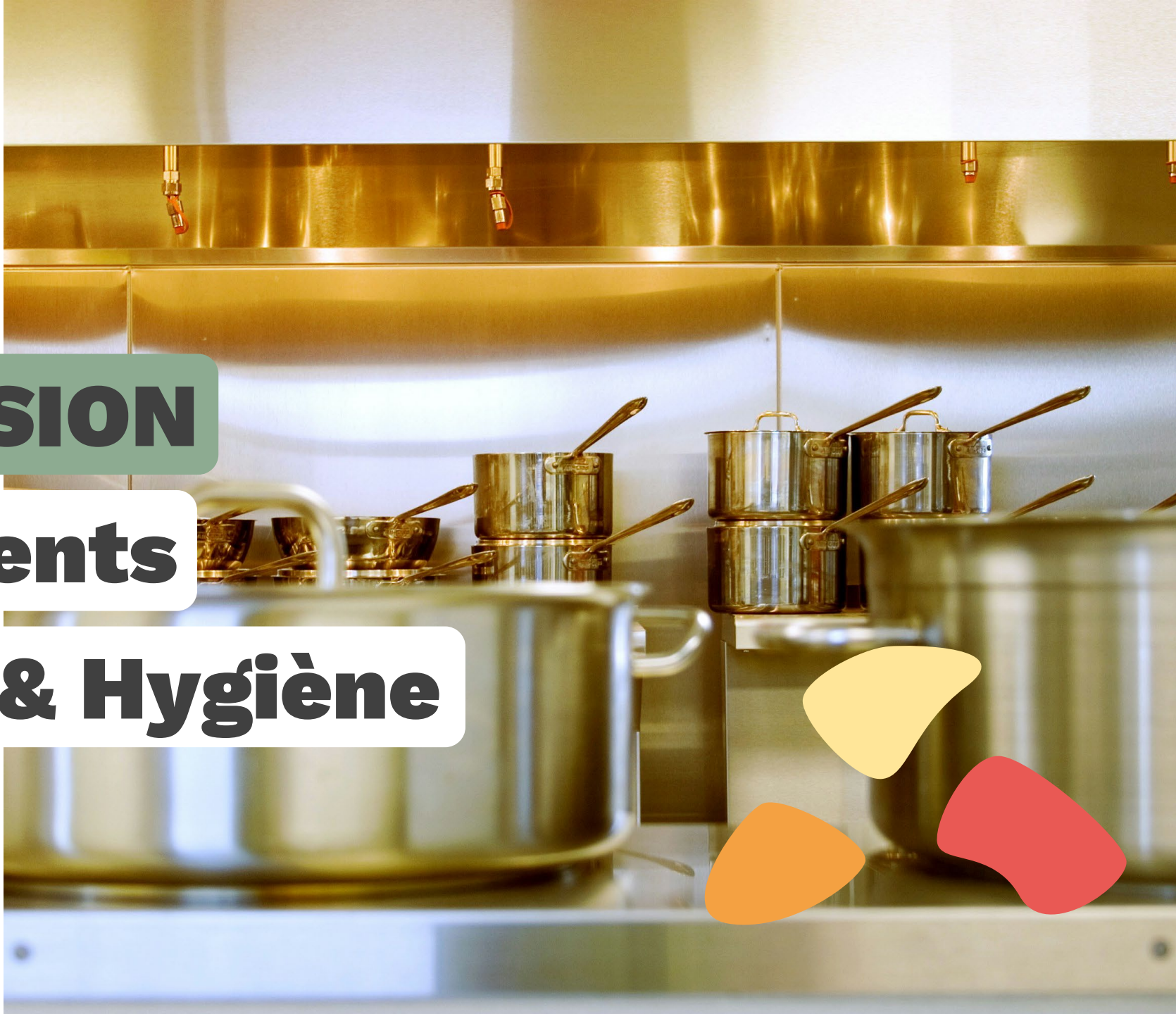
**COMMISSION**

**Équipements**

**Services & Hygiène**

📅 28 mars 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**
- **Intervention de Lucia PEREIRA Réseau Vrac&Réemploi**
- **Débrief de l'intervention de Lucia Pereira -**
- **Retour sur la visite d'AQUARYS**
- **Mise à jour de JAPLIC**
- **Actus réglementaires**

- **Tendances Métiers-Filière Food service-Actualités**
- **Points divers ( salons , conférences**
- **Points divers ( salons , conférences**

# Liste des inscrits/ Tour de table

ALPHAFORM	MEZERAY	Arnaud	Directeur Commercial
BOLTON SOLITAIRE - SOLIPRO	REYNES	Jean-Christophe	Directeur Division Professionnelle
DUNI	LE GORGEU	Olivier	Head of Sales France
EBERHARDT	VILLERET	Jérôme	Directeur coimmercial
ECOLAB FRANCE	PALMISANO	Gérard	Marketing manager
ELECTROLUX Professionnel	POISOT	Alain	Chef de marché froid et laverie
GECO FOODSERVICE	SANSON	Michel	Président GECO Food Service
GECO FOODSERVICE	BRIVATI	Allison	Chargée d'études
MEIKO	LOHNHERR	Alexander	Président
LABORATOIRES CEETAL-CMPC	ROUSSELIN	Philippine	Marché grands comptes
SILLIKER - MERIEUX NUTRISCIENCES	HOT	Elodie	Chargée de Projets Marketing et Communication
WERNER&MERTZ	PERCHERON	Amélie	Chef de marketing

# À vos agendas !



réunions en 2025

🕒 10h00 – 12h30

**Vendredi  
28 mars**

**Jeudi 26  
juin**

**Jeudi 25  
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**



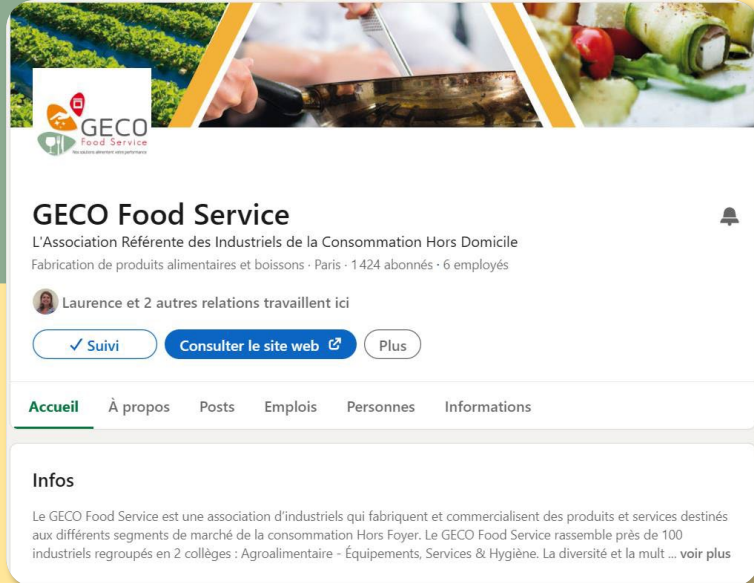
J'établis une **liste de participants** à chaque réunion, **au vu des inscriptions** reçues



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



**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 Lucia PEREIRA Réseau Vrac&Réemploi**

# Se rapprocher des parties prenantes de notre écosystème

>Débrief Intervention de Lucia PEREIRA Réseau

Vrac&Réemploi

Envoi de la part de Lucia d'un code gratuit pour l'entrée au Salon Reuse Economy Expo 26 et 27 Mai

>Quels autres intervenants ou visites terrain à envisager?

-Rappel visite d'AQUARYS-site laverie à la Défense

-En projet Microlide,

-Un intervenant sur la consommation d'eau (*rappel Etude*

# Communication Livrables

> Post LinkedIn avec Aquarys et les objectifs de notre commission – En Avril

> Livrable à faire évoluer : JAPLIC



## Rappel sur JAPLIC

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

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

### J'APPLIQUE



CLIQUEZ

#### *Les Fondamentaux*

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



CLIQUEZ

#### *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.).



CLIQUEZ

#### *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'APPRENDS



CLIQUEZ

#### *Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)*

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



CLIQUEZ

#### *La réglementation applicable à la restauration*

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



CLIQUEZ

#### *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

**Un projet transverse pour l'ensemble  
des entreprises du Collège ?**

## 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](#)



**TENDANCES Métiers - Filière**

**ACTUALITÉS**

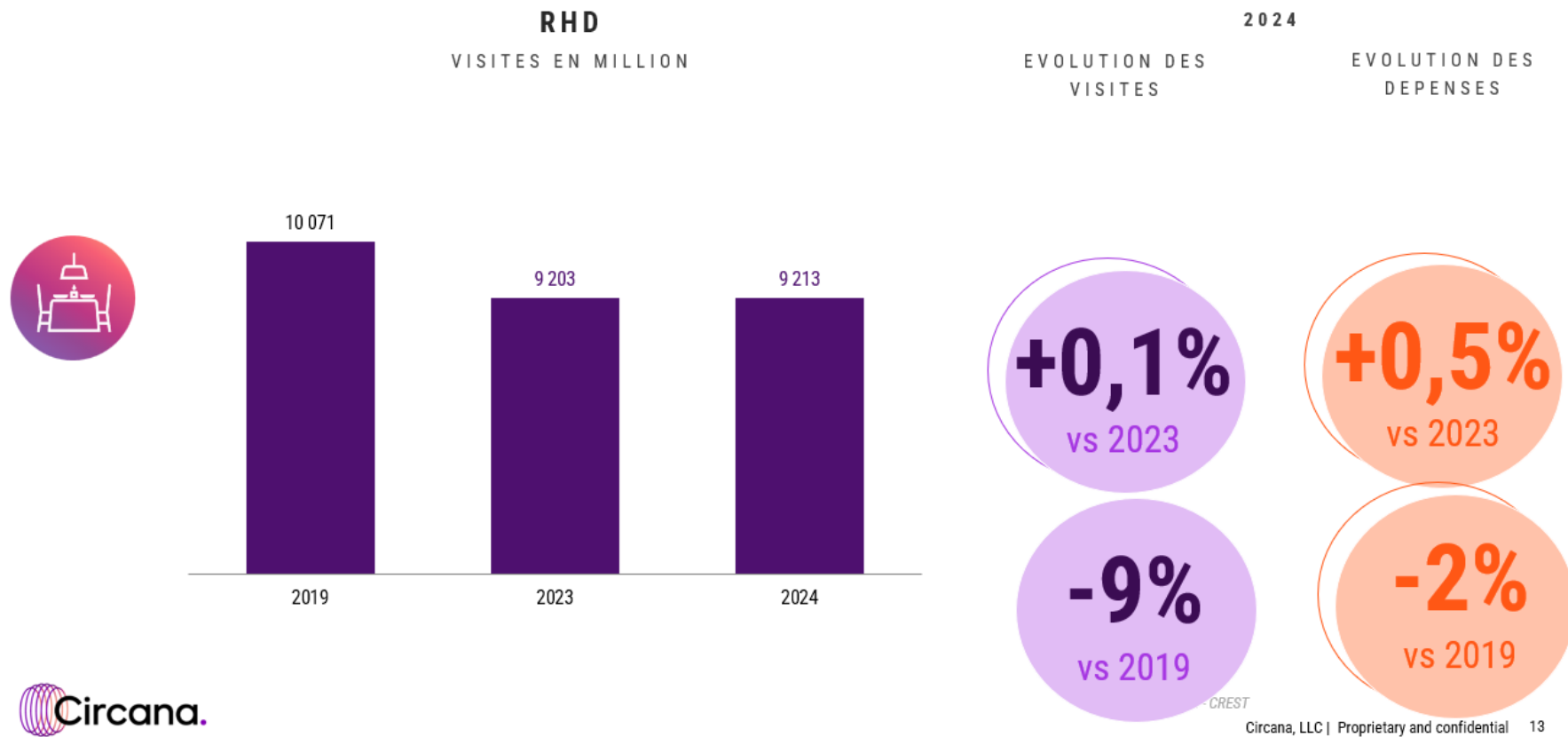
**TOUR DE TABLE !**

## Tour de table

# Actus Marchés

## ➤ Résultats 2024 PANEL CREST

Dans ce contexte, notre marché connaît une année en demi-teinte



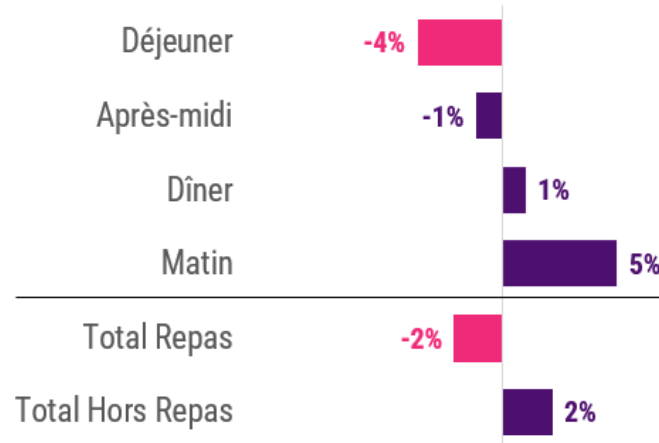
# Actus Marchés

Suite webinaire du 27 mars 2025

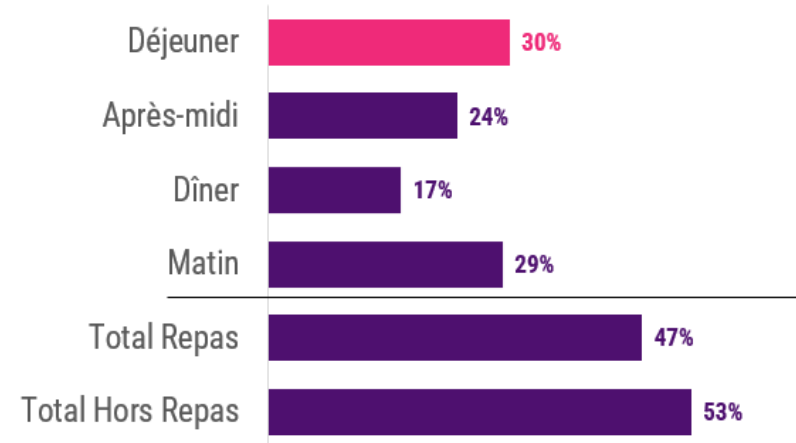
## Le Déjeuner, un moment de journée phare, en difficulté

**+0,1%**  
TOTAL  
MOMENT

EVOLUTION DES VISITES EN RHD, %  
2024 vs 2023



REPARTITION DES VISITES PAR MOMENT DE JOURNÉE  
2024

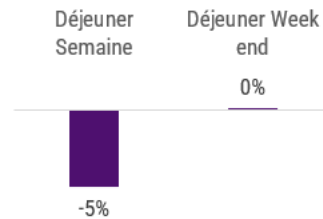


# Actus Marchés

## Le déjeuner en semaine, pénalisé par le développement de la gamelle

UN RECUIL PLUS MARQUÉ  
EN SEMAINE

EVOLUTION DES VISITES EN RHD, %  
2024 vs 2023



ISO AU SEIN DE TOUS LES GRANDS CIRCUITS  
Exceptée la DA qui ne représente que 4% des visites Déjeuner

EN RAISON D'UN ARBITRAGE SUR LES  
OCCASIONS DE REPAS AU TRAVAIL



ET DE L'ARRIVÉE DE LA LUNCHBOX  
COMME UNE SOLUTION ÉCONOMIQUE

Parmi les actifs déjeunant en  
dehors de chez eux



Vs l'année dernière



**1 sur 4**  
DÉCLARENT APPORTER  
PLUS SOUVENT  
UN PLAT CUISINÉ CHEZ EUX  
SUR LEUR LIEU DE TRAVAIL \*\*\*

1<sup>ère</sup> RAISON : € ÉCONOMIQUE / CONTRÔLER SON BUDGET



\*Pensez à l'augmentation globale des prix et du coût de la vie. Comment avez-vous adapté vos dépenses pour les occasions suivantes dans les restaurants, fast-food, pub/bar, cafés, cafés-restaurants comparé à il y a 1 an ? (Net score)

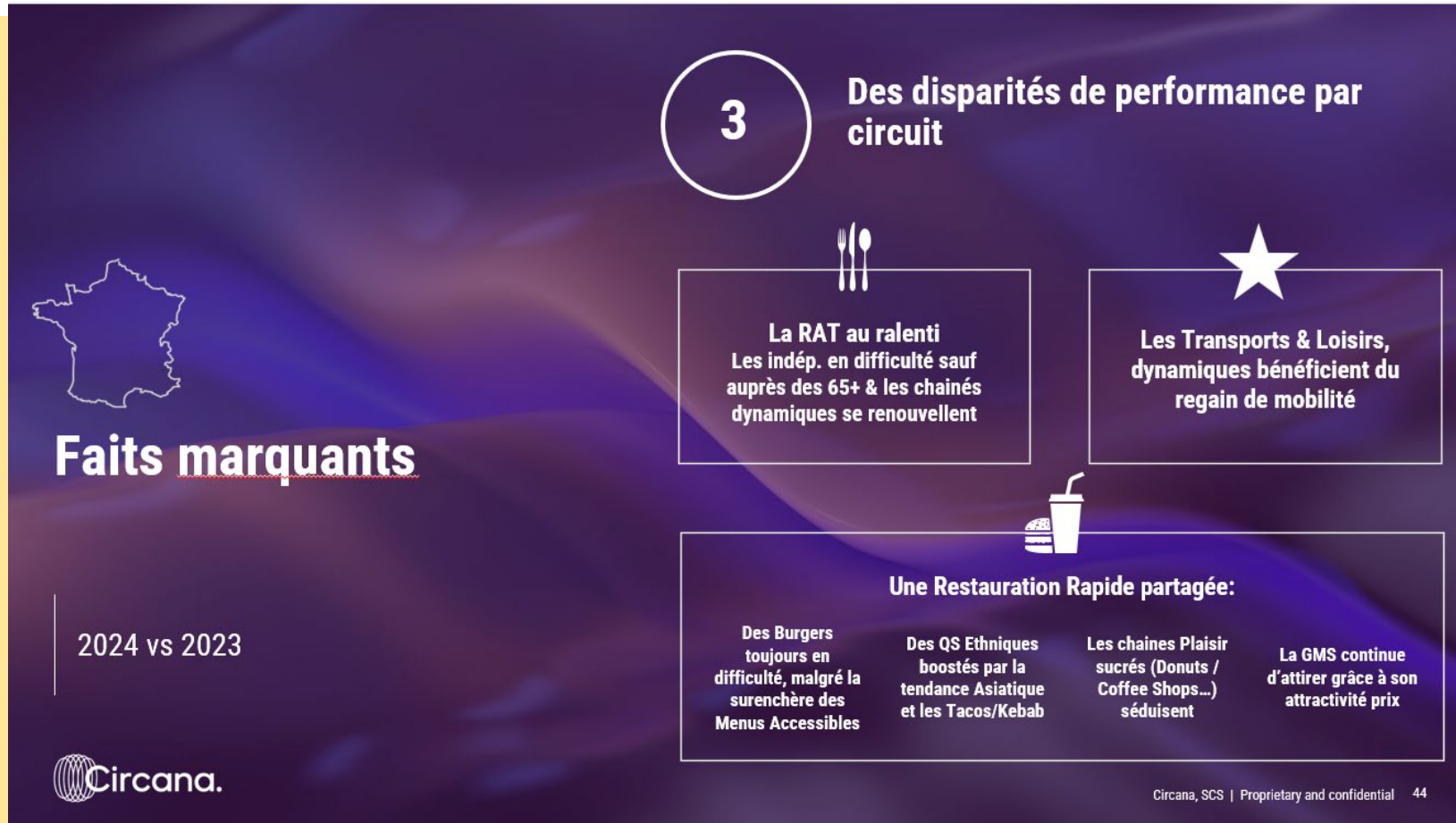
\*\*\*Lorsque vous êtes sur votre lieu de travail, comment manquez-vous le midi ?

Source: CREST - Circana  
\*\*Source: Observatoire Cetelem, novembre 2023

\*Source: Circana / Foodservice Uncertainty Impact Survey, France, Septembre 2024

Circana, LLC | Proprietary and confidential 25

# Actus Marchés



Retrouvez les slides :

[www.gecofoodservice.com/espace adhérents/outils geco/études&data/Panel CREST/2024/25-0327](http://www.gecofoodservice.com/espace%20adh%C3%A9rents/outils%20geco/%C3%A9tudes&data/Panel%20CREST/2024/25-0327) - [GECO Conjoncture RHD CIRCANA CREST 2024 \(Diff\)](#)



**POINT**

# Activités GECO Food Service

# Les prochains rendez-vous du GECO FOOD SERVICE

- **Commission Etudes&Outils Mkt** : Jeudi 22 mai **exclusivement en présentiel** + INVITE + Cocktail déjeunatoire
- **Commission Restauration durable** : Jeudi 05 juin 14h30-17h
- **Assemblée Générale** : Jeudi 12 juin PM
- **Table ronde Mardi 1<sup>er</sup> 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**

- **Formations** ( cf Catalogue annuel) → [voir les formations](#)

# Les salons & congrès 2025

Evènement	Date	Organisé par	Lieu	thèmes	Observations
SIRHA	23 Au 27 janvier	Gl events	Lyon		
<u>Franchise Expo</u>	15 AU 17 mars	Infopro Digital	Porte de Versailles	Toute franchise Les enseignes de Restauration présentes	
<u>Food Hotel tech</u>	19-20 mars	FHT	Porte de Versailles	DIGITAL Food tech avec des intervenants /conférences	
EUROPROPRE	25-27 mars	Groupe WEYOU	Porte de Versailles	matériels, solutions et innovations pour un regard novateur sur l'hygiène, la propreté et le multiservice.	
<u>Snack&amp;Show</u>	2-3 Avril	RX	Porte de Versailles	Restauration rapide	
Forum AGORES	2-4 Avril	AGORES	Dôle	Restauration collective autogérée ( cuisines centrales)	
Reuse Economy expo <i>Salon du Vrac et Réemploi</i>	26-27 mai	Réseau Vrac et Réemploi / <a href="#">NewEra</a>	Paris parc floral de Vincennes		
<u>Salon Restau 'Co</u>	11 juin	Réseau Restau Co	Porte de Versailles	Restauration collective autogérée	
Congrès du Snacking	18 JUIN	France Snacking (magazine)			

# DIVERS



# Autres informations

- **Portage à Domicile : des initiatives de barquettes inox micro-ondables** *Restauration 21-nov dec 2024*
  - Article spécial distribution dans Bâtiment et Entretien-janvier février 2025
  - Article sur les aménagements Flex-office et conciergerie dans Bâtiment et Entretien-janvier février 2025
  - Article sur le matériel reconditionné dans « Au coeur du CHR Février-mars 25
  - **Commissariat général au développement durable (CGDD) a mis à jour les indicateurs clés (1) pour le suivi de l'économie circulaire**
- 7 indicateurs correspondant aux 3 domaines de l'économie circulaire et 7 piliers**
- [Lire ici](#)

- Les 7 piliers de l'économie circulaire
- Extraction/exploitation et achats durables
- Éco-conception (produits et procédés)
- Écologie industrielle et territoriale
- Économie de la fonctionnalité
- Consommation responsable
- Allongement de la durée d'usage
- Recyclage matière et organique
- Ensemble du secteur de l'économie circulaire



**Des distributeurs en quête d'un nouveau souffle**

Le top 20 de la distribution française de la restauration s'agit d'un secteur d'activité essentiel pour tous les professionnels de la restauration. Il est le garant de la qualité de service et de la sécurité des clients. Les distributeurs de la restauration ont donc un rôle clé à jouer dans le développement durable de leur secteur. Ils doivent donc être en mesure de répondre à ces enjeux de manière proactive, en mettant en œuvre des stratégies de développement durable adaptées à leur secteur d'activité.

**LE CHIFFRE**  
75%  
de distributeurs ont adopté des pratiques responsables.

**Top 20 de la distribution en France**

	CA 2023 (en M€)	CA 2024 (en M€)	Nombre de magasins agréés	Nombre de distributeurs
1	PARADIS DASH	218	100	1
2	A.S.	193	70	27
3	METRO	180	100	11
4	RECO	160	100	10
5	ADSOLO	140	140	10
6	GEH	140	140	10
7	PROCO	90	100	10
8	LEMI	55	54	11
9	SEANET (Coca Cola Vending)	50	100	11
10	CELESTO EXPRESS	30	100	11
11	POYLED	30	30	10
12	COLORE	20	20	10
13	PERFORMANCE SYSTEMS	10	10	10
14	EQUIPAGE	10	10	10
15	PROGAM	10	10	10
16	GLIS	10	10	10
17	CENTRAL MACHINE	10	10	10
18	AVANTAGE	10	10	10
19	2 KAT	10	10	10
20	ESPRESSO	10	10	10

# Autres informations

**CNRC**  
(Conseil National de la Restauration Collective)

Toutes les parties prenantes de l'Ecosystème

**New**  
GT Santé et Médico-social

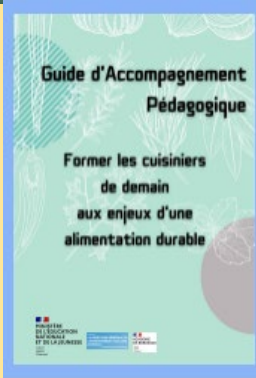
GT Nutrition

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



Indicateur Révisions de prix-RNM

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



**Merci**

CONTACT

**Laurence VIGNÉ**

**06-76-07-84-55**

**01-53-01-93-13**

**[laurence.vigne@gecofoodservice.com](mailto:laurence.vigne@gecofoodservice.com)**

124 boulevard Magenta 75010 Paris