

A yellow rounded rectangular background for the first line of text.


GUIDE PRATIQUE

A yellow rounded rectangular background for the second line of text.

À destination des adhérents

An orange rounded rectangular background for the third line of text.

GECO Food Service

A small black calendar icon with a white date.

Dernière mise à jour :
Novembre 2025



Pourquoi ce guide pratique ?

Les services du GECO sont riches et variés : évènements, formations, études et boîte à outils.

Il n'est pas toujours facile de s'y retrouver... et l'on peut parfois passer à côté d'une pépite !

Ce guide a pour objectif de permettre à tous les adhérents d'identifier rapidement et facilement les outils disponibles pour répondre à chacun de leurs besoins.

A qui s'adresse ce guide ?

→ à tous les nouveaux utilisateurs des services du GECO, qu'ils soient de nouveaux adhérents, ou de nouveaux collaborateurs chez un adhérent actuel.

→ Aux utilisateurs habitués qui ont besoin de répondre à une nouvelle question, ou de se rafraîchir la mémoire.

Ce que vous allez y trouver :

L'intégralité des services du GECO, classés par thématiques.
Pour chaque thématique : une fiche récapitulative des évènements et outils disponibles, ainsi que où y accéder.

Comment utiliser ce guide pratique ?

Ce document est un PDF interactif, avec des liens qui permettent de naviguer entre les pages. Il s'utilise comme une FAQ*, avec une clé d'entrée par question que vous pouvez vous poser.

Vous n'avez pas de besoin spécifique en tête mais vous souhaitez avoir une vue globale ?

- Vous pouvez parcourir le guide page à page, thématique par thématique
- Vous pouvez accéder aux différentes sections en cliquant sur les liens.

Vous avez un besoin précis en tête et vous êtes pressé ?

- Utiliser la fonction CTRL F de votre clavier
- Taper le mot clé de votre recherche
- Accéder directement aux pages qui mentionnent votre mot clé.

Notre conseil : enregistrez le lien vers ce document sur votre bureau / navigateur pour accéder au document en ligne toujours à jour.

* Foire Aux Questions

C'est parti !

📅 Dernière mise à jour :
Novembre 2025



Quel est votre besoin ?

Vous cherchez des études et des datas ?

[Cliquez ici](#)

Vous cherchez des informations réglementaires et juridiques ?

[Cliquez ici](#)

Vous cherchez des informations sur la restauration durable ?

[Cliquez ici](#)

Vous cherchez des informations sur la nutrition - santé ?

[Cliquez ici](#)

Vous cherchez des informations sur l'hygiène et les équipements ?

[Cliquez ici](#)

Vous avez des questions sur les outils du GECO ?

[Cliquez ici](#)

Quel est votre besoin ?

Vous cherchez des études et des datas.

Cliquez ci-dessous sur la question qui vous intéresse :

Où trouver...

[... des données marché ?](#)

[... des données consommation ?](#)

[... des infos sur les catégories et les produits ?](#)

[... des infos sur la restauration commerciale ?](#)

[... des infos sur le snacking ?](#)

[... des infos sur la restauration traditionnelle ?](#)

[... des infos sur la restauration rapide ?](#)

[... des infos sur la restauration chaînée ?](#)

[... des infos sur la BOULPAT ?](#)

[... des infos sur la restauration collective ?](#)

[... des infos sur les Sociétés de Restauration Collective ?](#)

[... des infos sur la restauration d'entreprise ?](#)

[... des infos sur la restauration scolaire ?](#)

[... des infos sur la restauration médico-sociale ?](#)

[... des infos sur la restauration d'hébergement ?](#)

[... des infos sur la restauration loisirs-transport ?](#)

[... des infos sur les distributeurs - grossistes ?](#)

[... des infos sur la distribution automatique ?](#)

[... des infos sur les marchés publics ?](#)

[... des infos sur les critères d'achats ?](#)

[... des infos sur le digital ?](#)

[... des infos sur la prospective et les tendances à venir ?](#)

Quel est votre besoin ?

Vous cherchez des informations réglementaires et juridiques.

Cliquez ci-dessous sur la question qui vous intéresse :

Où trouver...

[... des infos sur la loi EGALIM ?](#)

[... des infos sur la loi AGECE ?](#)

[... des infos sur la loi Climat & Résilience ?](#)

[... des infos sur les REP ?](#)

[... des infos sur l'encadrement des relations commerciales ?](#)

[... des infos sur l'encadrement des relations grossistes – distributeurs ?](#)

[... des infos sur l'encadrement des relations enseignes ?](#)

[... des infos sur l'encadrement des relations tripartites ?](#)

Quel est votre besoin ?

Vous cherchez des informations sur la restauration durable.

Cliquez ci-dessous sur la question qui vous intéresse :

Où trouver...

[... des infos sur les emballages ?](#)

[... des infos sur le local ?](#)

[... des infos sur les achats durables ?](#)

Quel est votre besoin ?

Vous cherchez des informations sur la nutrition-santé.

Cliquez ci-dessous sur la question qui vous intéresse :

Où trouver...

[... des infos sur l'alimentation des seniors ?](#)

[... des infos sur l'alimentation des enfants ?](#)

Quel est votre besoin ?

Vous cherchez des informations sur l'hygiène et les équipements.

Cliquez ci-dessous sur la question qui vous intéresse :

Où trouver...

[... des infos sur la sécurité alimentaire ?](#)

[... des infos sur les pratiques d'hygiène ?](#)

[... des infos sur les équipements de cuisine professionnelle ?](#)

Quel est votre besoin ?

Vous avez des questions sur les outils du GECO.

Cliquez ci-dessous sur la question qui vous intéresse :

- [... Que trouver dans le PANORAMA ?](#)
- [... Où trouver des synthèses sur les études ?](#)
- [... Quels sont les sujets traités dans les commissions ?](#)
- [... Comment s'inscrire aux commissions ?](#)
- [... Quelles sont les formations disponibles à l'Académie de la RHD ?](#)
- [... Comment s'inscrire aux formations ?](#)
- [... Comment s'inscrire sur le site internet ?](#)
- [... Comment accéder à mon espace adhérent ?](#)
- [... Comment présenter le GECO au sein de mon entreprise ?](#)
- [... Comment recevoir la revue de presse ?](#)

Voici où trouver des données marché :

Si vous souhaitez plus de détail, [cliquez sur la réponse](#) qui vous intéresse.

Votre référente GECO sur ce sujet : **Allison BRIVATI**

Dans les études :	Chapitres >
<input checked="" type="checkbox"/> Le DATASCOPE By GECO	
<input checked="" type="checkbox"/> Panorama de la CHD	1-3 et 4
<input checked="" type="checkbox"/> Panel Crest	
<input checked="" type="checkbox"/> Etude Ranking des critères d'achats	
<input checked="" type="checkbox"/> Dynamique digitale en restau. com.	
<input checked="" type="checkbox"/> Les restaurants en 2030	
<input checked="" type="checkbox"/> Drivers de choix du conso RHD	

Dans les commissions :
<input checked="" type="checkbox"/> Etudes et Outils Marketing
<input checked="" type="checkbox"/> Restauration Durable
<input checked="" type="checkbox"/> Nutrition
<input checked="" type="checkbox"/> Equipements Services Hygiène
<input checked="" type="checkbox"/> Boulpat

Dans les formations de l'Académie de la RHD :
<input checked="" type="checkbox"/> Vision & Stratégie en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Vision Restauration Collective
<input checked="" type="checkbox"/> L'innovation en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Relations tripartites gagnant gagnant
<input checked="" type="checkbox"/> Enseignes de restauration et boulpat
<input checked="" type="checkbox"/> Category Management en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Négociations en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Cadrage des relations tripartites
<input checked="" type="checkbox"/> Enjeux des marchés publics
<input checked="" type="checkbox"/> Repenser des CGV adaptées au business
<input checked="" type="checkbox"/> Sécuriser vos négociations

Dans les autres outils :
<input checked="" type="checkbox"/> Les Rencontres Clients
<input checked="" type="checkbox"/> L'outil statistique
<input checked="" type="checkbox"/> La brochure GECO
<input checked="" type="checkbox"/> Le site internet
<input checked="" type="checkbox"/> Le site internet (espace adhérents)
<input checked="" type="checkbox"/> Le Rapport Moral
<input checked="" type="checkbox"/> La vidéo retrospective
<input checked="" type="checkbox"/> La Revue de Presse
<input checked="" type="checkbox"/> Le Guide JAPLIQ l'hygiène en cuisine

Voici où trouver des données consommation :

Si vous souhaitez plus de détail, [cliquez sur la réponse](#) qui vous intéresse.

Votre référente GECO sur ce sujet : **Allison BRIVATI**

Dans les études :	Chapitres >
<input checked="" type="checkbox"/> Le DATASCOPE By GECO	
<input checked="" type="checkbox"/> Panorama de la CHD	2-3 et 4
<input checked="" type="checkbox"/> Panel Crest	
<input checked="" type="checkbox"/> Etude Ranking des critères d'achats	
<input checked="" type="checkbox"/> Dynamique digitale en restau. com.	
<input checked="" type="checkbox"/> Les restaurants en 2030	
<input checked="" type="checkbox"/> Drivers de choix du conso RHD	

Dans les commissions :
<input checked="" type="checkbox"/> Etudes et Outils Marketing
<input checked="" type="checkbox"/> Restauration Durable
<input checked="" type="checkbox"/> Nutrition
<input checked="" type="checkbox"/> Equipements Services Hygiène
<input checked="" type="checkbox"/> Boulpat

Dans les formations de l'Académie de la RHD :
<input checked="" type="checkbox"/> Vision & Stratégie en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Vision Restauration Collective
<input checked="" type="checkbox"/> L'innovation en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Relations tripartites gagnant gagnant
<input checked="" type="checkbox"/> Enseignes de restauration et boulpat
<input checked="" type="checkbox"/> Category Management en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Négociations en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Cadrage des relations tripartites
<input checked="" type="checkbox"/> Enjeux des marchés publics
<input checked="" type="checkbox"/> Repenser des CGV adaptées au business
<input checked="" type="checkbox"/> Sécuriser vos négociations

Dans les autres outils :
<input checked="" type="checkbox"/> Les Rencontres Clients
<input checked="" type="checkbox"/> L'outil statistique
<input checked="" type="checkbox"/> La brochure GECO
<input checked="" type="checkbox"/> Le site internet
<input checked="" type="checkbox"/> Le site internet (espace adhérents)
<input checked="" type="checkbox"/> Le Rapport Moral
<input checked="" type="checkbox"/> La vidéo retrospective
<input checked="" type="checkbox"/> La Revue de Presse
<input checked="" type="checkbox"/> Le Guide JAPLIQ l'hygiène en cuisine

[RETOUR SOMMAIRE](#)

Voici où trouver des infos sur les catégories et les produits :

Si vous souhaitez plus de détail, [cliquez sur la réponse](#) qui vous intéresse.

Votre référente GECO sur ce sujet : **Allison BRIVATI**

Dans les études :	Chapitres >
<input type="checkbox"/> Le DATASCOPE By GECO	
<input type="checkbox"/> Panorama de la CHD	2-3 et 4
<input type="checkbox"/> Panel Crest	
<input type="checkbox"/> Etude Ranking des critères d'achats	
<input type="checkbox"/> Dynamique digitale en restau. com.	
<input type="checkbox"/> Les restaurants en 2030	
<input type="checkbox"/> Drivers de choix du conso RHD	

Dans les commissions :
<input type="checkbox"/> Etudes et Outils Marketing
<input type="checkbox"/> Restauration Durable
<input checked="" type="checkbox"/> Nutrition
<input type="checkbox"/> Equipements Services Hygiène
<input type="checkbox"/> Boulpat

Dans les formations de l'Académie de la RHD :
<input type="checkbox"/> Vision & Stratégie en Food Service
<input type="checkbox"/> Vision Restauration Collective
<input type="checkbox"/> L'innovation en Food Service
<input type="checkbox"/> Relations tripartites gagnant gagnant
<input type="checkbox"/> Enseignes de restauration et boulpat
<input type="checkbox"/> Category Management en Food Service
<input type="checkbox"/> Négociations en Food Service
<input type="checkbox"/> Cadrage des relations tripartites
<input checked="" type="checkbox"/> Enjeux des marchés publics
<input type="checkbox"/> Repenser des CGV adaptées au business
<input type="checkbox"/> Sécuriser vos négociations

Dans les autres outils :
<input type="checkbox"/> Les Rencontres Clients
<input checked="" type="checkbox"/> L'outil statistique
<input type="checkbox"/> La brochure GECO
<input type="checkbox"/> Le site internet
<input checked="" type="checkbox"/> Le site internet (espace adhérents)
<input type="checkbox"/> Le Rapport Moral
<input type="checkbox"/> La vidéo retrospective
<input checked="" type="checkbox"/> La Revue de Presse
<input checked="" type="checkbox"/> Le Guide JAPLIQ l'hygiène en cuisine

[RETOUR SOMMAIRE](#)

Voici où trouver des infos sur la restauration commerciale :

Si vous souhaitez plus de détail, [cliquez sur la réponse](#) qui vous intéresse.

Votre référente GECO sur ce sujet : **Allison BRIVATI**

Dans les études :	Chapitres >
✓ Le DATASCOPE By GECO	
✓ Panorama de la CHD	3
✓ Panel Crest	
✓ Etude Ranking des critères d'achats	
✓ Dynamique digitale en restau. com.	
✓ Les restaurants en 2030	2
✗ Drivers de choix du conso RHD	

Dans les commissions :
✓ Etudes et Outils Marketing
✗ Restauration Durable
✗ Nutrition
✓ Equipements Services Hygiène
✗ Boulpat

Dans les formations de l'Académie de la RHD :
✓ Vision & Stratégie en Food Service
✗ Vision Restauration Collective
✗ L'innovation en Food Service
✓ Relations tripartites gagnant gagnant
✓ Enseignes de restauration et boulpat
✗ Category Management en Food Service
✗ Négociations en Food Service
✗ Cadrage des relations tripartites
✗ Enjeux des marchés publics
✗ Repenser des CGV adaptées au business
✗ Sécuriser vos négociations

Dans les autres outils :
✓ Les Rencontres Clients
✗ L'outil statistique
✗ La brochure GECO
✗ Le site internet
✓ Le site internet (espace adhérents)
✗ Le Rapport Moral
✗ La vidéo retrospective
✓ La Revue de Presse
✗ Le Guide JAPLIQ l'hygiène en cuisine

[RETOUR SOMMAIRE](#)

Voici où trouver des infos sur le snacking :

Si vous souhaitez plus de détail, [cliquez sur la réponse](#) qui vous intéresse.

Votre référente GECO sur ce sujet : **Allison BRIVATI**

Dans les études :	Chapitres >
<input checked="" type="checkbox"/> Le DATASCOPE By GECO	
<input checked="" type="checkbox"/> Panorama de la CHD	3
<input checked="" type="checkbox"/> Panel Crest	
<input type="checkbox"/> Etude Ranking des critères d'achats	
<input type="checkbox"/> Dynamique digitale en restau. com.	
<input checked="" type="checkbox"/> Les restaurants en 2030	2
<input type="checkbox"/> Drivers de choix du conso RHD	

Dans les commissions :
<input checked="" type="checkbox"/> Etudes et Outils Marketing
<input type="checkbox"/> Restauration Durable
<input checked="" type="checkbox"/> Nutrition
<input type="checkbox"/> Equipements Services Hygiène
<input checked="" type="checkbox"/> Boulpat

Dans les formations de l'Académie de la RHD :
<input checked="" type="checkbox"/> Vision & Stratégie en Food Service
<input type="checkbox"/> Vision Restauration Collective
<input type="checkbox"/> L'innovation en Food Service
<input type="checkbox"/> Relations tripartites gagnant gagnant
<input type="checkbox"/> Enseignes de restauration et boulpat
<input type="checkbox"/> Category Management en Food Service
<input type="checkbox"/> Négociations en Food Service
<input type="checkbox"/> Cadrage des relations tripartites
<input type="checkbox"/> Enjeux des marchés publics
<input type="checkbox"/> Repenser des CGV adaptées au business
<input type="checkbox"/> Sécuriser vos négociations

Dans les autres outils :
<input type="checkbox"/> Les Rencontres Clients
<input type="checkbox"/> L'outil statistique
<input type="checkbox"/> La brochure GECO
<input type="checkbox"/> Le site internet
<input checked="" type="checkbox"/> Le site internet (espace adhérents)
<input type="checkbox"/> Le Rapport Moral
<input type="checkbox"/> La vidéo retrospective
<input checked="" type="checkbox"/> La Revue de Presse
<input type="checkbox"/> Le Guide JAPLIQ l'hygiène en cuisine

Voici où trouver des infos sur la restauration traditionnelle :

Si vous souhaitez plus de détail, [cliquez sur la réponse](#) qui vous intéresse.

Votre référente GECO sur ce sujet : **Allison BRIVATI**

Dans les études :	Chapitres >
✓ Le DATASCOPE By GECO	
✓ Panorama de la CHD	3
✓ Panel Crest	
✓ Etude Ranking des critères d'achats	
✓ Dynamique digitale en restau. com.	
✓ Les restaurants en 2030	2
✗ Drivers de choix du conso RHD	

Dans les commissions :
✓ Etudes et Outils Marketing
✗ Restauration Durable
✗ Nutrition
✗ Equipements Services Hygiène
✗ Boulpat

Dans les formations de l'Académie de la RHD :
✓ Vision & Stratégie en Food Service
✗ Vision Restauration Collective
✗ L'innovation en Food Service
✗ Relations tripartites gagnant gagnant
✗ Enseignes de restauration et boulpat
✗ Category Management en Food Service
✗ Négociations en Food Service
✗ Cadrage des relations tripartites
✗ Enjeux des marchés publics
✗ Repenser des CGV adaptées au business
✗ Sécuriser vos négociations

Dans les autres outils :
✓ Les Rencontres Clients
✗ L'outil statistique
✗ La brochure GECO
✗ Le site internet
✓ Le site internet (espace adhérents)
✗ Le Rapport Moral
✗ La vidéo retrospective
✓ La Revue de Presse
✗ Le Guide JAPLIQ l'hygiène en cuisine

[RETOUR SOMMAIRE](#)

Voici où trouver des infos sur la restauration rapide :

Si vous souhaitez plus de détail, [cliquez sur la réponse](#) qui vous intéresse.

Votre référente GECO sur ce sujet : **Allison BRIVATI**

Dans les études :	Chapitres >
<input checked="" type="checkbox"/> Le DATASCOPE By GECO	
<input checked="" type="checkbox"/> Panorama de la CHD	3
<input checked="" type="checkbox"/> Panel Crest	
<input type="checkbox"/> Etude Ranking des critères d'achats	
<input type="checkbox"/> Dynamique digitale en restau. com.	
<input type="checkbox"/> Les restaurants en 2030	
<input type="checkbox"/> Drivers de choix du conso RHD	

Dans les commissions :
<input checked="" type="checkbox"/> Etudes et Outils Marketing
<input type="checkbox"/> Restauration Durable
<input type="checkbox"/> Nutrition
<input type="checkbox"/> Equipements Services Hygiène
<input type="checkbox"/> Boulpat

Dans les formations de l'Académie de la RHD :
<input checked="" type="checkbox"/> Vision & Stratégie en Food Service
<input type="checkbox"/> Vision Restauration Collective
<input type="checkbox"/> L'innovation en Food Service
<input type="checkbox"/> Relations tripartites gagnant gagnant
<input type="checkbox"/> Enseignes de restauration et boulpat
<input type="checkbox"/> Category Management en Food Service
<input type="checkbox"/> Négociations en Food Service
<input type="checkbox"/> Cadrage des relations tripartites
<input type="checkbox"/> Enjeux des marchés publics
<input type="checkbox"/> Repenser des CGV adaptées au business
<input type="checkbox"/> Sécuriser vos négociations

Dans les autres outils :
<input type="checkbox"/> Les Rencontres Clients
<input type="checkbox"/> L'outil statistique
<input type="checkbox"/> La brochure GECO
<input type="checkbox"/> Le site internet
<input checked="" type="checkbox"/> Le site internet (espace adhérents)
<input type="checkbox"/> Le Rapport Moral
<input type="checkbox"/> La vidéo retrospective
<input checked="" type="checkbox"/> La Revue de Presse
<input type="checkbox"/> Le Guide JAPLIQ l'hygiène en cuisine

Voici où trouver des infos sur la restauration chaînée :

Si vous souhaitez plus de détail, [cliquez sur la réponse](#) qui vous intéresse.

Votre référente GECO sur ce sujet : **Allison BRIVATI**

Dans les études :	Chapitres >
✓ Le DATASCOPE By GECO	
✓ Panorama de la CHD	3
✓ Panel Crest	
✓ Etude Ranking des critères d'achats	
✗ Dynamique digitale en restau. com.	
✗ Les restaurants en 2030	
✗ Drivers de choix du conso RHD	

Dans les commissions :
✓ Etudes et Outils Marketing
✗ Restauration Durable
✗ Nutrition
✗ Equipements Services Hygiène
✗ Boulpat

Dans les formations de l'Académie de la RHD :
✓ Vision & Stratégie en Food Service
✗ Vision Restauration Collective
✗ L'innovation en Food Service
✓ Relations tripartites gagnant gagnant
✓ Enseignes de restauration et boulpat
✗ Category Management en Food Service
✗ Négociations en Food Service
✓ Cadrage des relations tripartites
✗ Enjeux des marchés publics
✗ Repenser des CGV adaptées au business
✗ Sécuriser vos négociations

Dans les autres outils :
✓ Les Rencontres Clients
✗ L'outil statistique
✗ La brochure GECO
✗ Le site internet
✓ Le site internet (espace adhérents)
✗ Le Rapport Moral
✗ La vidéo retrospective
✓ La Revue de Presse
✗ Le Guide JAPLIQ l'hygiène en cuisine

Voici où trouver des infos sur la BOULPAT :

Si vous souhaitez plus de détail, [cliquez sur la réponse](#) qui vous intéresse.

Votre référente GECO sur ce sujet : **Allison BRIVATI**

Dans les études :	Chapitres >
✓ Le DATASCOPE By GECO	
✓ Panorama de la CHD	5
✓ Panel Crest	
✓ Etude Ranking des critères d'achats	
✗ Dynamique digitale en restau. com.	
✗ Les restaurants en 2030	
✗ Drivers de choix du conso RHD	

Dans les commissions :
✓ Etudes et Outils Marketing
✗ Restauration Durable
✗ Nutrition
✗ Equipements Services Hygiène
✓ Boulpat

Dans les formations de l'Académie de la RHD :
✓ Vision & Stratégie en Food Service
✗ Vision Restauration Collective
✗ L'innovation en Food Service
✗ Relations tripartites gagnant gagnant
✓ Enseignes de restauration et boulpat
✗ Category Management en Food Service
✗ Négociations en Food Service
✗ Cadrage des relations tripartites
✗ Enjeux des marchés publics
✗ Repenser des CGV adaptées au business
✗ Sécuriser vos négociations

Dans les autres outils :
✗ Les Rencontres Clients
✗ L'outil statistique
✗ La brochure GECO
✗ Le site internet
✓ Le site internet (espace adhérents)
✗ Le Rapport Moral
✗ La vidéo retrospective
✓ La Revue de Presse
✗ Le Guide JAPLIQ l'hygiène en cuisine

Voici où trouver des infos sur la restauration collective :

Si vous souhaitez plus de détail, [cliquez sur la réponse](#) qui vous intéresse.

Votre référente GECO sur ce sujet : **Allison BRIVATI**

Dans les études :	Chapitres >
✓ Le DATASCOPE By GECO	
✓ Panorama de la CHD	4
✓ Panel Crest	
✓ Etude Ranking des critères d'achats	
✗ Dynamique digitale en restau. com.	
✗ Les restaurants en 2030	
✗ Drivers de choix du conso RHD	

Dans les commissions :
✓ Etudes et Outils Marketing
✓ Restauration Durable
✓ Nutrition
✓ Equipements Services Hygiène
✗ Boulpat

Dans les formations de l'Académie de la RHD :
✓ Vision & Stratégie en Food Service
✓ Vision Restauration Collective
✗ L'innovation en Food Service
✗ Relations tripartites gagnant gagnant
✗ Enseignes de restauration et boulpat
✗ Category Management en Food Service
✗ Négociations en Food Service
✗ Cadrage des relations tripartites
✓ Enjeux des marchés publics
✗ Repenser des CGV adaptées au business
✗ Sécuriser vos négociations

Dans les autres outils :
✓ Les Rencontres Clients
✗ L'outil statistique
✗ La brochure GECO
✗ Le site internet
✓ Le site internet (espace adhérents)
✗ Le Rapport Moral
✗ La vidéo retrospective
✓ La Revue de Presse
✗ Le Guide JAPLIQ l'hygiène en cuisine

Voici où trouver des infos sur les sociétés de restauration collective :

Si vous souhaitez plus de détail, [cliquez sur la réponse](#) qui vous intéresse.

Votre référente GECO sur ce sujet : **Allison BRIVATI**

Dans les études :	Chapitres >
<input checked="" type="checkbox"/> Le DATASCOPE By GECO	
<input checked="" type="checkbox"/> Panorama de la CHD	4
<input checked="" type="checkbox"/> Panel Crest	
<input checked="" type="checkbox"/> Etude Ranking des critères d'achats	
<input checked="" type="checkbox"/> Dynamique digitale en restau. com.	
<input checked="" type="checkbox"/> Les restaurants en 2030	
<input checked="" type="checkbox"/> Drivers de choix du conso RHD	

Dans les commissions :
<input checked="" type="checkbox"/> Etudes et Outils Marketing
<input checked="" type="checkbox"/> Restauration Durable
<input checked="" type="checkbox"/> Nutrition
<input checked="" type="checkbox"/> Equipements Services Hygiène
<input checked="" type="checkbox"/> Boulpat

Dans les formations de l'Académie de la RHD :
<input checked="" type="checkbox"/> Vision & Stratégie en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Vision Restauration Collective
<input checked="" type="checkbox"/> L'innovation en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Relations tripartites gagnant gagnant
<input checked="" type="checkbox"/> Enseignes de restauration et boulpat
<input checked="" type="checkbox"/> Category Management en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Négociations en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Cadrage des relations tripartites
<input checked="" type="checkbox"/> Enjeux des marchés publics
<input checked="" type="checkbox"/> Repenser des CGV adaptées au business
<input checked="" type="checkbox"/> Sécuriser vos négociations

Dans les autres outils :
<input checked="" type="checkbox"/> Les Rencontres Clients
<input checked="" type="checkbox"/> L'outil statistique
<input checked="" type="checkbox"/> La brochure GECO
<input checked="" type="checkbox"/> Le site internet
<input checked="" type="checkbox"/> Le site internet (espace adhérents)
<input checked="" type="checkbox"/> Le Rapport Moral
<input checked="" type="checkbox"/> La vidéo retrospective
<input checked="" type="checkbox"/> La Revue de Presse
<input checked="" type="checkbox"/> Le Guide JAPLIQ l'hygiène en cuisine

[RETOUR SOMMAIRE](#)

Voici où trouver des infos sur la restauration d'entreprise :

Si vous souhaitez plus de détail, [cliquez sur la réponse](#) qui vous intéresse.

Votre référente GECO sur ce sujet : **Allison BRIVATI**

Dans les études :	Chapitres >
<input checked="" type="checkbox"/> Le DATASCOPE By GECO	
<input checked="" type="checkbox"/> Panorama de la CHD	4
<input checked="" type="checkbox"/> Panel Crest	
<input type="checkbox"/> Etude Ranking des critères d'achats	
<input type="checkbox"/> Dynamique digitale en restau. com.	
<input type="checkbox"/> Les restaurants en 2030	
<input type="checkbox"/> Drivers de choix du conso RHD	

Dans les commissions :
<input checked="" type="checkbox"/> Etudes et Outils Marketing
<input checked="" type="checkbox"/> Restauration Durable
<input checked="" type="checkbox"/> Nutrition
<input type="checkbox"/> Equipements Services Hygiène
<input type="checkbox"/> Boulpat

Dans les formations de l'Académie de la RHD :
<input checked="" type="checkbox"/> Vision & Stratégie en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Vision Restauration Collective
<input type="checkbox"/> L'innovation en Food Service
<input type="checkbox"/> Relations tripartites gagnant gagnant
<input checked="" type="checkbox"/> Enseignes de restauration et boulpat
<input type="checkbox"/> Category Management en Food Service
<input type="checkbox"/> Négociations en Food Service
<input type="checkbox"/> Cadrage des relations tripartites
<input type="checkbox"/> Enjeux des marchés publics
<input type="checkbox"/> Repenser des CGV adaptées au business
<input type="checkbox"/> Sécuriser vos négociations

Dans les autres outils :
<input checked="" type="checkbox"/> Les Rencontres Clients
<input type="checkbox"/> L'outil statistique
<input type="checkbox"/> La brochure GECO
<input type="checkbox"/> Le site internet
<input checked="" type="checkbox"/> Le site internet (espace adhérents)
<input type="checkbox"/> Le Rapport Moral
<input type="checkbox"/> La vidéo retrospective
<input checked="" type="checkbox"/> La Revue de Presse
<input type="checkbox"/> Le Guide JAPLIQ l'hygiène en cuisine

[RETOUR SOMMAIRE](#)

Voici où trouver des infos sur la restauration scolaire :

Si vous souhaitez plus de détail, [cliquez sur la réponse](#) qui vous intéresse.

Votre référente GECO sur ce sujet : **Allison BRIVATI**

Dans les études :	Chapitres >
<input checked="" type="checkbox"/> Le DATASCOPE By GECO	
<input checked="" type="checkbox"/> Panorama de la CHD	4
<input checked="" type="checkbox"/> Panel Crest	
<input checked="" type="checkbox"/> Etude Ranking des critères d'achats	
<input checked="" type="checkbox"/> Dynamique digitale en restau. com.	
<input checked="" type="checkbox"/> Les restaurants en 2030	
<input checked="" type="checkbox"/> Drivers de choix du conso RHD	

Dans les commissions :
<input checked="" type="checkbox"/> Etudes et Outils Marketing
<input checked="" type="checkbox"/> Restauration Durable
<input checked="" type="checkbox"/> Nutrition
<input checked="" type="checkbox"/> Equipements Services Hygiène
<input checked="" type="checkbox"/> Boulpat

Dans les formations de l'Académie de la RHD :
<input checked="" type="checkbox"/> Vision & Stratégie en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Vision Restauration Collective
<input checked="" type="checkbox"/> L'innovation en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Relations tripartites gagnant gagnant
<input checked="" type="checkbox"/> Enseignes de restauration et boulpat
<input checked="" type="checkbox"/> Category Management en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Négociations en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Cadrage des relations tripartites
<input checked="" type="checkbox"/> Enjeux des marchés publics
<input checked="" type="checkbox"/> Repenser des CGV adaptées au business
<input checked="" type="checkbox"/> Sécuriser vos négociations

Dans les autres outils :
<input checked="" type="checkbox"/> Les Rencontres Clients
<input checked="" type="checkbox"/> L'outil statistique
<input checked="" type="checkbox"/> La brochure GECO
<input checked="" type="checkbox"/> Le site internet
<input checked="" type="checkbox"/> Le site internet (espace adhérents)
<input checked="" type="checkbox"/> Le Rapport Moral
<input checked="" type="checkbox"/> La vidéo retrospective
<input checked="" type="checkbox"/> La Revue de Presse
<input checked="" type="checkbox"/> Le Guide JAPLIQ l'hygiène en cuisine

[RETOUR SOMMAIRE](#)

Voici où trouver des infos sur la restauration médico-sociale :

Si vous souhaitez plus de détail, [cliquez sur la réponse](#) qui vous intéresse.

Votre référente GECO sur ce sujet : **Allison BRIVATI**

Dans les études :	Chapitres >
<input checked="" type="checkbox"/> Le DATASCOPE By GECO	
<input checked="" type="checkbox"/> Panorama de la CHD	4
<input checked="" type="checkbox"/> Panel Crest	
<input checked="" type="checkbox"/> Etude Ranking des critères d'achats	
<input checked="" type="checkbox"/> Dynamique digitale en restau. com.	
<input checked="" type="checkbox"/> Les restaurants en 2030	
<input checked="" type="checkbox"/> Drivers de choix du conso RHD	

Dans les commissions :
<input checked="" type="checkbox"/> Etudes et Outils Marketing
<input checked="" type="checkbox"/> Restauration Durable
<input checked="" type="checkbox"/> Nutrition (GT séniors)
<input checked="" type="checkbox"/> Equipements Services Hygiène
<input checked="" type="checkbox"/> Boulpat

Dans les formations de l'Académie de la RHD :
<input checked="" type="checkbox"/> Vision & Stratégie en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Vision Restauration Collective
<input checked="" type="checkbox"/> L'innovation en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Relations tripartites gagnant gagnant
<input checked="" type="checkbox"/> Enseignes de restauration et boulpat
<input checked="" type="checkbox"/> Category Management en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Négociations en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Cadrage des relations tripartites
<input checked="" type="checkbox"/> Enjeux des marchés publics
<input checked="" type="checkbox"/> Repenser des CGV adaptées au business
<input checked="" type="checkbox"/> Sécuriser vos négociations

Dans les autres outils :
<input checked="" type="checkbox"/> Les Rencontres Clients
<input checked="" type="checkbox"/> L'outil statistique
<input checked="" type="checkbox"/> La brochure GECO
<input checked="" type="checkbox"/> Le site internet
<input checked="" type="checkbox"/> Le site internet (espace adhérents)
<input checked="" type="checkbox"/> Le Rapport Moral
<input checked="" type="checkbox"/> La vidéo retrospective
<input checked="" type="checkbox"/> La Revue de Presse
<input checked="" type="checkbox"/> Le Guide JAPLIQ l'hygiène en cuisine

[RETOUR SOMMAIRE](#)

Voici où trouver des infos sur la restauration d'hébergement :

Si vous souhaitez plus de détail, [cliquez sur la réponse](#) qui vous intéresse.

Votre référente GECO sur ce sujet : **Allison BRIVATI**

Dans les études :	Chapitres >
<input type="checkbox"/> Le DATASCOPE By GECO	
<input checked="" type="checkbox"/> Panorama de la CHD	4
<input type="checkbox"/> Panel Crest	
<input type="checkbox"/> Etude Ranking des critères d'achats	
<input type="checkbox"/> Dynamique digitale en restau. com.	
<input type="checkbox"/> Les restaurants en 2030	
<input type="checkbox"/> Drivers de choix du conso RHD	

Dans les commissions :
<input type="checkbox"/> Etudes et Outils Marketing
<input type="checkbox"/> Restauration Durable
<input type="checkbox"/> Nutrition
<input type="checkbox"/> Equipements Services Hygiène
<input type="checkbox"/> Boulpat

Dans les formations de l'Académie de la RHD :
<input checked="" type="checkbox"/> Vision & Stratégie en Food Service
<input type="checkbox"/> Vision Restauration Collective
<input type="checkbox"/> L'innovation en Food Service
<input type="checkbox"/> Relations tripartites gagnant gagnant
<input type="checkbox"/> Enseignes de restauration et boulpat
<input type="checkbox"/> Category Management en Food Service
<input type="checkbox"/> Négociations en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Cadrage des relations tripartites
<input type="checkbox"/> Enjeux des marchés publics
<input type="checkbox"/> Repenser des CGV adaptées au business
<input type="checkbox"/> Sécuriser vos négociations

Dans les autres outils :
<input type="checkbox"/> Les Rencontres Clients
<input type="checkbox"/> L'outil statistique
<input type="checkbox"/> La brochure GECO
<input type="checkbox"/> Le site internet
<input checked="" type="checkbox"/> Le site internet (espace adhérents)
<input type="checkbox"/> Le Rapport Moral
<input type="checkbox"/> La vidéo retrospective
<input checked="" type="checkbox"/> La Revue de Presse
<input type="checkbox"/> Le Guide JAPLIQ l'hygiène en cuisine

[RETOUR SOMMAIRE](#)

Voici où trouver des infos sur la restauration loisirs-transport :

Si vous souhaitez plus de détail, [cliquez sur la réponse](#) qui vous intéresse.

Votre référente GECO sur ce sujet : **Allison BRIVATI**

Dans les études :	Chapitres >
<input type="checkbox"/> Le DATASCOPE By GECO	
<input checked="" type="checkbox"/> Panorama de la CHD	4
<input checked="" type="checkbox"/> Panel Crest	
<input type="checkbox"/> Etude Ranking des critères d'achats	
<input type="checkbox"/> Dynamique digitale en restau. com.	
<input type="checkbox"/> Les restaurants en 2030	
<input type="checkbox"/> Drivers de choix du conso RHD	

Dans les commissions :
<input type="checkbox"/> Etudes et Outils Marketing
<input type="checkbox"/> Restauration Durable
<input type="checkbox"/> Nutrition
<input type="checkbox"/> Equipements Services Hygiène
<input type="checkbox"/> Boulpat

Dans les formations de l'Académie de la RHD :
<input checked="" type="checkbox"/> Vision & Stratégie en Food Service
<input type="checkbox"/> Vision Restauration Collective
<input type="checkbox"/> L'innovation en Food Service
<input type="checkbox"/> Relations tripartites gagnant gagnant
<input checked="" type="checkbox"/> Enseignes de restauration et boulpat
<input type="checkbox"/> Category Management en Food Service
<input type="checkbox"/> Négociations en Food Service
<input type="checkbox"/> Cadrage des relations tripartites
<input type="checkbox"/> Enjeux des marchés publics
<input type="checkbox"/> Repenser des CGV adaptées au business
<input type="checkbox"/> Sécuriser vos négociations

Dans les autres outils :
<input type="checkbox"/> Les Rencontres Clients
<input type="checkbox"/> L'outil statistique
<input type="checkbox"/> La brochure GECO
<input type="checkbox"/> Le site internet
<input checked="" type="checkbox"/> Le site internet (espace adhérents)
<input type="checkbox"/> Le Rapport Moral
<input type="checkbox"/> La vidéo retrospective
<input checked="" type="checkbox"/> La Revue de Presse
<input type="checkbox"/> Le Guide JAPLIQ l'hygiène en cuisine

Voici où trouver des infos sur les distributeurs-grossistes :

Si vous souhaitez plus de détail, [cliquez sur la réponse](#) qui vous intéresse.

Votre référente GECO sur ce sujet : **Allison BRIVATI**

Dans les études :	Chapitres >
<input type="checkbox"/> Le DATASCOPE By GECO	
<input checked="" type="checkbox"/> Panorama de la CHD	1
<input checked="" type="checkbox"/> Panel Crest	
<input checked="" type="checkbox"/> Etude Ranking des critères d'achats	
<input type="checkbox"/> Dynamique digitale en restau. com.	
<input type="checkbox"/> Les restaurants en 2030	
<input type="checkbox"/> Drivers de choix du conso RHD	

Dans les commissions :
<input type="checkbox"/> Etudes et Outils Marketing
<input checked="" type="checkbox"/> Restauration Durable
<input type="checkbox"/> Nutrition
<input type="checkbox"/> Equipements Services Hygiène
<input type="checkbox"/> Boulpat

Dans les formations de l'Académie de la RHD :
<input checked="" type="checkbox"/> Vision & Stratégie en Food Service
<input type="checkbox"/> Vision Restauration Collective
<input type="checkbox"/> L'innovation en Food Service
<input type="checkbox"/> Relations tripartites gagnant gagnant
<input type="checkbox"/> Enseignes de restauration et boulpat
<input checked="" type="checkbox"/> Category Management en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Négociations en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Cadrage des relations tripartites
<input checked="" type="checkbox"/> Enjeux des marchés publics
<input checked="" type="checkbox"/> Repenser des CGV adaptées au business
<input checked="" type="checkbox"/> Sécuriser vos négociations

Dans les autres outils :
<input checked="" type="checkbox"/> Les Rencontres Clients
<input type="checkbox"/> L'outil statistique
<input type="checkbox"/> La brochure GECO
<input type="checkbox"/> Le site internet
<input checked="" type="checkbox"/> Le site internet (espace adhérents)
<input type="checkbox"/> Le Rapport Moral
<input type="checkbox"/> La vidéo retrospective
<input checked="" type="checkbox"/> La Revue de Presse
<input type="checkbox"/> Le Guide JAPLIQ l'hygiène en cuisine

[RETOUR SOMMAIRE](#)

Voici où trouver des infos sur la distribution automatique :

Si vous souhaitez plus de détail, [cliquez sur la réponse](#) qui vous intéresse.

Votre référente GECO sur ce sujet : **Allison BRIVATI**

Dans les études :	Chapitres >
<input type="checkbox"/> Le DATASCOPE By GECO	
<input checked="" type="checkbox"/> Panorama de la CHD	5
<input checked="" type="checkbox"/> Panel Crest	
<input type="checkbox"/> Etude Ranking des critères d'achats	
<input type="checkbox"/> Dynamique digitale en restau. com.	
<input type="checkbox"/> Les restaurants en 2030	
<input type="checkbox"/> Drivers de choix du conso RHD	

Dans les commissions :
<input type="checkbox"/> Etudes et Outils Marketing
<input type="checkbox"/> Restauration Durable
<input type="checkbox"/> Nutrition
<input type="checkbox"/> Equipements Services Hygiène
<input type="checkbox"/> Boulpat

Dans les formations de l'Académie de la RHD :
<input checked="" type="checkbox"/> Vision & Stratégie en Food Service
<input type="checkbox"/> Vision Restauration Collective
<input type="checkbox"/> L'innovation en Food Service
<input type="checkbox"/> Relations tripartites gagnant gagnant
<input type="checkbox"/> Enseignes de restauration et boulpat
<input type="checkbox"/> Category Management en Food Service
<input type="checkbox"/> Négociations en Food Service
<input type="checkbox"/> Cadrage des relations tripartites
<input type="checkbox"/> Enjeux des marchés publics
<input type="checkbox"/> Repenser des CGV adaptées au business
<input type="checkbox"/> Sécuriser vos négociations

Dans les autres outils :
<input type="checkbox"/> Les Rencontres Clients
<input type="checkbox"/> L'outil statistique
<input type="checkbox"/> La brochure GECO
<input type="checkbox"/> Le site internet
<input checked="" type="checkbox"/> Le site internet (espace adhérents)
<input type="checkbox"/> Le Rapport Moral
<input type="checkbox"/> La vidéo retrospective
<input checked="" type="checkbox"/> La Revue de Presse
<input type="checkbox"/> Le Guide JAPLIQ l'hygiène en cuisine

Voici où trouver des infos sur les marchés publics :

Si vous souhaitez plus de détail, [cliquez sur la réponse](#) qui vous intéresse.

Votre référente GECO sur ce sujet : **Allison BRIVATI**

Dans les études :	Chapitres >
<input type="checkbox"/> Le DATASCOPE By GECO	
<input checked="" type="checkbox"/> Panorama de la CHD	4
<input type="checkbox"/> Panel Crest	
<input type="checkbox"/> Etude Ranking des critères d'achats	
<input type="checkbox"/> Dynamique digitale en restau. com.	
<input type="checkbox"/> Les restaurants en 2030	
<input type="checkbox"/> Drivers de choix du conso RHD	

Dans les commissions :
<input type="checkbox"/> Etudes et Outils Marketing
<input type="checkbox"/> Restauration Durable
<input checked="" type="checkbox"/> Nutrition
<input checked="" type="checkbox"/> Equipements Services Hygiène
<input type="checkbox"/> Boulpat

Dans les formations de l'Académie de la RHD :
<input checked="" type="checkbox"/> Vision & Stratégie en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Vision Restauration Collective
<input type="checkbox"/> L'innovation en Food Service
<input type="checkbox"/> Relations tripartites gagnant gagnant
<input type="checkbox"/> Enseignes de restauration et boulpat
<input type="checkbox"/> Category Management en Food Service
<input type="checkbox"/> Négociations en Food Service
<input type="checkbox"/> Cadrage des relations tripartites
<input checked="" type="checkbox"/> Enjeux des marchés publics
<input type="checkbox"/> Repenser des CGV adaptées au business
<input type="checkbox"/> Sécuriser vos négociations

Dans les autres outils :
<input checked="" type="checkbox"/> Les Rencontres Clients
<input type="checkbox"/> L'outil statistique
<input type="checkbox"/> La brochure GECO
<input type="checkbox"/> Le site internet
<input checked="" type="checkbox"/> Le site internet (espace adhérents)
<input type="checkbox"/> Le Rapport Moral
<input type="checkbox"/> La vidéo retrospective
<input checked="" type="checkbox"/> La Revue de Presse
<input type="checkbox"/> Le Guide JAPLIQ l'hygiène en cuisine

Voici où trouver des infos sur les critères d'achats :

Si vous souhaitez plus de détail, [cliquez sur la réponse](#) qui vous intéresse.

Votre référente GECO sur ce sujet : **Allison BRIVATI**

Dans les études :	Chapitres >
<input checked="" type="checkbox"/> Le DATASCOPE By GECO	
<input checked="" type="checkbox"/> Panorama de la CHD	4
<input checked="" type="checkbox"/> Panel Crest	
<input checked="" type="checkbox"/> Etude Ranking des critères d'achats	
<input checked="" type="checkbox"/> Dynamique digitale en restau. com.	
<input checked="" type="checkbox"/> Les restaurants en 2030	
<input checked="" type="checkbox"/> Drivers de choix du conso RHD	

Dans les commissions :
<input checked="" type="checkbox"/> Etudes et Outils Marketing
<input checked="" type="checkbox"/> Restauration Durable
<input checked="" type="checkbox"/> Nutrition
<input checked="" type="checkbox"/> Equipements Services Hygiène
<input checked="" type="checkbox"/> Boulpat

Dans les formations de l'Académie de la RHD :
<input checked="" type="checkbox"/> Vision & Stratégie en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Vision Restauration Collective
<input checked="" type="checkbox"/> L'innovation en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Relations tripartites gagnant gagnant
<input checked="" type="checkbox"/> Enseignes de restauration et boulpat
<input checked="" type="checkbox"/> Category Management en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Négociations en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Cadrage des relations tripartites
<input checked="" type="checkbox"/> Enjeux des marchés publics
<input checked="" type="checkbox"/> Repenser des CGV adaptées au business
<input checked="" type="checkbox"/> Sécuriser vos négociations

Dans les autres outils :
<input checked="" type="checkbox"/> Les Rencontres Clients
<input checked="" type="checkbox"/> L'outil statistique
<input checked="" type="checkbox"/> La brochure GECO
<input checked="" type="checkbox"/> Le site internet
<input checked="" type="checkbox"/> Le site internet (espace adhérents)
<input checked="" type="checkbox"/> Le Rapport Moral
<input checked="" type="checkbox"/> La vidéo retrospective
<input checked="" type="checkbox"/> La Revue de Presse
<input checked="" type="checkbox"/> Le Guide JAPLIQ l'hygiène en cuisine

[RETOUR SOMMAIRE](#)

Voici où trouver des infos sur le digital :

Si vous souhaitez plus de détail, [cliquez sur la réponse](#) qui vous intéresse.

Votre référente GECO sur ce sujet : **Allison BRIVATI**

Dans les études :	Chapitres >
<input type="checkbox"/> Le DATASCOPE By GECO	
<input checked="" type="checkbox"/> Panorama de la CHD	3
<input type="checkbox"/> Panel Crest	
<input type="checkbox"/> Etude Ranking des critères d'achats	
<input checked="" type="checkbox"/> Dynamique digitale en restau. com.	
<input checked="" type="checkbox"/> Les restaurants en 2030	
<input type="checkbox"/> Drivers de choix du conso RHD	

Dans les commissions :
<input checked="" type="checkbox"/> Etudes et Outils Marketing
<input type="checkbox"/> Restauration Durable
<input type="checkbox"/> Nutrition
<input type="checkbox"/> Equipements Services Hygiène
<input type="checkbox"/> Boulpat

Dans les formations de l'Académie de la RHD :
<input checked="" type="checkbox"/> Vision & Stratégie en Food Service
<input type="checkbox"/> Vision Restauration Collective
<input type="checkbox"/> L'innovation en Food Service
<input type="checkbox"/> Relations tripartites gagnant gagnant
<input type="checkbox"/> Enseignes de restauration et boulpat
<input type="checkbox"/> Category Management en Food Service
<input type="checkbox"/> Négociations en Food Service
<input type="checkbox"/> Cadrage des relations tripartites
<input type="checkbox"/> Enjeux des marchés publics
<input type="checkbox"/> Repenser des CGV adaptées au business
<input type="checkbox"/> Sécuriser vos négociations

Dans les autres outils :
<input checked="" type="checkbox"/> Les Rencontres Clients
<input type="checkbox"/> L'outil statistique
<input type="checkbox"/> La brochure GECO
<input type="checkbox"/> Le site internet
<input checked="" type="checkbox"/> Le site internet (espace adhérents)
<input type="checkbox"/> Le Rapport Moral
<input type="checkbox"/> La vidéo retrospective
<input checked="" type="checkbox"/> La Revue de Presse
<input type="checkbox"/> Le Guide JAPLIQ l'hygiène en cuisine

Voici où trouver des infos sur la prospective et les tendances à venir :

Si vous souhaitez plus de détail, [cliquez sur la réponse](#) qui vous intéresse.

Votre référente GECO sur ce sujet : **Allison BRIVATI**

Dans les études :	Chapitres >
<input checked="" type="checkbox"/> Le DATASCOPE By GECO	
<input checked="" type="checkbox"/> Panorama de la CHD	2-3-4-5
<input checked="" type="checkbox"/> Panel Crest	
<input checked="" type="checkbox"/> Etude Ranking des critères d'achats	
<input checked="" type="checkbox"/> Dynamique digitale en restau. com.	
<input checked="" type="checkbox"/> Les restaurants en 2030	
<input checked="" type="checkbox"/> Drivers de choix du conso RHD	

Dans les commissions :
<input checked="" type="checkbox"/> Etudes et Outils Marketing
<input checked="" type="checkbox"/> Restauration Durable
<input checked="" type="checkbox"/> Nutrition
<input checked="" type="checkbox"/> Equipements Services Hygiène
<input checked="" type="checkbox"/> Boulpat

Dans les formations de l'Académie de la RHD :
<input checked="" type="checkbox"/> Vision & Stratégie en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Vision Restauration Collective
<input checked="" type="checkbox"/> L'innovation en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Relations tripartites gagnant gagnant
<input checked="" type="checkbox"/> Enseignes de restauration et boulpat
<input checked="" type="checkbox"/> Category Management en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Négociations en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Cadrage des relations tripartites
<input checked="" type="checkbox"/> Enjeux des marchés publics
<input checked="" type="checkbox"/> Repenser des CGV adaptées au business
<input checked="" type="checkbox"/> Sécuriser vos négociations

Dans les autres outils :
<input checked="" type="checkbox"/> Les Rencontres Clients
<input checked="" type="checkbox"/> L'outil statistique
<input checked="" type="checkbox"/> La brochure GECO
<input checked="" type="checkbox"/> Le site internet
<input checked="" type="checkbox"/> Le site internet (espace adhérents)
<input checked="" type="checkbox"/> Le Rapport Moral
<input checked="" type="checkbox"/> La vidéo retrospective
<input checked="" type="checkbox"/> La Revue de Presse
<input checked="" type="checkbox"/> Le Guide JAPLIQ l'hygiène en cuisine

[RETOUR SOMMAIRE](#)

Voici où trouver des infos sur la loi EGALIM :

Si vous souhaitez plus de détail, [cliquez sur la réponse](#) qui vous intéresse.

Vos référentes GECO sur ce sujet :
Frédérique LEHOUX et Laurence VIGNÉ

Dans les études :	Chapitres >
<input type="checkbox"/> Le DATASCOPE By GECO	
<input checked="" type="checkbox"/> Panorama de la CHD	2-4
<input type="checkbox"/> Panel Crest	
<input checked="" type="checkbox"/> Etude Ranking des critères d'achats	
<input type="checkbox"/> Dynamique digitale en restau. com.	
<input checked="" type="checkbox"/> Les restaurants en 2030	
<input type="checkbox"/> Drivers de choix du conso RHD	

Dans les commissions :
<input checked="" type="checkbox"/> Etudes et Outils Marketing
<input checked="" type="checkbox"/> Restauration Durable
<input checked="" type="checkbox"/> Nutrition
<input checked="" type="checkbox"/> Equipements Services Hygiène
<input type="checkbox"/> Boulpat

Dans les formations de l'Académie de la RHD :
<input checked="" type="checkbox"/> Vision & Stratégie en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Vision Restauration Collective
<input type="checkbox"/> L'innovation en Food Service
<input type="checkbox"/> Relations tripartites gagnant gagnant
<input type="checkbox"/> Enseignes de restauration et boulpat
<input type="checkbox"/> Category Management en Food Service
<input type="checkbox"/> Négociations en Food Service
<input type="checkbox"/> Cadrage des relations tripartites
<input checked="" type="checkbox"/> Enjeux des marchés publics
<input type="checkbox"/> Repenser des CGV adaptées au business
<input type="checkbox"/> Sécuriser vos négociations

Dans les autres outils :
<input checked="" type="checkbox"/> Les Rencontres Clients
<input type="checkbox"/> L'outil statistique
<input type="checkbox"/> La brochure GECO
<input type="checkbox"/> Le site internet
<input checked="" type="checkbox"/> Le site internet (espace adhérents)
<input checked="" type="checkbox"/> Le Rapport Moral
<input type="checkbox"/> La vidéo retrospective
<input checked="" type="checkbox"/> La Revue de Presse
<input type="checkbox"/> Le Guide JAPLIQ l'hygiène en cuisine

[RETOUR SOMMAIRE](#)

Voici où trouver des infos sur la loi AGEF :

Si vous souhaitez plus de détail, [cliquez sur la réponse](#) qui vous intéresse.

Vos référentes GECO sur ce sujet :
Frédérique LEHOUX et Laurence VIGNÉ

Dans les études :	Chapitres >
<input type="checkbox"/> Le DATASCOPE By GECO	
<input checked="" type="checkbox"/> Panorama de la CHD	2-4
<input type="checkbox"/> Panel Crest	
<input checked="" type="checkbox"/> Etude Ranking des critères d'achats	
<input type="checkbox"/> Dynamique digitale en restau. com.	
<input checked="" type="checkbox"/> Les restaurants en 2030	
<input type="checkbox"/> Drivers de choix du conso RHD	

Dans les commissions :
<input type="checkbox"/> Etudes et Outils Marketing
<input checked="" type="checkbox"/> Restauration Durable
<input checked="" type="checkbox"/> Nutrition
<input checked="" type="checkbox"/> Equipements Services Hygiène
<input type="checkbox"/> Boulpat

Dans les formations de l'Académie de la RHD :
<input checked="" type="checkbox"/> Vision & Stratégie en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Vision Restauration Collective
<input type="checkbox"/> L'innovation en Food Service
<input type="checkbox"/> Relations tripartites gagnant gagnant
<input type="checkbox"/> Enseignes de restauration et boulpat
<input type="checkbox"/> Category Management en Food Service
<input type="checkbox"/> Négociations en Food Service
<input type="checkbox"/> Cadrage des relations tripartites
<input checked="" type="checkbox"/> Enjeux des marchés publics
<input type="checkbox"/> Repenser des CGV adaptées au business
<input type="checkbox"/> Sécuriser vos négociations

Dans les autres outils :
<input checked="" type="checkbox"/> Les Rencontres Clients
<input type="checkbox"/> L'outil statistique
<input type="checkbox"/> La brochure GECO
<input type="checkbox"/> Le site internet
<input checked="" type="checkbox"/> Le site internet (espace adhérents)
<input checked="" type="checkbox"/> Le Rapport Moral
<input type="checkbox"/> La vidéo retrospective
<input checked="" type="checkbox"/> La Revue de Presse
<input type="checkbox"/> Le Guide JAPLIQ l'hygiène en cuisine

[RETOUR SOMMAIRE](#)

Voici où trouver des infos sur la loi Climat & Résilience :

Si vous souhaitez plus de détail, [cliquez sur la réponse](#) qui vous intéresse.

Vos référentes GECO sur ce sujet :
Frédérique LEHOUX et Laurence VIGNÉ

Dans les études :	Chapitres >
<input type="checkbox"/> Le DATASCOPE By GECO	
<input checked="" type="checkbox"/> Panorama de la CHD	2-4
<input type="checkbox"/> Panel Crest	
<input checked="" type="checkbox"/> Etude Ranking des critères d'achats	
<input type="checkbox"/> Dynamique digitale en restau. com.	
<input checked="" type="checkbox"/> Les restaurants en 2030	
<input type="checkbox"/> Drivers de choix du conso RHD	

Dans les commissions :
<input checked="" type="checkbox"/> Etudes et Outils Marketing
<input checked="" type="checkbox"/> Restauration Durable
<input checked="" type="checkbox"/> Nutrition
<input checked="" type="checkbox"/> Equipements Services Hygiène
<input type="checkbox"/> Boulpat

Dans les formations de l'Académie de la RHD :
<input checked="" type="checkbox"/> Vision & Stratégie en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Vision Restauration Collective
<input type="checkbox"/> L'innovation en Food Service
<input type="checkbox"/> Relations tripartites gagnant gagnant
<input type="checkbox"/> Enseignes de restauration et boulpat
<input type="checkbox"/> Category Management en Food Service
<input type="checkbox"/> Négociations en Food Service
<input type="checkbox"/> Cadrage des relations tripartites
<input type="checkbox"/> Enjeux des marchés publics
<input type="checkbox"/> Repenser des CGV adaptées au business
<input type="checkbox"/> Sécuriser vos négociations

Dans les autres outils :
<input type="checkbox"/> Les Rencontres Clients
<input type="checkbox"/> L'outil statistique
<input type="checkbox"/> La brochure GECO
<input type="checkbox"/> Le site internet
<input checked="" type="checkbox"/> Le site internet (espace adhérents)
<input type="checkbox"/> Le Rapport Moral
<input type="checkbox"/> La vidéo retrospective
<input checked="" type="checkbox"/> La Revue de Presse
<input type="checkbox"/> Le Guide JAPLIQ l'hygiène en cuisine

[RETOUR SOMMAIRE](#)

Voici où trouver des infos sur les REP :

Si vous souhaitez plus de détail, [cliquez sur la réponse](#) qui vous intéresse.

Votre référente GECO sur ce sujet : **Frédérique LEHOUX**

Dans les études :

Chapitres >

- | | |
|--------------------------------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Le DATASCOPE By GECO | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Panorama de la CHD | 2 |
| <input type="checkbox"/> Panel Crest | |
| <input type="checkbox"/> Etude Ranking des critères d'achats | |
| <input type="checkbox"/> Dynamique digitale en restau. com. | |
| <input type="checkbox"/> Les restaurants en 2030 | |
| <input type="checkbox"/> Drivers de choix du conso RHD | |

Dans les commissions :

- | |
|------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Etudes et Outils Marketing |
| <input checked="" type="checkbox"/> Restauration Durable |
| <input type="checkbox"/> Nutrition |
| <input checked="" type="checkbox"/> Equipements Services Hygiène |
| <input type="checkbox"/> Boulpat |

Dans les formations de [l'Académie de la RHD](#) :

- | |
|---------------------------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Vision & Stratégie en Food Service |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vision Restauration Collective |
| <input type="checkbox"/> L'innovation en Food Service |
| <input type="checkbox"/> Relations tripartites gagnant gagnant |
| <input type="checkbox"/> Enseignes de restauration et boulpat |
| <input type="checkbox"/> Category Management en Food Service |
| <input type="checkbox"/> Négociations en Food Service |
| <input type="checkbox"/> Cadrage des relations tripartites |
| <input type="checkbox"/> Enjeux des marchés publics |
| <input checked="" type="checkbox"/> Repenser des CGV adaptées au business |
| <input checked="" type="checkbox"/> Sécuriser vos négociations |

Dans les autres outils :

- | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Les Rencontres Clients |
| <input type="checkbox"/> L'outil statistique |
| <input type="checkbox"/> La brochure GECO |
| <input type="checkbox"/> Le site internet |
| <input checked="" type="checkbox"/> Le site internet (espace adhérents) |
| <input checked="" type="checkbox"/> Le Rapport Moral |
| <input checked="" type="checkbox"/> La vidéo retrospective |
| <input checked="" type="checkbox"/> La Revue de Presse |
| <input type="checkbox"/> Le Guide JAPLIQ l'hygiène en cuisine |

[RETOUR SOMMAIRE](#)

Voici où trouver des infos sur l'encadrement des relations commerciales :

Si vous souhaitez plus de détail, [cliquez sur la réponse](#) qui vous intéresse.

Votre référente GECO sur ce sujet : **Laurence VIGNÉ**

Dans les études :	Chapitres >
<input type="checkbox"/> Le DATASCOPE By GECO	
<input type="checkbox"/> Panorama de la CHD	
<input type="checkbox"/> Panel Crest	
<input type="checkbox"/> Etude Ranking des critères d'achats	
<input type="checkbox"/> Dynamique digitale en restau. com.	
<input type="checkbox"/> Les restaurants en 2030	
<input type="checkbox"/> Drivers de choix du conso RHD	

Dans les commissions :
<input type="checkbox"/> Etudes et Outils Marketing
<input type="checkbox"/> Restauration Durable
<input type="checkbox"/> Nutrition
<input type="checkbox"/> Equipements Services Hygiène
<input type="checkbox"/> Boulpat

Dans les formations de l'Académie de la RHD :
<input type="checkbox"/> Vision & Stratégie en Food Service
<input type="checkbox"/> Vision Restauration Collective
<input type="checkbox"/> L'innovation en Food Service
<input type="checkbox"/> Relations tripartites gagnant gagnant
<input type="checkbox"/> Enseignes de restauration et boulpat
<input type="checkbox"/> Category Management en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Négociations en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Cadrage des relations tripartites
<input type="checkbox"/> Enjeux des marchés publics
<input checked="" type="checkbox"/> Repenser des CGV adaptées au business
<input checked="" type="checkbox"/> Sécuriser vos négociations

Dans les autres outils :
<input type="checkbox"/> Les Rencontres Clients
<input type="checkbox"/> L'outil statistique
<input type="checkbox"/> La brochure GECO
<input type="checkbox"/> Le site internet
<input checked="" type="checkbox"/> Le site internet (espace adhérents)
<input checked="" type="checkbox"/> Le Rapport Moral
<input type="checkbox"/> La vidéo retrospective
<input checked="" type="checkbox"/> La Revue de Presse
<input type="checkbox"/> Le Guide JAPLIQ l'hygiène en cuisine

[RETOUR SOMMAIRE](#)

Voici où trouver des infos sur l'encadrement des relations grossistes-distributeur :

Si vous souhaitez plus de détail, [cliquez sur la réponse](#) qui vous intéresse.

Votre référente GECO sur ce sujet : **Laurence VIGNÉ**

Dans les études :

Chapitres >

- Le DATASCOPE By GECO
- Panorama de la CHD
- Panel Crest
- Etude Ranking des critères d'achats
- Dynamique digitale en restau. com.
- Les restaurants en 2030
- Drivers de choix du conso RHD

Dans les commissions :

- Etudes et Outils Marketing
- Restauration Durable
- Nutrition
- Equipements Services Hygiène
- Boulpat

Dans les formations de [l'Académie de la RHD](#) :

- Vision & Stratégie en Food Service
- Vision Restauration Collective
- L'innovation en Food Service
- Relations tripartites gagnant gagnant
- Enseignes de restauration et boulpat
- Category Management en Food Service
- Négociations en Food Service
- Cadrage des relations tripartites
- Enjeux des marchés publics
- Repenser des CGV adaptées au business
- Sécuriser vos négociations

Dans les autres outils :

- [Les Rencontres Clients](#)
- [L'outil statistique](#)
- La brochure GECO
- [Le site internet](#)
- [Le site internet \(espace adhérents\)](#)
- Le Rapport Moral
- La vidéo retrospective
- [La Revue de Presse](#)
- Le Guide JAPLIQ l'hygiène en cuisine

[RETOUR SOMMAIRE](#)

Voici où trouver des infos sur l'encadrement des relations enseignes :

Si vous souhaitez plus de détail, [cliquez sur la réponse](#) qui vous intéresse.

Votre référente GECO sur ce sujet : **Laurence VIGNÉ**

Dans les études :	Chapitres >
<input type="checkbox"/> Le DATASCOPE By GECO	
<input type="checkbox"/> Panorama de la CHD	
<input type="checkbox"/> Panel Crest	
<input type="checkbox"/> Etude Ranking des critères d'achats	
<input type="checkbox"/> Dynamique digitale en restau. com.	
<input type="checkbox"/> Les restaurants en 2030	
<input type="checkbox"/> Drivers de choix du conso RHD	

Dans les commissions :
<input type="checkbox"/> Etudes et Outils Marketing
<input type="checkbox"/> Restauration Durable
<input type="checkbox"/> Nutrition
<input type="checkbox"/> Equipements Services Hygiène
<input type="checkbox"/> Boulpat

Dans les formations de l'Académie de la RHD :
<input type="checkbox"/> Vision & Stratégie en Food Service
<input type="checkbox"/> Vision Restauration Collective
<input type="checkbox"/> L'innovation en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Relations tripartites gagnant gagnant
<input checked="" type="checkbox"/> Enseignes de restauration et boulpat
<input type="checkbox"/> Category Management en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Négociations en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Cadrage des relations tripartites
<input type="checkbox"/> Enjeux des marchés publics
<input checked="" type="checkbox"/> Repenser des CGV adaptées au business
<input checked="" type="checkbox"/> Sécuriser vos négociations

Dans les autres outils :
<input checked="" type="checkbox"/> Les Rencontres Clients
<input type="checkbox"/> L'outil statistique
<input type="checkbox"/> La brochure GECO
<input type="checkbox"/> Le site internet
<input checked="" type="checkbox"/> Le site internet (espace adhérents)
<input type="checkbox"/> Le Rapport Moral
<input type="checkbox"/> La vidéo retrospective
<input checked="" type="checkbox"/> La Revue de Presse
<input type="checkbox"/> Le Guide JAPLIQ l'hygiène en cuisine

[RETOUR SOMMAIRE](#)

Voici où trouver des infos sur les relations tripartites :

Si vous souhaitez plus de détail, [cliquez sur la réponse](#) qui vous intéresse.

Votre référente GECO sur ce sujet : **Laurence VIGNÉ**

Dans les études :

Chapitres >

- Le DATASCOPE By GECO
- Panorama de la CHD
- Panel Crest
- Etude Ranking des critères d'achats
- Dynamique digitale en restau. com.
- Les restaurants en 2030
- Drivers de choix du conso RHD

Dans les commissions :

- Etudes et Outils Marketing
- Restauration Durable
- Nutrition
- Equipements Services Hygiène
- Boulpat

Dans les formations de [l'Académie de la RHD](#) :

- Vision & Stratégie en Food Service
- Vision Restauration Collective
- L'innovation en Food Service
- Relations tripartites gagnant gagnant
- Enseignes de restauration et boulpat
- Category Management en Food Service
- Négociations en Food Service
- Cadrage des relations tripartites
- Enjeux des marchés publics
- Repenser des CGV adaptées au business
- Sécuriser vos négociations

Dans les autres outils :

- [Les Rencontres Clients](#)
- [L'outil statistique](#)
- La brochure GECO
- [Le site internet](#)
- [Le site internet \(espace adhérents\)](#)
- Le Rapport Moral
- La vidéo retrospective
- [La Revue de Presse](#)
- Le Guide JAPLIQ l'hygiène en cuisine

[RETOUR SOMMAIRE](#)

Voici où trouver des infos sur les emballages :

Si vous souhaitez plus de détail, [cliquez sur la réponse](#) qui vous intéresse.

Votre référente GECO sur ce sujet : **Frédérique LEHOUX**

Dans les études :

Chapitres >

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Le DATASCOPE By GECO | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Panorama de la CHD | 2 |
| <input type="checkbox"/> Panel Crest | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Etude Ranking des critères d'achats | |
| <input type="checkbox"/> Dynamique digitale en restau. com. | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Les restaurants en 2030 | |
| <input type="checkbox"/> Drivers de choix du conso RHD | |

Dans les commissions :

- | |
|------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Etudes et Outils Marketing |
| <input checked="" type="checkbox"/> Restauration Durable |
| <input checked="" type="checkbox"/> Nutrition |
| <input checked="" type="checkbox"/> Equipements Services Hygiène |
| <input type="checkbox"/> Boulpat |

Dans les formations de [l'Académie de la RHD](#) :

- | |
|------------------------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Vision & Stratégie en Food Service |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vision Restauration Collective |
| <input checked="" type="checkbox"/> L'innovation en Food Service |
| <input type="checkbox"/> Relations tripartites gagnant gagnant |
| <input type="checkbox"/> Enseignes de restauration et boulpat |
| <input type="checkbox"/> Category Management en Food Service |
| <input type="checkbox"/> Négociations en Food Service |
| <input type="checkbox"/> Cadrage des relations tripartites |
| <input type="checkbox"/> Enjeux des marchés publics |
| <input type="checkbox"/> Repenser des CGV adaptées au business |
| <input type="checkbox"/> Sécuriser vos négociations |

Dans les autres outils :

- | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Les Rencontres Clients |
| <input type="checkbox"/> L'outil statistique |
| <input type="checkbox"/> La brochure GECO |
| <input type="checkbox"/> Le site internet |
| <input checked="" type="checkbox"/> Le site internet (espace adhérents) |
| <input checked="" type="checkbox"/> Le Rapport Moral |
| <input type="checkbox"/> La vidéo retrospective |
| <input checked="" type="checkbox"/> La Revue de Presse |
| <input type="checkbox"/> Le Guide JAPLIQ l'hygiène en cuisine |

[RETOUR SOMMAIRE](#)

Voici où trouver des infos sur le local :

Si vous souhaitez plus de détail, [cliquez sur la réponse](#) qui vous intéresse.

Votre référente GECO sur ce sujet : **Frédérique LEHOUX**

Dans les études :	Chapitres >
<input type="checkbox"/> Le DATASCOPE By GECO	
<input checked="" type="checkbox"/> Panorama de la CHD	2-4
<input type="checkbox"/> Panel Crest	
<input checked="" type="checkbox"/> Etude Ranking des critères d'achats	
<input type="checkbox"/> Dynamique digitale en restau. com.	
<input checked="" type="checkbox"/> Les restaurants en 2030	
<input checked="" type="checkbox"/> Drivers de choix du conso RHD	

Dans les commissions :
<input type="checkbox"/> Etudes et Outils Marketing
<input checked="" type="checkbox"/> Restauration Durable
<input checked="" type="checkbox"/> Nutrition
<input type="checkbox"/> Equipements Services Hygiène
<input type="checkbox"/> Boulpat

Dans les formations de l'Académie de la RHD :
<input checked="" type="checkbox"/> Vision & Stratégie en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Vision Restauration Collective
<input checked="" type="checkbox"/> L'innovation en Food Service
<input type="checkbox"/> Relations tripartites gagnant gagnant
<input type="checkbox"/> Enseignes de restauration et boulpat
<input type="checkbox"/> Category Management en Food Service
<input type="checkbox"/> Négociations en Food Service
<input type="checkbox"/> Cadrage des relations tripartites
<input checked="" type="checkbox"/> Enjeux des marchés publics
<input type="checkbox"/> Repenser des CGV adaptées au business
<input type="checkbox"/> Sécuriser vos négociations

Dans les autres outils :
<input checked="" type="checkbox"/> Les Rencontres Clients
<input type="checkbox"/> L'outil statistique
<input type="checkbox"/> La brochure GECO
<input type="checkbox"/> Le site internet
<input checked="" type="checkbox"/> Le site internet (espace adhérents)
<input checked="" type="checkbox"/> Le Rapport Moral
<input type="checkbox"/> La vidéo retrospective
<input checked="" type="checkbox"/> La Revue de Presse
<input type="checkbox"/> Le Guide JAPLIQ l'hygiène en cuisine

[RETOUR SOMMAIRE](#)

Voici où trouver des infos sur les achats durables :

Si vous souhaitez plus de détail, [cliquez sur la réponse](#) qui vous intéresse.

Votre référente GECO sur ce sujet : **Frédérique LEHOUX**

Dans les études :

Chapitres >

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------|-----|
| <input type="checkbox"/> Le DATASCOPE By GECO | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Panorama de la CHD | 2-4 |
| <input type="checkbox"/> Panel Crest | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Etude Ranking des critères d'achats | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Dynamique digitale en restau. com. | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Les restaurants en 2030 | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Drivers de choix du conso RHD | |

Dans les commissions :

- | |
|------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Etudes et Outils Marketing |
| <input checked="" type="checkbox"/> Restauration Durable |
| <input checked="" type="checkbox"/> Nutrition |
| <input checked="" type="checkbox"/> Equipements Services Hygiène |
| <input type="checkbox"/> Boulpat |

Dans les formations de [l'Académie de la RHD](#) :

- | |
|------------------------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Vision & Stratégie en Food Service |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vision Restauration Collective |
| <input checked="" type="checkbox"/> L'innovation en Food Service |
| <input type="checkbox"/> Relations tripartites gagnant gagnant |
| <input type="checkbox"/> Enseignes de restauration et boulpat |
| <input type="checkbox"/> Category Management en Food Service |
| <input type="checkbox"/> Négociations en Food Service |
| <input type="checkbox"/> Cadrage des relations tripartites |
| <input checked="" type="checkbox"/> Enjeux des marchés publics |
| <input type="checkbox"/> Repenser des CGV adaptées au business |
| <input type="checkbox"/> Sécuriser vos négociations |

Dans les autres outils :

- | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Les Rencontres Clients |
| <input type="checkbox"/> L'outil statistique |
| <input type="checkbox"/> La brochure GECO |
| <input type="checkbox"/> Le site internet |
| <input checked="" type="checkbox"/> Le site internet (espace adhérents) |
| <input checked="" type="checkbox"/> Le Rapport Moral |
| <input type="checkbox"/> La vidéo retrospective |
| <input checked="" type="checkbox"/> La Revue de Presse |
| <input type="checkbox"/> Le Guide JAPLIQ l'hygiène en cuisine |

[RETOUR SOMMAIRE](#)

Voici où trouver des infos sur l'alimentation des seniors :

Si vous souhaitez plus de détail, [cliquez sur la réponse](#) qui vous intéresse.

Votre référente GECO sur ce sujet : **Laurence VIGNÉ**

Dans les études :	Chapitres >
<input type="checkbox"/> Le DATASCOPE By GECO	
<input checked="" type="checkbox"/> Panorama de la CHD	4
<input type="checkbox"/> Panel Crest	
<input type="checkbox"/> Etude Ranking des critères d'achats	
<input type="checkbox"/> Dynamique digitale en restau. com.	
<input checked="" type="checkbox"/> Les restaurants en 2030	
<input type="checkbox"/> Drivers de choix du conso RHD	

Dans les commissions :
<input type="checkbox"/> Etudes et Outils Marketing
<input type="checkbox"/> Restauration Durable
<input checked="" type="checkbox"/> Nutrition
<input type="checkbox"/> Equipements Services Hygiène
<input type="checkbox"/> Boulpat

Dans les formations de l'Académie de la RHD :
<input checked="" type="checkbox"/> Vision & Stratégie en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Vision Restauration Collective
<input checked="" type="checkbox"/> L'innovation en Food Service
<input type="checkbox"/> Relations tripartites gagnant gagnant
<input type="checkbox"/> Enseignes de restauration et boulpat
<input type="checkbox"/> Category Management en Food Service
<input type="checkbox"/> Négociations en Food Service
<input type="checkbox"/> Cadrage des relations tripartites
<input type="checkbox"/> Enjeux des marchés publics
<input type="checkbox"/> Repenser des CGV adaptées au business
<input type="checkbox"/> Sécuriser vos négociations

Dans les autres outils :
<input checked="" type="checkbox"/> Les Rencontres Clients
<input type="checkbox"/> L'outil statistique
<input type="checkbox"/> La brochure GECO
<input type="checkbox"/> Le site internet
<input checked="" type="checkbox"/> Le site internet (espace adhérents)
<input checked="" type="checkbox"/> Le Rapport Moral
<input type="checkbox"/> La vidéo retrospective
<input checked="" type="checkbox"/> La Revue de Presse
<input type="checkbox"/> Le Guide JAPLIQ l'hygiène en cuisine

[RETOUR SOMMAIRE](#)

Voici où trouver des infos sur l'alimentation des enfants :

Si vous souhaitez plus de détail, [cliquez sur la réponse](#) qui vous intéresse.

Votre référente GECO sur ce sujet : **Laurence VIGNÉ**

Dans les études :	Chapitres >
<input type="checkbox"/> Le DATASCOPE By GECO	
<input checked="" type="checkbox"/> Panorama de la CHD	4
<input type="checkbox"/> Panel Crest	
<input type="checkbox"/> Etude Ranking des critères d'achats	
<input type="checkbox"/> Dynamique digitale en restau. com.	
<input checked="" type="checkbox"/> Les restaurants en 2030	
<input type="checkbox"/> Drivers de choix du conso RHD	

Dans les commissions :
<input type="checkbox"/> Etudes et Outils Marketing
<input type="checkbox"/> Restauration Durable
<input checked="" type="checkbox"/> Nutrition
<input type="checkbox"/> Equipements Services Hygiène
<input type="checkbox"/> Boulpat

Dans les formations de l'Académie de la RHD :
<input checked="" type="checkbox"/> Vision & Stratégie en Food Service
<input checked="" type="checkbox"/> Vision Restauration Collective
<input checked="" type="checkbox"/> L'innovation en Food Service
<input type="checkbox"/> Relations tripartites gagnant gagnant
<input type="checkbox"/> Enseignes de restauration et boulpat
<input type="checkbox"/> Category Management en Food Service
<input type="checkbox"/> Négociations en Food Service
<input type="checkbox"/> Cadrage des relations tripartites
<input type="checkbox"/> Enjeux des marchés publics
<input type="checkbox"/> Repenser des CGV adaptées au business
<input type="checkbox"/> Sécuriser vos négociations

Dans les autres outils :
<input checked="" type="checkbox"/> Les Rencontres Clients
<input type="checkbox"/> L'outil statistique
<input type="checkbox"/> La brochure GECO
<input type="checkbox"/> Le site internet
<input checked="" type="checkbox"/> Le site internet (espace adhérents)
<input type="checkbox"/> Le Rapport Moral
<input type="checkbox"/> La vidéo retrospective
<input checked="" type="checkbox"/> La Revue de Presse
<input type="checkbox"/> Le Guide JAPLIQ l'hygiène en cuisine

[RETOUR SOMMAIRE](#)

Voici où trouver des infos sur la sécurité sanitaire :

Si vous souhaitez plus de détail, [cliquez sur la réponse](#) qui vous intéresse.

Votre référente GECO sur ce sujet : **Laurence VIGNÉ**

Dans les études :	Chapitres >
<input type="checkbox"/> Le DATASCOPE By GECO	
<input checked="" type="checkbox"/> Panorama de la CHD	2-4
<input type="checkbox"/> Panel Crest	
<input type="checkbox"/> Etude Ranking des critères d'achats	
<input checked="" type="checkbox"/> Dynamique digitale en restau. com.	
<input checked="" type="checkbox"/> Les restaurants en 2030	
<input checked="" type="checkbox"/> Drivers de choix du conso RHD	

Dans les commissions :
<input type="checkbox"/> Etudes et Outils Marketing
<input checked="" type="checkbox"/> Restauration Durable
<input checked="" type="checkbox"/> Nutrition
<input checked="" type="checkbox"/> Equipements Services Hygiène
<input type="checkbox"/> Boulpat

Dans les formations de l'Académie de la RHD :
<input type="checkbox"/> Vision & Stratégie en Food Service
<input type="checkbox"/> Vision Restauration Collective
<input checked="" type="checkbox"/> L'innovation en Food Service
<input type="checkbox"/> Relations tripartites gagnant gagnant
<input type="checkbox"/> Enseignes de restauration et boulpat
<input type="checkbox"/> Category Management en Food Service
<input type="checkbox"/> Négociations en Food Service
<input type="checkbox"/> Cadrage des relations tripartites
<input type="checkbox"/> Enjeux des marchés publics
<input type="checkbox"/> Repenser des CGV adaptées au business
<input type="checkbox"/> Sécuriser vos négociations

Dans les autres outils :
<input checked="" type="checkbox"/> Les Rencontres Clients
<input type="checkbox"/> L'outil statistique
<input type="checkbox"/> La brochure GECO
<input type="checkbox"/> Le site internet
<input checked="" type="checkbox"/> Le site internet (espace adhérents)
<input type="checkbox"/> Le Rapport Moral
<input type="checkbox"/> La vidéo retrospective
<input checked="" type="checkbox"/> La Revue de Presse
<input checked="" type="checkbox"/> Le Guide JAPLIQ l'hygiène en cuisine

[RETOUR SOMMAIRE](#)

Voici où trouver des infos sur les pratiques d'hygiène :

Si vous souhaitez plus de détail, [cliquez sur la réponse](#) qui vous intéresse.

Votre référente GECO sur ce sujet : **Laurence VIGNÉ**

Dans les études :	Chapitres >
<input type="checkbox"/> Le DATASCOPE By GECO	
<input checked="" type="checkbox"/> Panorama de la CHD	2-4
<input type="checkbox"/> Panel Crest	
<input checked="" type="checkbox"/> Etude Ranking des critères d'achats	
<input checked="" type="checkbox"/> Dynamique digitale en restau. com.	
<input checked="" type="checkbox"/> Les restaurants en 2030	
<input checked="" type="checkbox"/> Drivers de choix du conso RHD	

Dans les commissions :
<input type="checkbox"/> Etudes et Outils Marketing
<input type="checkbox"/> Restauration Durable
<input checked="" type="checkbox"/> Nutrition
<input checked="" type="checkbox"/> Equipements Services Hygiène
<input type="checkbox"/> Boulpat

Dans les formations de l'Académie de la RHD :
<input type="checkbox"/> Vision & Stratégie en Food Service
<input type="checkbox"/> Vision Restauration Collective
<input checked="" type="checkbox"/> L'innovation en Food Service
<input type="checkbox"/> Relations tripartites gagnant gagnant
<input type="checkbox"/> Enseignes de restauration et boulpat
<input type="checkbox"/> Category Management en Food Service
<input type="checkbox"/> Négociations en Food Service
<input type="checkbox"/> Cadrage des relations tripartites
<input type="checkbox"/> Enjeux des marchés publics
<input type="checkbox"/> Repenser des CGV adaptées au business
<input type="checkbox"/> Sécuriser vos négociations

Dans les autres outils :
<input type="checkbox"/> Les Rencontres Clients
<input type="checkbox"/> L'outil statistique
<input type="checkbox"/> La brochure GECO
<input type="checkbox"/> Le site internet
<input checked="" type="checkbox"/> Le site internet (espace adhérents)
<input type="checkbox"/> Le Rapport Moral
<input type="checkbox"/> La vidéo retrospective
<input checked="" type="checkbox"/> La Revue de Presse
<input checked="" type="checkbox"/> Le Guide JAPLIQ l'hygiène en cuisine

[RETOUR SOMMAIRE](#)

Voici où trouver des infos sur les équipements de cuisine professionnelle :

Si vous souhaitez plus de détail, [cliquez sur la réponse](#) qui vous intéresse.

Votre référente GECO sur ce sujet : **Laurence VIGNÉ**

Dans les études :

[Chapitres >](#)

- Le DATASCOPE By GECO
- Panorama de la CHD
- Panel Crest
- Etude Ranking des critères d'achats
- Dynamique digitale en restau. com.
- Les restaurants en 2030
- Drivers de choix du conso RHD

Dans les commissions :

- Etudes et Outils Marketing
- Restauration Durable
- Nutrition
- Equipements Services Hygiène
- Boulpat

Dans les formations de [l'Académie de la RHD](#) :

- Vision & Stratégie en Food Service
- Vision Restauration Collective
- L'innovation en Food Service
- Relations tripartites gagnant gagnant
- Enseignes de restauration et boulpat
- Category Management en Food Service
- Négociations en Food Service
- Cadrage des relations tripartites
- Enjeux des marchés publics
- Repenser des CGV adaptées au business
- Sécuriser vos négociations

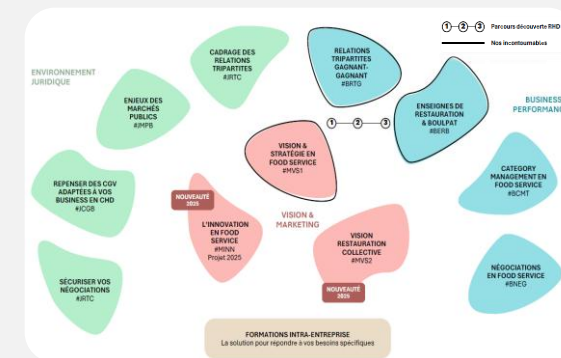
Dans les autres outils :

- [Les Rencontres Clients](#)
- [L'outil statistique](#)
- La brochure GECO
- [Le site internet](#)
- [Le site internet \(espace adhérents\)](#)
- Le Rapport Moral
- La vidéo retrospective
- [La Revue de Presse](#)
- Le Guide JAPLIQ l'hygiène en cuisine

[RETOUR SOMMAIRE](#)

L'Académie de la RHD

Notre **Organisme de formation** certifié QUALIOPI.
Un **panel unique de formations** pour vos équipes en Food Service.



INTER ENTREPRISE :
2 temps forts par an

INTRA ENTREPRISE :
Sur demande

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

Toutes nos formations sont **certifiées QUALIOPI** :
garantie de la **qualité** de nos formations, **reconnue par les organismes financeurs.**

3 thématiques :
VISION & MARKETING
BUSINESS & PERFORMANCE
ENVIRONNEMENT JURIDIQUE
100% food service !

Pour en savoir plus sur nos formations, contactez Laurence VIGNÉ.

[RETOUR SOMMAIRE](#)

Les questions sur l'Académie de la RHD

Pour découvrir toutes les formations disponibles à l'Académie de la RHD :

Consultez notre catalogue en ligne : [Catalogue de formations 2025 – Geco Food Service](#)

Pour vous inscrire à une formation :

Rendez-vous sur notre site internet : [Nos formations – Geco Food Service](#)

Pour en savoir plus sur nos formations, contactez Laurence VIGNÉ.

[RETOUR SOMMAIRE](#)

Les commissions

Les **commissions de travail** du GECO Food Service sont des **espaces collaboratifs stratégiques**. Elles rassemblent nos membres autour de **thématiques majeures**.



COMMISSION ÉTUDES & OUTILS MARKETING

Pilotage de l'étude annuelle GECO, suivi des outils de panels & datas (CREST, Baromètre RC).



COMMISSION RESTAURATION DURABLE

Du contenu de l'assiette à l'écoconception des emballages : cette commission couvre tous les enjeux RSE de la RHF.



COMMISSION NUTRITION QUALITÉ SANTÉ

Cette commission suit les grands enjeux de santé publique, nutrition, information consommateur et sécurité sanitaire.



COMMISSION ÉQUIPEMENTS SERVICES HYGIÈNE

Prospective, innovations et décodage des tendances (digitalisation, re-use, végétalisation, etc.).



COMMISSION BOULANGERIE PATISSERIE

Comprendre les circuits, besoins et évolutions du marché de la restauration boulangère. Mieux appréhender la route to market.

Pour vous inscrire à ces commissions, envoyer un email à Frédérique LEHOUX et Lora KOVACHEVA.

Pour vous inscrire à ces commissions, envoyer un email à Laurence VIGNÉ et Lora KOVACHEVA.

[RETOUR SOMMAIRE](#)

Les Rencontres Clients

3 fois par an, le GECO Food Service reçoit de **grands acteurs représentatifs** de la consommation hors domicile :

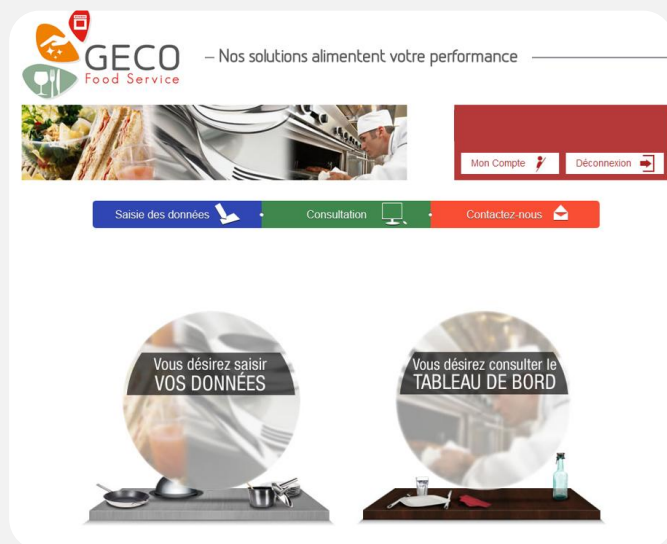


Une occasion unique d'interagir avec ces acteurs dans un format propice au dialogue.

Pour en savoir plus sur les Rencontres Clients, contactez Frédérique LEHOUX.

[RETOUR SOMMAIRE](#)

La plateforme de statistiques www.datagecofoodservice.com



La plateforme DATA GECO FOOD SERVICE est un **outil statistique unique** destiné à fournir des **indicateurs** sur l'état de santé de vos **marchés** et de vos **catégories de produits**.

- **Un outil support pour le Category Management /Pilotage Activité.**
- **Un outil de pilotage de la performance.**
- **Marchés à date :** CREMES & BEURRES, PLATS & PREP. POUR PLATS VEGGIE, ULTRA FRAIS LAITIERS & FROMAGES, GECO 50, BISCUITS,* Alternatives végétales aux crèmes.

Une plateforme unique, sur-mesure, dynamique et à coûts mutualisés !

Pour en savoir plus sur la plateforme statistiques, contactez Laurence VIGNÉ.

[RETOUR SOMMAIRE](#)

Le site internet

www.gecofoodservice.com



➤ 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

[Pour obtenir un accès adhérent, cliquez ici.](#)

[RETOUR SOMMAIRE](#)

L'espace adhérents

<https://gecofoodservice.com/mon-espace/>



➤ COMMENT CRÉER SON ACCES A L'ESPACE ADHERENTS ?

1. Enregistrez vous sur le site : <https://gecofoodservice.com/mon-espace/>
2. Déterminez votre mot de passe.
3. A l'issue de votre inscription, vous recevrez un mail de confirmation d'inscription
4. À suivre, vous recevrez un 2^{ème} email dès que le GECO Food Service vous aura autorisé l'accès.

➤ COMMENT ACCEDER A L'ESPACE ADHERENTS ?

1. Connectez-vous sur <https://gecofoodservice.com/mon-espace/>
2. Entrez votre identifiant et votre mot de passe

En cas de problème, contactez Lora KOVACHEVA.

[RETOUR SOMMAIRE](#)

La revue de presse hebdomadaire

Notre Revue de presse hebdomadaire couvre l'actualité du secteur du Food Service : réglementation, restauration collective, restauration commerciale, habitudes de consommation, filière, emballage, déchets, développement durable...

● 48 revues de presse diffusées !



➡ A NE PAS MANQUER

Les acteurs de la restauration collective répondent au projet de décret permettant le retour du platisme
RESTAURATION COLLECTIVE 10030205

Incivilités. Le consommateur veut tout ! Comment désigner ses attentes pour mieux le satisfaire
INCIVILITES 10030205

20 PRO RESTO mars 2025
PRO 10030205

SALON

Convention Food Tendances - Une table ronde sur le catering
TENDANCES RESTAURATION 10030205

Les labels Snacking d'Or de France Snacking 2025 !
SNACKING 10030205

RESTAURATION COMMERCIALE

Tout le Prix via les 100 restaurants d'ici à 2030
TENDANCES RESTAURATION 10030205

France - Des trajectoires divergentes pour la restauration rapide et la restauration à thème
L'HOTELIERE RESTAURATION 10030205

Paris & Fitch, la française : c'est parti !
ZEPHIRE RESTO 10030205

#France. Ça dégage, une ambition sans limite à 10 000 restaurants dans le monde
SNACKING 10030205

Elor Group: une nouvelle identité de marque pour mieux refléter une stratégie globale
RESTAURATION COLLECTIVE 10030205

Le savoir-faire des territoires au cœur du Forum Agglo.
RESTAURATION COLLECTIVE 10030205

Un programme ciblé pour le Forum 2025 de l'Agglo.
RESTAURATION COLLECTIVE 10030205

Rebranding organise une table-ronde sur l'impact de la restauration rapide en France.
REBRANDING 10030205

L'Agence de la restauration commerciale (Mars à Mai 2025)
TENDANCES RESTAURATION 10030205

➡ ZOOM SUR LES CIRCUITS

DISTRIBUTEURS

Méto et G4G4, ensemble pour une restauration locale et responsable
A l'occasion du Salon International de l'Agriculture 2025, Méto et G4G4 ont organisé une charte visant à promouvoir la consommation de produits locaux et responsables dans le secteur de la restauration.

RESTAURATION COLLECTIVE

Le retour de la restauration collective en France
Le retour de la restauration collective en France est un enjeu majeur pour le développement durable et la santé publique. Les collectivités locales ont un rôle clé à jouer dans ce processus.

"Une identité", les associations fédèrent un projet de décret du gouvernement permettant le retour de platisme dans les cantines scolaires
FRANCE INFO 10030205

Almar et Terni : nouvelle identité RSE d'Elor Group
RESTAURATION COLLECTIVE 10030205

Une transition vers les œufs alternatifs
RESTAURATION COLLECTIVE 10030205

Elor Group: une nouvelle identité de marque pour mieux refléter une stratégie globale
RESTAURATION COLLECTIVE 10030205

Le savoir-faire des territoires au cœur du Forum Agglo.
RESTAURATION COLLECTIVE 10030205

Un programme ciblé pour le Forum 2025 de l'Agglo.
RESTAURATION COLLECTIVE 10030205

Rebranding organise une table-ronde sur l'impact de la restauration rapide en France.
REBRANDING 10030205

L'Agence de la restauration commerciale (Mars à Mai 2025)
TENDANCES RESTAURATION 10030205

AMONT / ABRUCULURE

Marché de l'eau : Une demande en plein essor !
AGRICULTURE 10030205

➡ ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

Chaires & A la une G4G4, un marché exclusivement réservé aux clients
RESTAURATION COLLECTIVE 10030205

G4G4 renforce ses engagements en France pour toutes les vitesses
L&A 10030205

RESTAURATION COLLECTIVE

Optimisation de la pratique dans les cantines : G4G4 renforce son accompagnement
RESTAURATION COLLECTIVE 10030205

50 MINUTES
FRANCE INFO
LE PARISIEN
S&P TV
FRANCE INFO VIDEO
LA TRIBUNE
LA CHOUX - APP
RESTAURATION 21

La pratique "de retour" dans les cantines ? 5 questions pour tout comprendre
TENDANCES RESTAURATION 10030205

"Une identité", les associations fédèrent un projet de décret du gouvernement permettant le retour de platisme dans les cantines scolaires
FRANCE INFO 10030205

Almar et Terni : nouvelle identité RSE d'Elor Group
RESTAURATION COLLECTIVE 10030205

Une transition vers les œufs alternatifs
RESTAURATION COLLECTIVE 10030205

Elor Group: une nouvelle identité de marque pour mieux refléter une stratégie globale
RESTAURATION COLLECTIVE 10030205

Le savoir-faire des territoires au cœur du Forum Agglo.
RESTAURATION COLLECTIVE 10030205

Un programme ciblé pour le Forum 2025 de l'Agglo.
RESTAURATION COLLECTIVE 10030205

Rebranding organise une table-ronde sur l'impact de la restauration rapide en France.
REBRANDING 10030205

L'Agence de la restauration commerciale (Mars à Mai 2025)
TENDANCES RESTAURATION 10030205

Revue de web : la restauration collective en Bretagne

RESTAURATION COLLECTIVE 10030205
Société, entreprise, médiation... La restauration collective ne manque pas de dynamisme. Voici notre sélection des dernières actualités du secteur.

La restauration hospitalière prépare ses accords

LA CUISINE INFO 10030205
C'est sur le campus de Clermont de l'Université de Clermont que se déroulent les prochaines Assises de la restauration hospitalière organisée par l'UNEDH le 4 et 5 juin. L'occasion de faire le point sur les bonnes pratiques de la restauration hospitalière.

DOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIFS

La boulangerie de demain

TENDANCES RESTAURATION 10030205
Les boulangeries, qui représentent 20% du marché du pain d'artisan, se transforment. Elles adoptent de nouvelles pratiques, investissent dans des équipements innovants, et développent de nouveaux produits. Voici nos tendances à retenir pour 2025.

Les ateliers de la restauration boulangerie

TENDANCES RESTAURATION 10030205
La boulangerie d'aujourd'hui est bien plus qu'un simple atelier de pain. Elle est devenue un véritable laboratoire de produits et de services. Les artisans boulangers explorent de nouvelles voies, comme le développement de produits à forte valeur ajoutée ou l'adoption de pratiques plus durables.

La boulangerie s'adapte en première ligne

TENDANCES RESTAURATION 10030205
Paris, Angers, Lille, Nantes, Lyon, Bordeaux... La boulangerie française s'adapte à son marché. Elle développe de nouveaux produits, investit dans des équipements innovants, et adopte des pratiques plus durables.

«Boulangerie nouvelle génération : l'essor du croissant», Grand Angle de Tendances Restauration

TENDANCES RESTAURATION 10030205
D'un côté, les consommateurs cherchent de nouvelles expériences gustatives. De l'autre, les artisans boulangers cherchent à répondre à ces attentes tout en maintenant des standards élevés de qualité et de durabilité. Le croissant, en particulier, connaît un succès croissant.

Pour recevoir la revue de presse, envoyer un mail à Lora KOVACHEVA, Laurence VIGNÉ, Frédérique LEHOUX ou Allison BRIVATI.

RETOUR SOMMAIRE



Les outils de présentation du GECO



Pour recevoir la Brochure ou le Rapport Moral,
contactez Lora KOVACHEVA.

[RETOUR SOMMAIRE](#)

Les questions sur les études

Que trouver dans le panorama ?

- Chiffres / Segmentations / Tendances
- Organisation / Fonctionnement des différentes restaurations
- Réglementations
- Enjeux

Où trouver les synthèses sur les études ?

Dans votre Espace Adhérents / Les Documents GECO : <https://gecofoodservice.com/mon-espace/>

Pour en savoir plus sur les études, contactez Allison BRIVATI.

[RETOUR SOMMAIRE](#)

Vos contacts :



Frédérique Lehoux

Directrice Générale

frederique.lehoux@gecofoodservice.com

06-23-06-10-09



Allison Brivati

Chargé d'études

allison.brivati@gecofoodservice.com

01-53-01-93-13



Laurence Vigné

Secrétaire Générale Adjointe

laurence.vigne@gecofoodservice.com

06-76-07-84-55



Lora Kovacheva

Assistante de Direction

geco@gecofoodservice.com

01-53-01-93-10

[RETOUR SOMMAIRE](#)

**Nous vous souhaitons
un bon usage des services du GECO !**



A bientôt !