



Restauration collective : les stratégies gagnantes

TENDANCES, NOUVEAUX ENJEUX ET
COLLABORATIONS GAGNANTES

PRÉSENTATIONS, NETWORKING, ET RDV D'AFFAIRES

Vendredi 31 mars 2017
9h30 - 15h

A la Communauté d'Agglomération
Melun-Val de Seine
297 rue Rousseau Vaudran
77 198 Dammarie-lès-Lys



RESTAURATION COLLECTIVE : LES STRATÉGIES GAGNANTES

Evolutions et opportunités à capter



Cantines scolaires, restaurants d'entreprises... Le marché de la restauration collective est riche en opportunités. Mais de nouveaux acteurs viennent bouleverser la concurrence et les règles du jeu.

Comment réussir sur ce marché ? Quelles opportunités pour se renouveler ? Quelles sont les logiques partenariales et les stratégies de co-création à développer entre entreprise et start-ups ou PME ? Quelles tendances anticiper ?



Acteurs de la restauration collective mais aussi offreurs d'ingrédients, de produits transformés ou de services, découvrez les enjeux et les opportunités de ce marché en pleine évolution.

Nouveaux business models, approvisionnement local, collaborations indispensables... : une conférence et trois témoignages vous présenteront des stratégies gagnantes à développer sur les marchés de la restauration collective.



Au menu de ce VITAGORA - MELUN VAL DE SEINE CAFÉ :

9h30	Accueil et café
9h45	Les tendances en RHF - enjeux pour la restauration collective <i>Marie-Pierre Membrives, Taste Buds et Gilles Charouset, Success Factory</i>
10h30	Témoignages : <ul style="list-style-type: none">• L'approche d'open-innovation : le partenariat gagnant-gagnant entre Servair et les start-ups <i>François SATIN, Responsable Développement marchés non aériens, Marketing et Innovation, Servair</i>• Dénutrition et gaspillage alimentaire en milieu hospitalier : la nécessité du collaboratif <i>Uni H.A.</i>• S'approvisionner en local : valorisation du territoire auprès du consommateur <i>Cuisine municipale de Lons-le-Saunier</i>
12h15	Buffet déjeunatoire et networking
13h30	Rendez-vous d'affaires individuels et préprogrammés



La Communauté d'Agglomération Melun Val de Seine, partenaire de Vitagora en Ile-de-France !

Ensemble, ils organisent les rencontres Vitagora-Melun Val de Seine Café pour informer leurs acteurs sur des questions utiles au développement de leur activité.

CARTON-RÉPONSE

Inscription (avant le 21 mars) et informations :

Stéphane OLLAGNIER, Assistant Développement des Entreprises.

Email : stephane.ollagnier@vitagora.com, Tel : 03 80 78 97 94, Fax : 03 80 78 97 95

PRÉNOM :

NOM :

Société / Organisme :

Adresse :

Ligne directe ou portable (pour vous contacter si besoin le jour-même) :

Email :

Membres de Vitagora ou de la Communauté de Melun Val de Seine : OUI NON ; des modalités de participation s'appliquent

Vos demandes de rendez-vous d'affaires individuels :

- MARIE-PIERRE MEMBRIVES : après 14 ans au sein de Mc Donald's Europe, elle fonde sa société de conseils Taste Buds et rejoint AcceleRise en tant que mentor ; ET GILLES CHAROUSSET : après 14 ans au marketing chez Elior, très investi dans l'innovation collaborative, il fonde Success Factory en 2014.
- SERVAIR : filiale du groupe Air France-KLM, Servair est le leader français et le 3e acteur mondial de la restauration aérienne et des métiers de la logistique du transport aérien.
- UNI.H.A : sa filière restauration regroupe les achats de denrées alimentaires (matières premières) pour l'ensemble des établissements publics de santé en auto gestion (CHU et grands CH). Le volume d'achat aujourd'hui couvert est de l'ordre de 120 M€ annuel.
- CUISINE MUNICIPALE DE LONS sert 5 000 repas par jour et a développé dès 2001 son rapprochement avec l'agriculture locale.

INFORMATIONS PRATIQUES

Gare de Melun :

TRANSILIEN Ligne R depuis Paris-Gare de Lyon, en 25 min seulement

Adresse :

297, rue Rousseau Vaudran,
77 198 Dammarie-lès-Lys

Parking sur place

Coordonnées GPS : 48.522152 - 2.651624

Plan d'accès :

