FOOD LEARNING TOUR 2019

DESTINATION LONDRES

25 ET 26 JUIN 2019

ELAN CHD

snacking©

le mag de l'alimentation rapide et fast casual

TASTEBUDS

FOOD LEARNING TOUR

Londres, un temps d'avance !

La standardisation qui était le cœur battant du foodservice a été aujourd'hui remplacée par l'adaptation permanente. Et c'est aux Millenials de dicter leurs lois : quête de l'expérience, plébiscite pour les produits sains, locaux, de saison, éthiques et responsables, exigence du sur mesure, communication virale... Le mouvement fast casual a logiquement bouleversé les codes traditionnels entre la rapide et le service à table pour proposer une nouvelle immersion clients. A ce titre, Londres, directement connectée à sa grande sœur new-yorkaise, est aujourd'hui considérée comme une source d'inspiration formidable et la référente en matière d'innovation sur l'offre, le marketing, le digital et les services... Comment aujourd'hui des enseignes, au positionnement assumé, deviennent les véritables catalyseurs d'innovation et prennent le relais d'acteurs historiques ? Car la capitale londonienne n'en finit plus de bouillir et de s'affirmer comme un lieu d'incubation privilégié !

L'essentiel : UN PROJET PÉDAGOGIQUE INNOVANT

> Découvrir en immersion les derniers concepts londoniens innovants au cœur des tendances du marché de la restauration rapide et du fast casual

> Partager au cours de Pitchs « Nouveaux Concepts » l'expérience et la vision d'acteurs locaux

> S'approprier les best practices en bénéficiant de conseils d'experts

> Partir à la découverte du Panier Snacking pour observer et analyser les innovations produits, guidé par des experts décrypteurs de tendances

> S'approprier les outils pour développer son activité : offres, services, communication, accueil, fidélisation, organisation, pricing...

> Analyser la duplicabilité des process gagnants

> Appréhender la révolution digitale en découvrant les dernières innovations du secteur

ELAN CHD

snacking©

le mag de l'alimentation rapide et fast casual

TASTEBUDS

FOOD LEARNING TOUR

La promesse

« Pour ce Food Learning Tour, spécialement créé par Elan CHD et France Snacking, notre engagement est de vous proposer un séjour en immersion, dans des conditions VIP, pour découvrir les toutes dernières actualités du marché londonien avec un programme constamment renouvelé. Chaque lieu visité et chaque rencontre avec les acteurs locaux qui viennent partager leur expérience ont été spécialement sélectionnés pour leur intérêt pédagogique. »

ERIC FOUCAUD
Fondateur,
Elan CHD

L'engagement :

Un moment unique, clé en main et une formule inédite

> **Une observation et analyse guidée par les experts des innovations « concepts et produits »**

> **Un décryptage du marché et de ses évolutions**
- L'Après Brexit : quelles conséquences sur le sourcing, les prix…
- Quelle communication pour en faire une opportunité

> **Une immersion au cœur des quartiers porteurs des innovations**

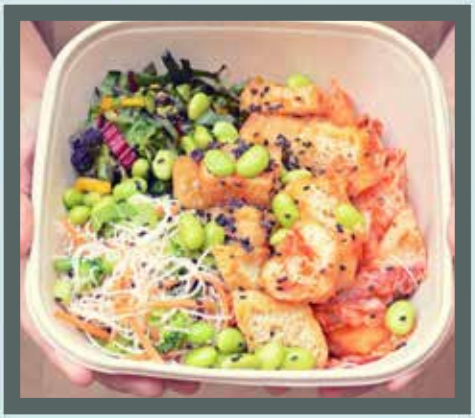
> **Des tendances pregnantes sélectionnées et analysées de manière pédagoqiue**
- Le "**Vegan Puissance 10**" : une priorité de communication stratégique pour tous
  - Nouveaux usages et modes de consommation
  - La valeur produite et démontrée : recettes, initiatites, mise en avant, pricing…
  - Les nouvelles enseignes qui percent le marché
- Le "**Fresh Made**" : les produits locaux, une révolution confirmée chez les acteurs historiques
- L'"**Entertainsnacking**" : les lieux disruptifs d'"enternainment" et de concentration food le midi
  - Market Hall : les recettes du succès
  - La valorisation de l'expérience
  - Snacking is Fun : des lieux multi-fonction où la restauration joue le rôle de catalyseur
  - L'instant cocktail : un succès à dupliquer
  - La révolution des centres commerciaux à ciel ouvert : des sites boosters d'innovation street food
- L'engagement "**Développement Durable à 360°**" mis au coeur du concept enseigne pour réussir
  - Les nouvelles initiatives
  - L'implication du consommateur à tous les échelons

> **Des conditions de séjour VIP pour repartir avec un temps d'avance**
- Analyse du marché UK avec la présence d'experts et cabinets d'études qui décortiquent les évolutions du secteur
- La visite et l'analyse des 20 derniers concepts londoniens
- La découverte des innovations produits et ingrédients avec le Panier SnackingInnos, sélectionné et décodé par notre expert Marie-Pierre Membrives
- Les visites "privilège" de lieux d'incubation, avec des avant-premières
- Des rencontres exceptionnelles avec des fondateurs d'enseigne
- Une revue des innovations digitales
- Un networking experts, acteurs locaux et dirigeants internationaux de la Food
- Une traduction permanente des interviews et rencontres
- La remise d'un book synthèse

FOOD
LEARNING
TOUR

4 tendances prégnantes décryptées

Healthy Nutrition
la forte poussée



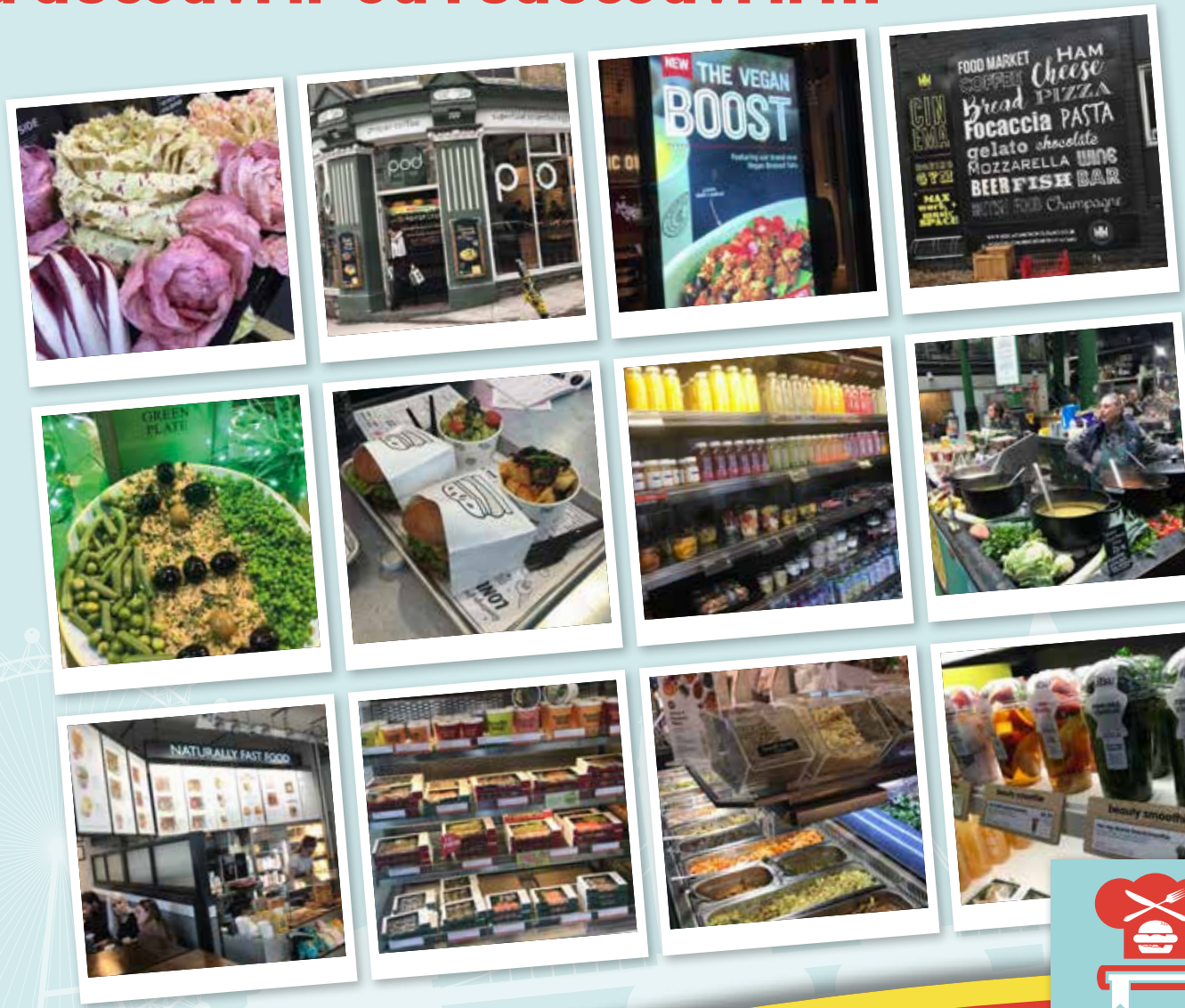
Food Hall
ces lieux incontournables

Végan
un mouvement prégnant

Snacking
au service de l'entertainment

FOOD LEARNING TOUR

Et des dizaines d'autres encore à découvrir ou redécouvrir…



FOOD LEARNING TOUR

Des experts décrypteurs

Éric FOUCAUD, Fondateur, ELANCHD

Après un parcours de management et formation au sein du groupe Danone en Hors-Domicile et de sociétés de services dans la distribution HD, il crée ELANCHD, société spécialisée en formation, conseils, voyages d'études sur l'univers de la CHD. En tant que spécialiste de la pédagogie et du développement commercial, il observe, sélectionne et traduit les pratiques gagnantes dans les capitales européennes, pour produire des services sur mesure aux professionnels en recherche de solutions, méthodes, pour adapter leur offre ou leurs équipes aux changements permanents du Hors-Domicile. Plus de 1000 d'entre eux ont déjà participé aux formations d'ELANCHD à l'étranger.

Marie-Pierre MEMBRIVES, TASTEBUDS, Consultante

Marie-Pierre Membrives est une experte de la restauration commerciale avec plus de 15 ans d'expérience chez McDonald's Europe puis en tant que consultante via la création de Tastebuds Consulting. Elle dispose d'une formation d'ingénieur agro-alimentaire spécialiste de l'innovation produits couplée à un solide background en marketing, supply chain et opérations, au service des enseignes de restauration et de leurs fournisseurs, de la start-up à la multinationale. Ses domaines de prédilection sont : l'accompagnement dans la stratégie d'innovation, la création et l'optimisation de concepts de restauration et d'offre alimentaire, la coopération avec un réseau de chefs pour la mise au point de nouveaux produits et nouvelles cartes ou encore la coordination de l'industrialisation de nouveaux produits à destination du foodservice.

ET AUSSI :

> DE NOMBREUSES RENCONTRES AVEC DES PROFESSIONNELS LOCAUX

> LA DECOUVERTE DU PANIER TENDANCES SNACKING INNOS

FOOD LEARNING TOUR

Le programme détaillé

PROGRAMME JOUR 1

9H30 **ACCUEIL**
> PROGRAMME ET INTRODUCTION AU FOOD LEARNING TOUR – SPÉCIAL LONDRES
> PRÉSENTATION DU MARCHE UK DE LA RESTAURATION - Intervention d'un cabinet expert pour décrypter les évolutions du secteur.
> L'Après Brexit : les conséquences sur le sourcing, le pricing. Comment en faire une opportunité ?
> Analyse d'études et tendances européennes pour effectuer une revue des faits marquants et inspirants du marché UK.
> Parallèle avec le marché français

10H30 **PARCOURS DÉCOUVERTE DES INNOVATIONS 2018-2019 EN IMMERSION**

TOUR 1 : AU CŒUR DU FAST GOOD ET DE L'INNOVATION VÉGAN
> Observation et analyse de quartiers porteurs des innovations anglo-saxonnes
> Expérimentation des Parcours d'expérience consommateur et analyse guidée
> Identification des best practices, nouveautés produits, nouveautés services
> Rencontre de confrères entrepreneurs locaux pour un échange et une compréhension fine des réponses apportées au marché

12h30 **DÉJEUNER EXPÉRIENTIEL AU SEIN D'UN LIEU SURPRISE PORTEUR D'INNOVATION**

TESTING PRODUIT - SÉLECTION FRANCE SNACKING :
> Découvrir et analyser le **"Panier Snacking"** des nouveautés produits et ingrédients spécialement sélectionnés grâce à l'expertise de **Marie-Pierre MEMBRIVES, du cabinet TASTEBUDS**

14h30 **DÉCOUVERTE DE CONCEPTS EN IMMERSION ET ANALYSE DE LIEUX PORTEURS DU SNACKING**
> Visite en conditions VIP de nouvelles enseignes innovantes spécialement sélectionnées
> Analyse de leur façon de réinventer les recettes, sans complexe

PITCHS CRÉATEURS
> Présentation, analyse et échanges avec les fondateurs et développeurs d'enseigne

16h00 **LES TOUTES DERNIÈRES ACTUS DU MARCHÉ !**
> Observation et analyse d'une sélection de concepts novateurs lancés dans les 6 derniers mois

18h15 **AFTERWORK NETWORKING ET INTERVENTION D'EXPERTS LOCAUX**
> Intervention d'experts du marché anglais, industriels, sociétés d'études, chefs créateurs, et témoins enseignes performantes.
> Zoom sur les enjeux et réponses des confrères anglais, suivi d'un moment d'échanges et de networking

20h00 **Cocktail Dînatoire Expérientiel**

21h30 **Fin de soirée**

PROGRAMME JOUR 2

8h30 **SYNTHÈSE JOUR 1 ET COMPLÉMENTS D'INFORMATIONS MARCHÉ**
> Petit-déjeuner commun sur un lieu référence
> Testing produits
> Synthèse des innovations sur le moment petit-déjeuner

9h30 **NOUVEAU TOUR DÉCOUVERTE DE LIEUX D'INCUBATION ET DE CONCEPTS BOOSTÉS PAR L'INNOVATION**
> Visite détaillée de quartiers catalyseurs des dernières tendances
> Expérience guidée et commentée pour analyser les process gagnants
> Zoom sur l'innovation digitale
> Échanges avec des acteurs locaux et mise en perspective

SYNTHÈSE COMMUNE

11h00 **ZOOM "L'ENGAGEMENT QUALITÉ : ÉDUQUER LE CONSOMMATEUR"**
> Une priorité : le respect de la qualité et du plaisir gourmand

13h00 **DÉJEUNER DANS UN LIEU COMMUN ET TABLES RONDES**
> Synthèse des éléments observés
> Remise d'un « book Londres 2019, les pratiques gagnantes », conçu comme un véritable guide pédagogique pour s'approprier les enseignements du FOOD LEARNING TOUR LONDRES 2019
> Retour d'expériences des participants

15h30 **Fin de l'événement**

FOOD LEARNING TOUR

Ils nous ont fait confiance !

Emmanuel et Nathalie GOETZ, dirigeants de BRETZEL BURGARD

« Nous avons beaucoup apprécié cette immersion dans la restauration moderne londonienne. Nous y avons découvert les toutes dernières tendances du snacking mais avons bien aimé le côté exclusif de ce tour et l'accueil personnalisé par des fondateurs d'enseignes. Nous avons rapporté en Alsace de très bonnes idées que nous avons appliquées et qui fonctionnent très bien dans nos 13 magasins ».

François BULTEL, co-fondateur, BOULANGERIE ANGE

« En restauration rapide, les tendances lourdes viennent des pays anglo-saxons. Rien de mieux que ce type de voyages à la source. C'est concret et inspirant alors que nous avons sans cesse besoin de faire évoluer notre offre. Les expériences, le partage, les témoignages figurent au programme de ce tour qui nous a ouvert les yeux sur le degré de maturité du marché londonien notamment sur l'origine des produits, la traçabilité ou encore la valorisation des terroirs ».

Célimène BISSEUIL-LAMY, Responsable Marketing CHD, SDV LES MARCHÉS DU MONDE

Le Food Learning Tour fut un moment très enrichissant, mêlant des expériences culinaires variées, des analyses du marché et des tendances anglaises perspicaces, le tout servi par des intervenants de qualité. J'ai apprécié la diversité des établissements visités, les rencontres avec les professionnels locaux mais aussi les échanges avec les autres participants.

Olivier SCHRAM, Directeur Associé, PH PARTNERS

« J'ai eu la chance de participer au Food Learning Tour de Copenhague fin juin 2017. J'ai apprécié l'organisation très pro de nos deux journées, l'animation dynamique d'Éric Foucaud et de Birgitte Voilquin, Franco-Danoise experte de la destination. Le programme fut dense, varié et bien cadencé, ce qui nous permit de faire une belle moisson de découvertes de concepts et endroits du moment ».

Stéphane CHEREL, 20 ans d'expérience au sein du Groupe LE DUFF

« Un Food Learning Tour, c'est appréhender un marché leader de l'univers de la restauration par une immersion dans les tendances de fonds couplée à du networking et des rencontres d'acteurs locaux. Une vraie prise de recul et une ouverture sur l'évolution urbaine du métier. Ce n'est surtout pas qu'une visite de concepts ! ».

FOOD LEARNING TOUR

Les conditions

L'événement comprend :

> L'organisation d'itinéraires découverte, variés et guidés, incluant des rencontres, des analyses de bonnes pratiques sur le travail de l'offre ou service ou de communication
> La visite de plus d'une vingtaine de concepts nouveaux et incontournables avec décryptages
> L'accompagnement avec des experts lors du séjour
> L'organisation des rencontres avec les confrères étrangers
> Un guide de synthèse sur les Best Practices observées
> Les déjeuners, dîners, coffee breaks et dégustations proposées durant les 2 jours d'immersion

Combien ?

Pour 2 jours de formation les 25 et 26 juin 2019 :

1790 € HT hors transport et hébergement pour 2 jours de formation.

Proposition de solutions d'hébergement et logistique sur demande.

Programme et parcours éligibles au titre de la formation professionnelle sous réserve d'acceptation de votre demande par votre OCPO.

Pour vous inscrire, vous pouvez dès à présent compléter le bulletin d'inscription en ligne ou prendre contact avec les équipes Elan CHD / France Snacking en envoyant un mail à information@elanchd.com ou en composant le 02 99 37 18 54

S'INSCRIRE AU FOOD LEARNING TOUR

FOOD LEARNING TOUR