Food Service DDAY #2

< LE 17 MAI 2018

Châteauform' City -
Les Jardin de Saint Dominique
PARIS 7ème

« Comment passer d'une stratégie opportuniste à une véritable stratégie digitale en food service ? »

13h30 : Accueil des participants

13h50 **ALLOCUTION D'OUVERTURE** par Hugues de Jouvenel - **FUTURIBLES INTERNATIONAL**

FRONT OFFICE : Le digital transforme le parcours client

~ CHIFFRES CLÉS FOOD SERVICE VISION EN EXCLUSIVITÉ : **Les irritants dans la relation client en restauration**

~ TÉMOIGNAGE CHAÎNES : **Les initiatives d'acteurs leaders pour enchanter leurs consommateurs**
# Laure Vincent - AUTOGRILL
# Maxime Lestringant - FIVE GUYS

~ **LA MINUTE STARTUP FOOD SERVICE FACTORY**
# Alexandre Leboeuf - WINIIT
# Alexandre Armange - DIGIFOOD

~ REGARD À L'INTERNATIONAL : **Veille mondiale digitale en food service** - **FOOD SERVICE VISION & INSTITUT PAUL BOCUSE**

~ TÉMOIGNAGE CHEF : **Communication, comment réussir sa stratégie digitale ?**
# Bruno Verjus - CHEF RESTAURANT «TABLE»
# Juan Arbelaez - CHEF
# Thomas Zeitoun - ZENCHEF
# Clarisse Ferreres-Frechon - AGENCE MELCHIOR

BACK OFFICE : Le digital optimise le métier des professionnels

~ CHIFFRES CLÉS FOOD SERVICE VISION EN EXCLUSIVITÉ : **La mutation digitale des achats professionnels**

~ TÉMOIGNAGE DISTRIBUTEUR : **Le digital et la distribution**
# Pascal Peltier - METRO

~ TABLE RONDE: **Food service connecté, menu monitoring ...**
# Xavier Boidevézi - FOOD TECH / GROUPE SEB
# Tania Aydenian - ORANGE
# Emmanuel Grelaud - EASILYS

~ TÉMOIGNAGE INDUSTRIELS: **Le digital pour atteindre directement vos clients finaux**
# Rafael De Gendt - UNILEVER FOOD SOLUTIONS
# Clémentine Alzial - WEISS, GROUPE SAVENCIA GOURMET

~ **LA MINUTE STARTUP FOOD SERVICE FACTORY**
# Joseph Paris - OUILINK

~ REGARD À L'INTERNATIONAL : **Back Office** - **FOOD SERVICE VISION & INSTITUT PAUL BOCUSE**

DATAS : La data, matière première de la transition digitale

~ TABLE RONDE: **La data, objectif ou conséquence ?**
# Stéphanie Pelaprat - RESTOPOLITAN
# Xavier Boidevézi - FOOD TECH / GROUPE SEB
# Matthieu Bagur - LA FOURCHETTE
# François Blouin - FOOD SERVICE VISION

18h30 : Cocktail Networking

En partenariat avec :

Organisé par :

et les Editions de la RHF

Tarif entreprise : 495€ HT / Tarif startup : 295€ HT (-10% pour la 2ème personne, -20% à partir de la 3ème)
Inscriptions : contactez Ilaria Baroni à ibaroni@lechef.com ou au 01 45 74 60 39