

19 & 20 Mars 2020

Salon National de la Restauration et de l'Hôtellerie Hospitalière, au Parc des Expos de Lorient (56)



Organisé par l'Association Culinaire
des Etablissements Hospitaliers de France

Pour tous renseignements - tél: 01 45 17 02 00 ou 06 89 33 25 78.

Site: www.restauration-hospitaliere.fr

E-mail: congres.acehf@gmail.com

Choisir d'être présent à LORIENT, Au Salon National de la Restauration et de l'Hôtellerie Hospitalière, les 19 & 20 Mars 2020.

c'est :

Partager deux jours avec les décideurs de la restauration collective en gestion directe des établissements hospitaliers et médico-sociaux.

c'est :

Concrétiser l'existence d'une relation privilégiée entre les fournisseurs et les acheteurs.

c'est :

Exposer pour révéler ses nouveaux produits et découvrir les nouvelles orientations du marché.

c'est :

Avoir en direct les premières réactions de ceux qui doivent acheter demain.

c'est :

Se positionner sur des marchés naissants ou en développement.

c'est :

Se familiariser avec les modes d'achat par les centrales, les groupements ou directement par des établissements

**Le rendez-vous des professionnels
de la restauration collective**

Le 19 & 20 Mars 2020, La Bretagne accueille le Salon National de la Restauration et de l'Hôtellerie Hospitalière, au Parc des Expos de Lorient.

Un milliard de repas par an, distribués en établissements de santé et médico-sociaux !
Les achats en restauration collective ne cessent d'augmenter.

50% de produits qualité label, dont 20% de produits BIO, à partir de 2022. Positionnez-vous.

**Il est temps de rejoindre
le seul lieu de rencontres,
spécialisé sur la restauration collective
en gestion directe en milieu hospitalier.**



Le Salon National de la Restauration et de l'Hôtellerie Hospitalière, c'est l'occasion pour les industriels et les consultants d'accroître leur visibilité sur le marché de la restauration collective en gestion directe.

Les formules de partenariat proposées vous permettront de renforcer vos liens avec les décideurs, de rencontrer de nouveaux prospects, de promouvoir vos produits ou services, grâce aux ateliers qui sont au cœur du programme et bien sur, dans votre espace exposant.

Ne manquez pas cette opportunité de toucher une communauté ciblée, hautement qualifiée : directeur de services d'achats, responsables de service restauration ou blanchisseries, des établissements hospitaliers, maisons de retraite, EHPAD et centre de soins.

CONGRÈS DE L'ASSOCIATION CULINAIRE DES ÉTABLISSEMENTS HOSPITALIERS FRANÇAIS

19 & 20 MARS 2020 • PARC DES EXPOS DE LORIENT (56)

ATELIERS DU JEUDI 19 MARS 2020

- 8h30 à 9h** **Allocution d'ouverture**
- 9h15 à 10h30** **L'arrivée du BIO et des produits labellisés, en restauration collective**
- Qu'en est-il des coûts ?
 - Faire plus avec le même personnel
 - Conservation des denrées
- 11h à 12h** **Formation, promotion dans le secteur hospitalier.**
- Quelles offres ?
 - Qu'est-ce que le CPF ?
- 12h30 à 13h30** **Pause déjeuner**
- 14h15 à 15h** **Que devient le GEMRCN ?**
- Le Conseil National de la Restauration Collective
- 15h30 à 16h15** **Comment recruter du personnel en restauration collective ?**
- Quels sont les besoins ?
 - Quels sont les postes les plus recherchés ?
- 16h45 à 17h45** **La fin des barquettes en plastique**
- Pourquoi ?
 - Par quoi les remplacer ?

ATELIERS DU VENDREDI 20 MARS 2020

- 9h à 9h45** **Les GHT, deux ans après !**
- La mutation est-elle finie
 - Les promesses sont-elles là
- 10h15 à 11h** **L'ergonomie, la bonne réponse à la pénibilité et aux accidents du travail**
- Quelques mesures simples
 - Témoignages
- 11h15 à 12h** **La dénutrition à l'hôpital**
- Dépistage de la dénutrition
 - Conséquences de la dénutrition
- 12h30 à 13h30** **Déjeuner**
- Fin du Congrès - Merci de votre participation

Les horaires des ateliers ainsi que les intervenants peuvent changer en fonction des disponibilités.