

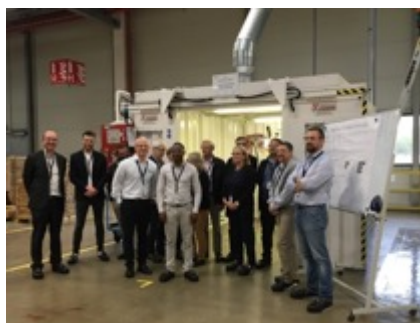
COMMUNIQUÉ DE PRESSE
16 octobre 2019

24H00 RFE Prague
10 et 11 octobre 2019
Première ouverture à l'international

Une visite incontournable



Fabian Gantois, Responsable commercial Grands comptes, a profité de la venue des membres de Resto France Experts en République Tchèque pour les inviter à visiter l'usine Emerson située à deux pas de la frontière autrichienne. Créé en 2006, le site est aujourd'hui l'un des plus grands pourvoyeurs d'emplois de la région. Implantée sur 13700 m², l'usine produit des compresseurs et des groupes de réfrigération sur mesure. Marek Bednar, Directeur de l'usine, a décrit les structures, l'organisation, les process de production, les points de contrôle et de traçabilité qui garantissent la haute qualité des produits. Organisée en flux tendu, « Speed & Flexibility », la production répond aux besoins des clients. Un laboratoire Ingénierie Recherches et Développement effectue tous les tests nécessaires avant la mise en vente sur le marché.



Suite à la visite, Dina Koepke, Directrice des Affaires Réglementaires, est intervenue pour exposer les process mis en place au regard de la réglementation européenne et de l'impact sur la planète : choix des fluides, taux d'émissions de gaz à effet de serre, limites de charge, étude des risques, écoconception et étiquetage énergétique, conformité des produits, performances... Un tour d'horizon complet, riche d'enseignements pour les membres en visite.



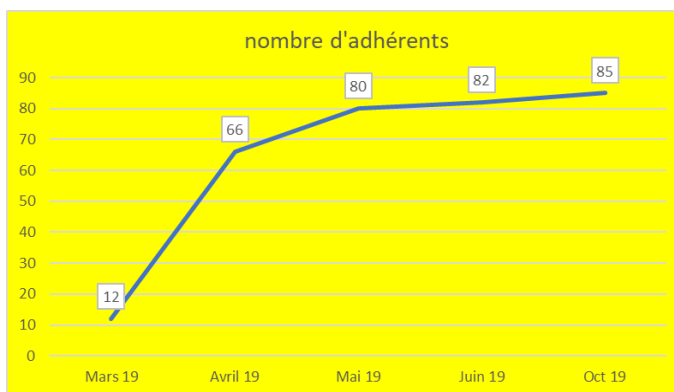
La journée s'est agréablement terminée dans un restaurant local avec un dîner typiquement tchèque et une dégustation de vins blancs locaux. Petra, guide touristique de la région, férue d'histoire et d'œnologie a joliment animé la soirée en intervenant au détour de chaque plat. De vifs remerciements et félicitations sont adressés à Fabian Gantois, François Lemoine, Marek Bednar, Dina Koepke et toute l'équipe d'Emerson pour la chaleur et la qualité de leur accueil à Mikulov.



Une réunion plénière à 360°

Premier choc en arrivant au 4^{ème} étage de la Živkov Television Tower : les membres de RFE découvrent une vue époustouflante sur Prague. Marc Grandmougin, Président et Sylvaine Bouquerel, Responsable administrative & Relations internationales ont souhaité offrir un cadre de travail exceptionnel à cette réunion plénière en République Tchèque.

Après avoir présentés les nouveaux adhérents, Marc Grandmougin a souligné la forte croissance du nombre d'adhésions à Resto France Experts depuis sa création. Un chiffre multiplié par 7 en moins de 8 mois. Il a ensuite passé la parole à plusieurs intervenants.



EUROPAIN 2020 : RFE met la main à la pâte Gilles Castel, Consultant - GSIR Trésorier RFE

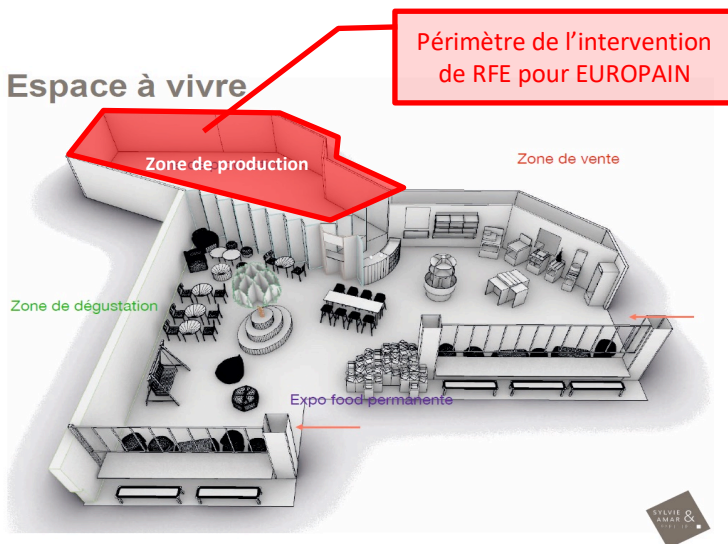
L'objectif du salon est clair : faire évoluer les standards de la Boulangerie vers une offre de restauration boulangère élargie. Après avoir participé au concours organisé par les Cordons Bleus (Olivier Boudot-Sandra Messier) pour définir ce que devait être la Boulangerie du futur, « Européen Lab », Gilles Castel s'est investi dans la conception du back office en travaillant en concertation avec Sylvie AMAR (design) et GL Events (Luc Dubanchet – Natalia Valenzuela Moya). « *Nous avons pour ambition de définir la cuisine de la Boulangerie du futur, afin de donner de la lisibilité aux visiteurs sur les évolutions possibles en matière de restauration* ». En effet, La boulangerie de demain intégrera une dimension alimentaire de plus en plus grande et cette dimension nécessite d'intégrer certains automatismes de la grande cuisine.

Une façon concrète et constructive de poser les jalons d'un partenariat dynamique avec GL EVENTS.



RESTO
FRANCE
EXPERTS

Expertise et savoir-faire en restauration



Rendez-vous à EUROPAIN du 11 au 14 janvier 2020 - Porte de Versailles. <https://pass.europain.com/>



RFE se prépare à investir les réseaux sociaux
Carole Rocher
Responsable Communication & Relations Presse RFE

Après la conception d'un site internet, Resto France Experts souhaite renforcer sa communication digitale en étant présente sur les réseaux sociaux. L'association souhaite que cette présence s'organise de façon méthodique, structurée et maîtrisée, en accord avec le principe d'excellence qui régit l'association.

« L'activité sur les réseaux doit participer à la construction d'une image d'experts grâce à la création de contenus de fond et la mise en avant d'une expertise. Il s'agit ensuite de tirer profit de la force de frappe des 85 membres pour diffuser les informations de façon virale » souligne Carole Rocher.

RFE fera appel à une agence social média pour l'aider à construire sa ligne éditoriale et à mettre en place un calendrier rédactionnel.

Le choix des réseaux se porte sur LinkedIn, réseau B to B par excellence et sur Instagram, vecteur d'images et de notoriété.

RESTO FRANCE EXPERTS

66 avenue des Champs Elysées • 75008 PARIS • Tél. : 01 45 80 88 94 • e-mail : restofranceexperts@gmail.com
SIRET 849 061 544 00011 – APE 9411Z



**Management de la maintenance
Cyril Soules, Consultant RFE - ICARE CONSEIL**

Cyril Soules a souhaité faire un focus sur le management et la maintenance des matériels de grandes cuisines. Il a détaillé 2 points clés : la gestion et l'organisation de l'activité et les opérations d'entretien des équipements.

Le Directeur d'Icare a recensé tous les acteurs qui influent et interviennent avant ou pendant le cycle de vie d'un équipement de production en restauration. Il a également listé les pratiques perfectibles qui ont une incidence sur la qualité et la productivité, en précisant si l'impact est faible, moyen ou fort en termes de coût, durée de vie et investissement.

Le bureau d'études intervient en posant un diagnostic assorti d'un plan de progrès.

Découvrez la présentation sur YouTube : [_https://youtu.be/MFjOUeztxJA](https://youtu.be/MFjOUeztxJA)



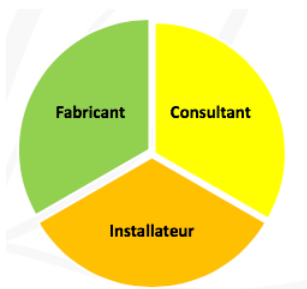


RESTO
FRANCE
EXPERTS

Expertise et savoir-faire en restauration



Métiers et positionnement des acteurs de l'hôtellerie et de la Restauration Marc Grandmougin, Président RFE



Suite à la remarque du Président de l'Union Nationale des Agenceurs de Cuisines Professionnelles (UNAC'PRO), sur l'utilité et la raison d'être des bureaux d'études, Marc Grandmougin a souhaité réagir. Il juge utile une réorganisation complète et un positionnement clair de chaque métier. « *Les compétences doivent être placées dans les bonnes cases. Il est important de jouer la complémentarité des métiers* » précise-t-il. « *La vraie valeur ajoutée des installateurs est l'accompagnement de synthèse. Ils ont un rôle capital à jouer* ». Le Président souhaite inviter les installateurs à débattre du sujet lors d'une prochaine réunion RFE.



La communication au sein de RFE Carole Rocher Responsable Communication & Relations Presse RFE

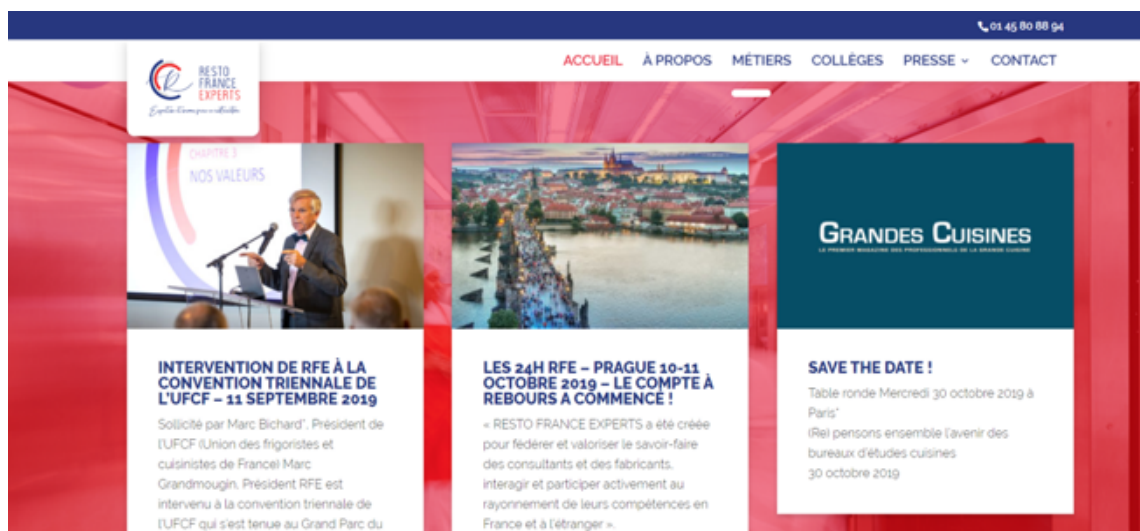
La dynamique de Resto France Experts tourne autour de 4 objectifs : promouvoir l'expertise et le savoir-faire des adhérents, être au service des futurs utilisateurs, être un pôle de recherche et d'innovation, promouvoir le métier de consultant. Marc Grandmougin, Président, mène de nombreuses actions auprès des grands acteurs de l'hôtellerie et de la Restauration pour réaliser ces objectifs :

- Signature d'un partenariat avec GL EVENTS pour entrer de plein pied dans le SIHRA, EUROPAIN...
- Participation au grand rassemblement des cuisinistes de France - UFCF
- Participation à une table ronde organisée par Grandes Cuisines
- Démarches pour être partenaire du SYNEG
- Préparation du salon EQUIPHOTEL...

Carole Rocher est en charge de valoriser et de diffuser ces actions auprès des acteurs de la profession, des adhérents et de la presse professionnelle. Elle dispose du site internet et des réseaux sociaux comme vecteurs de communication. Il est également prévu d'être présent sur les salons, forum, tables rondes et rassemblements pour renforcer l'image de marque et la visibilité de RFE.

RESTO FRANCE EXPERTS

66 avenue des Champs Elysées • 75008 PARIS • Tél. : 01 45 80 88 94 • e-mail : restofranceexperts@gmail.com
SIRET 849 061 544 00011 – APE 9411Z



Rencontres et Partenariats Marc Grandmougin, Président RFE

Comme vu précédemment, au cours des 6 derniers mois, Marc Grandmougin a multiplié les rencontres et les actions afin de mettre en place des partenariats utiles et constructifs avec les principaux acteurs de l'hôtellerie et de la restauration : rencontre avec Jean-Michel Sotto, Président du SYNEG, intervention à l'UFCF au grand rassemblement des cuisinistes de France sous la présidence de Marc Bichard, inscription à une table ronde organisée par Grandes Cuisines sur le rôle des bureaux d'études dans le marché de la cuisine professionnelle... Ces démarches ont pour objectif de faire évoluer la profession, de mettre en avant les expertises et de renforcer l'image de marque de RFE.



Évolution de la législation : RFE s'invite à la table du législateur Catherine Bournizien, Consultante RFE - PHINEA CONSEIL

Resto France Experts souhaite participer de façon dynamique et constructive à l'évolution de la législation. « *Ces évolutions peuvent occasionner des impacts sur la conception des cuisines. Nous devons anticiper et maîtriser ces changements. RFE doit se faire connaître des décideurs pour les accompagner dans leurs démarches et participer aux avancées législatives* » souligne Catherine Bournizien. « *Il faut être partie prenante dans le débat en ayant un discours construit et en proposant un plan d'action réaliste* ».

Catherine a répertorié les associations, syndicats professionnels, entités administratives et politiques qui jouent un rôle éminent. Un appel à candidature est lancé pour constituer un premier groupe de travail et être force de proposition.



Le droit à la formation évolue
Karine Marchalant, Consultante RFE - Institut Supérieur de l'Alimentation

Karine Marchalant, Directrice de formation de l'organisme de formation professionnelle spécialisé dans les métiers de l'Alimentation et de la Santé est intervenue sur la loi du 5 septembre 2018 et ses implications sur la gestion des ressources humaines : « La liberté de choisir son avenir professionnel ».

Elle a abordé 4 points clés :

- Le transfert de la collecte légale des fonds aux URSAFF
- La disparition du Plan de formation au profit du Plan d'adaptation et de développement des compétences
- L'importance du dialogue social et de la négociation des accords en entreprise
- Les changements pour les prestataires de développement des compétences : le data dock disparaît au profit du Référentiel national qualité. L'organisme certificateur doit être accrédité par le COFRAC.

Cette réforme va impacter toutes les entreprises dans la gestion des ressources humaines.



Les 24H00 RFE 2020
Sylvaine Bouquerel, Responsable administrative
& Relations internationales



Les prochaines rencontres seront l'occasion de fêter le 1^{er} printemps de l'association.

Marc Grandmougin et Sylvaine Bouquerel ont immédiatement pensé à organiser ces prochaines 24H00 au Printemps de Bourges, du 21 au 26 avril 2020. Des rendez-vous sont déjà pris avec les organisateurs et des réservations VIP pour participer aux principaux concerts ! Des rencontres inédites placées sous le signe

de la musique, des échanges et de la gastronomie. Les dates exactes seront fixées ultérieurement. Les 24H00 suivantes auront lieu hors de l'hexagone, en octobre 2020.

La réunion plénière s'est terminée par un Quizz. Pierre-Jean Berne -BONNET THIRODE- a remporté le trophée RFE.



Expertise et savoir-faire en restauration



Les rencontres franco-tchèques « au sommet »



A l'issue de la réunion plénière, Guillaume Bosc, trésorier de la Chambre de commerce franco-tchèque et Lenka Lesova, conseillère à la Chambre ont présenté les activités et missions de la CCFT au travers d'une revue complète et détaillée sur l'histoire, la géographie et l'économie de la République Tchèque. Avec une stabilité politique établie, une industrie forte, des technologies de pointe, une balance commerciale excédentaire et un taux de chômage qui avoisine les 3%, la Tchéquie a de nombreux atouts pour séduire et attirer les investisseurs étrangers.

Dominique Colas, Président de Gastro Club, en charge de la promotion de la gastronomie française en République Tchèque, a présenté les axes de développement de son association. Il souhaite resserrer les liens entre les acteurs français et tchèques et invite au partage d'expériences entre pairs.

Marc Grandmougin, après avoir présenté les valeurs, objectifs et missions de Resto France Experts, a invité les parties en présence à se retrouver autour d'un pot de l'amitié.

Des membres de la CCFT comme Sodexo, Andros, Bridor, JCB Gastronomie, Barceló Hôtel Group, Mangustino et la presse professionnelle (HORECA, Vino&Style) ont pu nouer des contacts avec les adhérents RFE.



Gastronomie tchèque

La journée s'est terminée chez Kuchyn, un restaurant typique situé à deux pas du château, sur les hauteurs de la ville.

Les adhérents se sont retrouvés autour de grandes tables conviviales. Ils ont découvert les spécialités tchèques présentées dans des marmites sur un grand fourneau ! Un temps fort de partage et d'échanges après une journée intense et studieuse.



MANIFESTO

Matinée touristique et culturelle



Après avoir passé la nuit à bord de l'ADMIRAL arrimé sur les quais de la Moldau, les adhérents ont profité d'une matinée douce et ensoleillée pour visiter Prague à bord d'un bateau croisière réservé pour RFE. Sylvaine Bouquerel s'est appuyée sur Marie Muchova, Directrice de l'office national tchèque pour organiser la visite de Manifesto, un food court international à ciel ouvert où se mêlent restauration et culture. Trait d'union entre le passé et le futur, cette start-up placée au cœur de la ville s'inscrit dans un esprit durable et innovant avec une programmation de concerts, festivals et spectacles de danse proposés toute l'année.

Les 24H00 se sont terminées chez Staropramen, la plus grande brasserie de la ville avec une dégustation de bières tchèques et un dernier déjeuner avant de reprendre l'avion pour la France.



PROGRAMME 24H00 RFE Prague

Jeudi 10 octobre 2019

Tour TV Prague

12h30 13h45 Cocktail déjeunatoire

14h00 17h00 Réunion plénière

17h00 Intervention Chambre de commerce franco-tchèque

18h30 Pot de l'amitié avec les adhérents de la Chambre de commerce franco-tchèque

20h30 Dîner restaurant Kuchyn

23h00 Nuit à Admiral Botel

Vendredi 11 octobre 2019

Concepts tchèques de restauration

9H00 10h30 Croisière sur la Vltava (Moldau)

11h00 12h00 Visite du Manifesto Market Smichov

12h00 14h00 Visite, dégustation et Déjeuner à la brasserie Staropramen



RESTO
FRANCE
EXPERTS

Expertise et savoir-faire en restauration

A propos

Les fondateurs de l'association sont :

Marc GRANDMOUGIN
Gilles CASTEL
Sylvaine BOUQUEREL
Yves CHALANDAR
Jean-Marc GOLFIER
Pierre KASKASSIAN
Patrice LEGRAND

Nicolas RICHARD-BETHRY
Joseph DIATTA
Sébastien GROS D'AILLON
Pierre MARCEL
Olivier ROBIN
Olivier ROBINOT

Ils ont pour objectif de promouvoir l'expertise des adhérents et d'assurer leur notoriété.
Faire appel à un membre du Resto France Experts, c'est un gage de qualité et de sécurité pour les donneurs d'ordre, quels que soient leurs projets.

Informations pratiques

Siège social : 66 avenue des Champs-Élysées - 75008 PARIS

Contact Resto France Experts : Sylvaine BOUQUEREL
contact@restofranceexperts.fr
Tél. : 01 45 80 88 94

Contact Presse : Carole ROCHER
contact.presse@restofranceexperts.fr
Tél. : 06 87 57 52 17



RESTO FRANCE EXPERTS

66 avenue des Champs Élysées • 75008 PARIS • Tél. : 01 45 80 88 94 • e-mail : restofranceexperts@gmail.com
SIRET 849 061 544 00011 – APE 9411Z