

Venez assister

AUX TABLES RONDES

sur le Pôle Informations/Conseils hall 2

FOCUS HÔTELLERIE

TABLE RONDE N°1

Comment concevoir un projet de rénovation en hôtellerie en intégrant obligations réglementaires et nouvelles tendances ?

Des questions indispensables à se poser avant le démarrage d'un projet de rénovation à la mise en œuvre et au suivi pour la remise en marché de son établissement :

Dimanche et lundi à 15h00 sur le Pôle Informations/Conseils hall 2

Avec la participation d'hôteliers et d'architectes qui témoigneront de leurs expériences et d'experts en accompagnement financier



TABLE RONDE N°2

Présentation des dispositifs d'aides pour les entreprises touristiques par l'ADEME Bretagne, partenaire du salon PRORESTEL

Aides à la décision (pré-diagnostics, études,...), aides à la réalisation sur les domaines d'intervention tels que bâtiment basse consommation, énergie (solaire thermique et photovoltaïque) et déchets, aides Fonds Chaleur Solaire Thermiques. Venez vous renseigner lors des conférences prévues les :

Lundi à 14h00 et mardi à 15h00 sur le Pôle Informations/Conseils hall 2

Animée par l'ADEME Bretagne



FOCUS RESTAURATION

TABLE RONDE N°3

Attentes et motivations des consommateurs en restauration

Ce sera l'occasion de décrypter et de soulever avec les participants chacun des changements de ce secteur en pleine mutation : bouleversement de la demande, féminisation de la société, nouveaux rythmes de vie, attente importante de nouvelles solutions alimentaires, adaptations nécessaires pour recréer du trafic et de la fidélisation, perspectives à 10 ans

Lundi 10h30 sur le Pôle Informations/Conseils hall 2

Animée par M. BOUTBOUL de GIRA
Conseils en partenariat avec l'UMIH Bretagne



TABLE RONDE N°4

Manger Bio en Restauration Collective, c'est possible !

Connaître les spécificités du mode de production et de transformation biologique ; repérer les acteurs de la filière Bio ; organiser son approvisionnement ; identifier les critères de maîtrise du budget ; construire un projet à plusieurs.

Dimanche et Mardi à 17h00 sur le Pôle Informations/Conseils hall 2

Animée par Inter Bio Bretagne et avec la participation de professionnels qui témoigneront de leurs expériences

TABLE RONDE N°5

Améliorer la qualité nutritionnelle des aliments grâce à l'engagement de producteurs dans la démarche Bleu-Blanc-Cœur

L'Association Bleu-Blanc-Cœur, récemment reconnue dans le cadre du Programme National Nutrition Santé, rassemble tous les acteurs de la chaîne alimentaire, du producteur au consommateur dans le but de remettre au goût du jour les cultures de lin, de lupin, d'herbe, de luzerne, de chanvre, de féveroles, etc....qui apportent davantage de biodiversité dans nos paysages.

Venez découvrir les enjeux en matière de santé de cette démarche le

Mardi à 11h sur le Pôle Informations/Conseils hall 2

Avec la participation de producteurs qui témoigneront de leurs expériences et de professionnels de la santé pour nous éclairer sur les fondements scientifiques.



Les partenaires du Pôle Informations/Conseils

