



PARTENAIRE DU CONGRÈS DU SNACKING, LANCE UN NOUVEAU SERVICE DÉDIÉ AU SNACKING

Depuis quelques années, le snacking a su tirer son épingle du jeu et s'imposer comme un incontournable dans le domaine de la restauration. Choisi en priorité à la pause déjeuner, il fait désormais partie du quotidien de millions de Français, qui optent pour des plats simples, rapides et bon pour la santé. Ils sont d'ailleurs plus d'1 sur 2* à partager leur envie de trouver plus de végétal en restaurants.



“ Aujourd'hui, le snacking est une manière rapide et économique de se faire plaisir. ”

Julie Paindavoine, Channel Marketing Manager Bonduelle Food Service.

QUI A DIT QUE LE VÉGÉTAL ET LE SNACKING NE POUVAIENT PAS FORMER UN DUO INCONTOURNABLE ?

Le snacking ne cesse de se développer et de voir naître des offres de plus en plus diversifiées et adaptées aux besoins de chaque consommateur. C'est aussi la mission que s'est donnée Bonduelle Food Service en développant son nouveau service.

SNACKING

by Greenology



“ Nous sommes convaincus que le végétal est une des solutions aux enjeux actuels, économiques et climatiques. ”

Nicolas Dron, Directeur Marketing Bonduelle Food Service.



Dans la continuité de **Greenology**, cette plateforme propose un service complet qui a pour objectif d'aider et d'accompagner les chefs dans leur transition vers plus de végétal en snacking.

Au programme : une décryptage des tendances, des newsletters, des recettes, et la possibilité de participer à des masterclass avec les équipes culinaires Bonduelle pour apprendre et partager au cours d'ateliers culinaires sur-mesure.

BONDUELLE FOOD SERVICE, PARTENAIRE DE LA 13^{ÈME} ÉDITION DU CONGRÈS DU SNACKING

Bonduelle Food Service donne rendez-vous le 6 juin au Pavillon Royale, Paris 16^{ème} lors du prochain Congrès du Snacking pour une journée riche en échanges et en débats. Ce rendez-vous incontournable pour l'ensemble des professionnels de la restauration sera l'occasion d'aborder les évolutions du secteur, d'analyser les tendances et les nouveaux comportements mais aussi de se tourner vers l'avenir et de se demander comment relever les nouveaux défis de la restauration.

À cette occasion, Nicolas Dron, Directeur Marketing Bonduelle Food Service, prendra la parole à 15H15 lors d'une table ronde autour du thème « Healthy et végétalisation de l'offre : quelles réponses apporter ? »



*CHD Expert "Tendances Alimentaires"