

“Tendances dans l’information nutritionnel pour le secteur OOH”



PROGRAMME: Lundi 12 mars

- 9.00 h.** Accueil (café, jus de fruits, etc. ...)
- 9.30 h.** Mot de bienvenue par le **Professeur André Huyghebaert**, Président d'Asforcol
- 9.40 h.** Suivi par un mot de notre Secrétaire Général **Lucien De Groot**
- 9.45 h.** ISO 22000 dans la grande distribution, une expérience leader en Belgique de plus de 6 ans.
M. Pascal Leglise, Total Quality Manager Carrefour.
- 10.15 h.** Tendances nutritionnelles dans le secteur du scolaire (source : CEDE).
Tendances nutritionnelles dans le secteur de la santé pour les seniors.
Les priorités de l'industrie alimentaire (sources : Flanders Food, Comeos,...)
M. Philippe Crenier, Rédacteur en Chef FoodServicePro.
- 10.45 h.** Maitriser la Qualité et le Coût de votre service restauration.
M. Alain Bever, AB Restauration.
- 11.15 h.** Questions et réponses.
Clôture de la réunion par le Président d'Asforcol.
- 12.30 h.** Lunch: participation facultative au prix de € 35/personne (fin prévue à 14 h.)