

Le blog

 **Restauration21**®

www.restauration21.fr

ACCOMPAGNEMENT
AU DÉVELOPPEMENT
DURABLE

RESTAURATION21

ACCOMPAGNEMENT AU DÉVELOPPEMENT DURABLE

Lydie Anastassion est journaliste spécialisée sur la restauration depuis onze ans.

En 2008-2010, elle prépare et décroche un master 2 Développement Durable et Organisation (Paris-Dauphine).

Un nouveau projet professionnel se dessine puis s'impose : créer un média non confidentiel alliant la restauration et le Développement durable.

Restauration21 naît en octobre 2009. Au fil des mois, l'objet se précise : le blog reçoit un très bon accueil auprès de sa cible de lectorat, les retours positifs prouvent que les professionnels sont en attente d'une telle source d'informations, un média décalé par rapport aux supports classiques de presse professionnelle et ultra ciblé.

À leur demande, Lydie Anastassion initie des interventions d'accompagnement auprès d'entreprises du secteur agroalimentaire. De ces expériences terrain, est né un catalogue d'offres pragmatiques dédiées.

LES OFFRES

FAITES-VOUS DU GREEN WASHING ?

La communication verte a ses écueils :
allégations mensongères, discours peu crédibles.

Il en résulte des informations mal présentées, mal exploitées qui altèrent le message initial et le discréditent, tant auprès de vos clients que des canaux d'informations.

- Relecture et réécriture objective de vos argumentaires commerciaux et publicitaires déjà existants, dédiés à la thématique Développement durable.
- Diagnostic de votre offre : est-elle porteuse d'un message Développement durable dans sa totalité ou en partie ?
- Identification et rédaction des arguments de communication.

Tarif

Honoraires d'intervention à la journée

800 € HT / jour

En sus, frais de déplacement, recherches spécifiques, prise de vue, etc.

LE DÉVELOPPEMENT DURABLE EN RESTAURATION : PRÉSENTATION & PANORAMA

Une présentation des enjeux du Développement Durable pour le secteur et ses acteurs, à destination de vos équipes foodservice.

Comment faire du Développement Durable un argument compétitif auprès des vos clients ?

Approvisionnements (proximité, circuits courts, le bio, le conventionnel) - Étiquetage environnemental - Labels (comment s'y retrouver) - Énergie - Déchets - Gouvernance - Etc.

Tarif

Honoraires d'intervention à la journée

800 € HT / jour

En sus, frais de déplacement, recherches spécifiques, prise de vue, etc.

LES OFFRES

LA COMMUNICATION

Accompagnement à la réalisation de documents de communication.

Mise en valeur de votre thématique et de votre démarche

Développement Durable par la rédaction de documents appropriés : argumentaires, plaquettes commerciales, contenu web, dossiers de presse, journaux internes...

Tarif

Honoraires d'intervention à la journée

800 € HT / jour

En sus, frais de déplacement, recherches spécifiques, prise de vue, etc.

POSITIONNEMENT & VEILLE

Accompagnement à vous positionner dans votre environnement décisionnel.

Identification des parties prenantes - Réalisation d'une veille législative, réglementaire, médiatique, online et offline sur-mesure - Décryptage.

Création de dossiers argumentaires

Conception et organisation d'entretiens individuels et tables rondes.

Tarif

Honoraires d'intervention à la journée

800 € HT / jour

En sus, frais de déplacement, recherches spécifiques, prise de vue, etc.

CONTACT

Lydie ANASTASSION

restauration21@gmail.com

Mob +33 6 88 59 50 46

restauration21®

142, rue de crimée - 75019 paris

restauration21@gmail.com

www.restauration21.fr

siret 51224306400015

EN COMPLÉMENT



Créé en 2009, **Restauration21** est le seul média dédié au Développement durable en restauration. C'est un blog indépendant d'informations professionnelles riche d'un contenu de plus de 360 articles, rédigés par Lydie Anastassion, la créatrice du blog, journaliste spécialisée sur la restauration et le Développement durable.

LA LIGNE ÉDITORIALE

À quoi ressemblera la restauration de demain ? Comment prendre en compte les nouvelles contraintes et normes environnementales ?

Restauration21 propose des pistes de réflexion, met des initiatives en avant ainsi que des personnalités impliquées dans cette démarche. Restaurateurs (indépendants, chaînes) de tous secteurs (restauration traditionnelle, rapide), producteurs, fournisseurs, tous travaillent à l'avenir de la restauration.

Ces acteurs sont nos lecteurs : restaurateurs, chefs de cuisine, traiteurs, chaînés, grossistes, responsables achats, qualité, RH, Développement durable, enseignants...

LES OBJECTIFS

Restauration21 a l'objectif de devenir la référence en matière d'informations sur le Développement durable en restauration. Un pôle d'expertise et de conseils est développé en parallèle.

OUTSIDER DE L'INFORMATION

Une source unique d'informations spécialisées

■ « Grâce à vous, nous nous sommes engagés dans l'étiquetage environnemental de l'hôtel et du restaurant, et c'est passionnant », Les Orangeries, Lussac les Châteaux.

■ « Merci pour ces informations très intéressantes pour nous et la profession », Stéphane Personeni, directeur des opérations Groupe Floirat.

■ « Bravo pour ce nouveau look et un blog très clair, sympa à lire. On va batailler ensemble pour mieux le faire connaître, ça vaut le coup ! », Le CCC.

Restauration21 est le vecteur idéal et moderne pour atteindre les lecteurs concernés par les enjeux et le devenir la profession.

Restauration21 c'est aussi :

- Une newsletter bimensuelle adressée à près de 600 lecteurs.
- Des newsletters dédiées.

POUR RECEVOIR LE KIT MÉDIA 2012 DU BLOG : RESTAURATION21@GMAIL.COM