

## LES PRESTATIONS DU FOOD STUDIO

Un ensemble complet de domaines de compétences (en orange) et de prestations associées (en noir) au service des projets d'accompagnement

### Etudes et sensibilisation à l'environnement économique

- Accès à des bases de données / Statistiques / Observatoire d'activité
- Etudes de marché (*Analyse des besoins et attentes consommateur*)
- Benchmarking
- Constitution de panels, de focus groupes
- Laboratoire de tendances (*Programme de prospective structuré d'aide à l'innovation et à la création*)
- Forums inter-entreprise /réseaux

### Formation interne et accompagnement

- Programmes NOVIAA et FUTURIAA
- Formation culinaire de base et avancée
- Sensibilisation aux différentes pathologies
- Analyse stratégique
- Stratégie d'innovation
- Plan d'innovation marque / gammes / produits
- Animation d'atelier de créativité
- Positionnement et approche marketing de l'offre
- Marketing-mix de l'offre

### Efficacité temps/ressources dans le process d'innovation-développement

- Outils méthodologiques sur la gestion de projet, de l'idée à la mise sur le marché
- Plan marketing de lancement

## Assistance au développement technique de l'offre

- Développement et mise en œuvre de nouvelles recettes
- Définition de "l'identité culinaire" (*Pour développer une cohérence de l'offre*)
- Etablissement de cahier des charges et de fiches techniques "culinaires"
- Etudes sensorielles
- Tests microbiologiques
- Etude de profils nutritionnels
- Etudes de DLC (*Challenge test et étude de vieillissement*)
- Conseil en développement de packaging (*Industriels, consommateurs*)

## Support à l'industrialisation des prototypes

- Ingénierie industrielle
- Test de fonctionnalité de nouveaux équipements de production
- Mise à disposition d'un pilote industriel

## Gestion des aspects réglementaires et des risques

- Assistance à la conformité réglementaire
- Audits et programmes de maîtrise des risques sanitaires
- Centre de "crise sanitaire"

## Maîtrise des coûts de production

- Bilan et optimisation de la performance énergétique

## Promotion de l'offre

- Mise à disposition d'outils numériques et de webdiffusion
- Conception de modules de promotion et de formation
- Restaurant "d'étonnement"®