

Cantina²⁰₁₆

LA CONVENTION BIENNALE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

LA REVOLUTION NUMERIQUE INVESTIT LE CHAMP DE LA RESTAURATION COLLECTIVE !

Réalités et perspectives

▶ 1 grand **témoign**

▶ **Benchmark et success stories**

▶ **8 conférences stratégiques et prospectives**

▶ **Tables rondes réunissant opérateurs, équipementiers et clients de la profession**

▶ Des moments de **convivialité et d'échange** avec les décideurs et acteurs du secteur



Vous êtes ...

- Décideur ou acteur au sein d'une entreprise, d'une collectivité territoriale, d'une administration ou de toute autre collectivité,
- Décideur ou prescripteur au sein d'une entreprise de restauration collective, d'une chaîne de restauration commerciale, d'une société agro-alimentaire, d'équipement ou de distribution,
- Promoteur immobilier, prestataire de facility management, architecte, nutritionniste,
- Acteur ou investisseur dans l'économie numérique.

Cette convention est pour vous !

A L'OCCASION DE SA 5^{ème} ÉDITION, CANTINA 2016 RÉUNIRA LES ACTEURS DU SECTEUR DE LA RESTAURATION COLLECTIVE AUTOUR DES ENJEUX, INNOVATIONS ET PERSPECTIVES DU NUMÉRIQUE APPLIQUÉS À LEURS ACTIVITÉS.

Café d'accueil 8 h 15 - 9 h 00

Restauration collective 2016-2020
Un futur ultra-connecté, dé-connecté, re-connecté !

9 h 00 - 9 h 25

Frédéric Loeb

Dirigeant Fondateur de Loeb Innovation

Des vertus du suivi des obligations contractuelles du prestataire de restauration
Les ressources du web 2.0 ont tout changé !

9 h 25 - 9 h 50

Alain Roy - Directeur Associé de PH Partners

François Collineau - Directeur Associé de CKS Consulting

Le co-design appliqué à la mode de Starbucks...
Ou comment développer les recettes gagnantes grâce à son réseau de clients

9 h 50 - 10 h 15

Nicolas Savio

Directeur Associé de Global Tree

Café - Contacts 10 h 15 - 11 h 00

Cuisine connectée et digitalisation de la restauration
au service de ses acteurs : propriétaire, utilisateur, exploitant, FMer

11 h 00 - 11 h 30

Gilles Castel

Directeur Général du BET G.SIR

Dominique Sauvage

*Directeur du Pôle Expertise
Restauration chez Orange*

- Comment piloter sa cuisine à distance.
- Comment agir sur l'usage des locaux de production pour l'application des bonnes pratiques et l'optimisation des consommations énergétiques.
- Comment mettre en place un outil efficace de pilotage multi-sites.

Détection et traitement des irritants jalonnant le parcours du convive
Best practices en GMS au service de la restauration collective

11 h 30 - 12 h 00

Eric Lebailly

Directeur Associé, DIA-MART Consulting

L'homme "augmenté" au cœur des restaurants du 21ème siècle
Point de vue historico-sociologique du chercheur expert en étude des pratiques alimentaires

12 h 00 - 12 h 30

Gilles Fumey

*Professeur des Universités en Géographie culturelle
de l'alimentation, Université Paris-Sorbonne*

Cocktail-Déjeuner - Contacts 13 h 00 - 14 h 30

Manager une entreprise de services à l'ère digitale et de la génération Z
Qu'imposent ces bouleversements dans la vie des organisations ?

14 h 30 - 15 h 00

Miguel Zancajo

*Senior Vice-Pdt Global Talent & Culture Support for Digital Transformation,
Accor Hotels*

**Comment la montée en puissance des nouvelles technologies peut façonner
le déploiement de nouveaux services à la clientèle**

15 h 00 - 15 h 30

François ou Nicolas Bergerault

Co-Fondateurs de L'Atelier des Chefs

Retour d'expérience sur la mutation du business model du leader des cours de cuisine en BtoB et BtoC

**Comment l'arrivée des objets connectés et de l'internet des objets
va impacter les métiers de services et de la restauration**

15 h 30 - 16 h 00

Pierre Métivier

*Fondateur de NET-7 Innovation - "Les technologies sans contact au service
de l'innovation", Editeur du blog « Avec ou sans contact »*

Les restaurateurs à l'heure du numérique : quelle valeur ajoutée et quels avantages "client" ?

16 h 00 - 17 h 00

Compass, Elior, Restalliance, Sodexo et Restauco

Table ronde animée par Paul Fedele, Rédacteur en Chef de France Snacking

Clôture de CANTINA 2016... et prise de rendez-vous pour 2018 ! 17 h 00 - 17 h 15

**+
GRAND TÉMOIN
12h30 - 13h00**

Philippe Bloch
*PDG de Ventana Group,
Journaliste BFM Business,
Co-fondateur de Columbus Café*

Cantina 2016

LA CONVENTION BIENNALE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

LA REVOLUTION NUMERIQUE INVESTIT LE CHAMP DE LA RESTAURATION COLLECTIVE !

Réalités et perspectives

EN BREF

• QUAND ?

Mardi 22 mars 2016

• OÙ ?

Auditorium Paris Centre Marceau
12, avenue Marceau - 75008 Paris
M° Alma-Marceau

• INSCRIPTION ?

Merci de remplir votre formulaire d'inscription en ligne à l'adresse suivante :
www.phpartners.fr/cantina2016.php

• NOUS CONTACTER ?

PH Partners
16, place Edouard Normand / BP 19002
44090 Nantes Cedex 1 / FRANCE

Email : fanny.abolivier@phpartners.fr
Tél. : (+33).2.40.48.55.25

FRAIS D'INSCRIPTION

- Tarif spécial «**COLLECTIVITÉS**» : 595 € HT / participant
- Tarif «**OPÉRATEURS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE ET COMMERCIALE, FOURNISSEURS, DISTRIBUTEURS ET AUTRES DÉCIDEURS**» : 695 € HT / participant
- Sur la 2^{ème} inscription **-10%**
- À partir de la 3^{ème} inscription **-20%**

PRISE EN CHARGE "FORMATION"



La société PH Partners, organisatrice et animatrice des journées CANTINA, est enregistrée comme organisme de formation !

Votre inscription à CANTINA 2016 peut se faire au titre de votre formation continue !



RELAIS MÉDIAS

