

CANTINA 2007

INFORMATIONS PRATIQUES

Quand ?

Le mardi 20 mars 2007

Où ?

Le Toit de la Grande Arche - Paris-La Défense

Comment s'inscrire ?

Le bulletin d'inscription doit être retourné par courrier, fax ou e-mail à :

PHILIPPE HERSANT & PARTNERS / CANTINA 2007
6 rue de la Bastille - BP 19002
44090 NANTES CEDEX 01

Tél. : 02 40 48 55 25 - Fax : 02 40 48 27 14

e-mail : philippe.hersant@phpartners.fr
www.phpartners.fr

Prix de participation : 980 € HT

Possibilité de prise en charge
par votre Fonds d'Assurance Formation.

Le prix indiqué comprend la journée de Convention,
un exemplaire du Guide de la Qualité en Restauration
d'Entreprise, l'accès au pôle d'expertises, le déjeuner et les
pauses.

PARTENAIRES

QUESTIONS DE BON SENS

Conseil et Formation auprès des
collectivités du monde du travail.
www.questionsdebonsens.fr

COLLECTIVITÉS EXPRESS

Revue spécialisée
sur les marchés des collectivités.
www.lechef.com

IMMOBILIER & SERVICES

Magazine professionnel dédié
aux métiers du facility,
du property management
et des services liés à l'immobilier.

AFHOR – OMNIRES

GRUPE APAVE

Formation, Conseil et Assistance
à Maîtrise d'Ouvrage
en Restauration Collective.
www.afhor.com

PHILIPPE HERSANT & PARTNERS

Cabinet de conseil opérationnel
et stratégique spécialisé sur les
marchés de la restauration
et des services aux collectivités.
www.phpartners.fr

COFREMCA

Société d'études qualitatives et
quantitatives / Études sociologiques
– Études stratégiques et
prospectives.
www.sociovision.fr



BARILLA

Première marque en Italie et dans
le monde dans le domaine de
la production des pâtes, pour les
aliments cuits au four,
le Groupe Barilla est encore à la
première place en Italie et
troisième en Europe avec des
marques comme Mulino, Bianco,
Pavesi et Wasa. Entreprise leader
du secteur, Barilla base
ses productions alimentaires sur
trois principes fondamentaux :
la qualité des produits, l'attention
pour une alimentation saine,
et, naturellement le goût, cette
valeur gastronomique qui
caractérise toute sa gamme.
www.barillagroup.it

CANTINA 2007



LA PREMIÈRE CONVENTION DE LA RESTAURATION D'ENTREPRISE

organisée par Philippe Hersant & Partners

20 MARS 2007



8 CONFÉRENCES

STRATÉGIQUES
& PROSPECTIVES

1 TABLE RONDE

SUR LA RESTAURATION
D'ENTREPRISE DE DEMAIN

1 PÔLE D'EXPERTISE

POUR DES CONSULTATIONS
INDIVIDUELLES & GRATUITES
SUR VOS PROBLÉMATIQUES
CONCEPTUELLES,
TECHNICO-ÉCONOMIQUES,
ORGANISATIONNELLES,
JURIDICO-FISCALES
& DE FORMATION



PARIS LA DÉFENSE



Philippe Hersant & Partners
Conseil en Restauration et Services

Collectivités
DE BON SENS

QUESTIONS
DE BON SENS



Immobilier
& Services



SOCIOVISION
Cofremca

CANTINA 2007

LA CONVENTION EUROPÉENNE DE LA RESTAURATION
D'ENTREPRISE RÉUNIT DÉCIDEURS ET ACTEURS AUTOUR
DE PROBLÉMATIQUES ET THÉMATIQUES RELATIVES
AUX DÉFIS ET ENJEUX DES ANNÉES 2010...

VOUS ÊTES...

Directeur général, directeur des ressources humaines, directeur des achats, directeur des services généraux, responsable de comité d'entreprise... d'un ou plusieurs établissements privés ou publics...

Promoteur immobilier, directeur immobilier, prestataire de facility management, architecte, concepteur...

Directeur général, directeur commercial, directeur marketing, directeur du marché de la restauration hors-domicile... d'une entreprise-prestataire de services et/ou titres repas, d'une société de restauration collective, d'une chaîne de restauration, d'une société alimentaire, d'équipement ou de distribution...

CETTE CONVENTION EST POUR VOUS !

Décideurs et acteurs : Quelles stratégies pour la restauration d'entreprise de demain ?

Journée animée par Daniel MAJONCHI,
Président Fondateur du Leaders Club

8 H 30	Café d'accueil
9 H	La Restauration d'Entreprise Attentes et exigences des collaborateurs-consommateurs <small>Jean-Pierre FOURCAT - Vice-Président, SOCIOVISION COFREMCA</small>
9 H 45	La mutation des systèmes de restauration face aux évolutions de la vie des entreprises <small>Gilles CASTEL - Directeur Général, G.SIR / François TESNIERE - Directeur Général, 2 ZONE 2</small>
10 H 15	Les équilibres économiques de la restauration d'entreprise Qui paie quoi aujourd'hui et qui paiera quoi demain ? Les enjeux de la TVA... <small>Alain ROY - Associé PH & Partners</small>
11 H à 11 H 45	Pause - Café
11 H 45	Le Titre-Restaurant : Alternative et/ou Complémentarité <small>Pierre-Jean FOSSAT, Directeur des Ventes de Chèque Déjeuner</small>
12 H 15	Marques et Enseignes en Restauration d'Entreprise Tendance de fond ou phénomène de mode <small>Olivier SCHRAM - Associé PH & Partners</small>
13 H à 14 H 30	Buffet - Contact : «L'Italie dans tous ses états...»
14 H 30	La restauration au cœur de l'offre du Facilities Management Témoignages et expériences d'entreprises - clientes <small>Françoise LEROY - IMMOBILIER & SERVICES</small>
15 H	Le cahier des charges de demain : Nouveaux besoins, nouvelles contraintes <small>Éric JINTRAND - Directeur Associé FIDAL</small>
15 H 30	L'offre restauration des années 2010 : Les prémices d'une rupture <small>Frédéric LOEB - Président-Directeur général LOEB Innovation</small>
16 H à 16 H 30	Pause - Café
16 H 30	Quelles stratégies pour la restauration d'entreprise de demain ? <small>Au cours de cette table ronde, directeurs des ressources humaines, directeurs des services généraux, directeurs des achats, représentants de comités d'entreprises, représentants de sociétés de restauration collective et experts débattront des profils et formats de la restauration d'entreprise et inter-entreprises de demain.</small>
17 H 30	Clôture de CANTINA 2007

Au sein du pôle d'expertises,
de 9h00 à 18h00
six consultants spécialisés
répondront gratuitement
à vos demandes de conseil