

Cantina 2013

LA CONVENTION BIENNALE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

LES NOUVEAUX LEVIERS DE PERFORMANCE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Période de crise :
quels défis, quelles opportunités ?

1 grand témoin

Benchmark et success stories

8 conférences stratégiques et prospectives

1 table ronde sur les défis, enjeux et opportunités de la restauration collective perçus par les acteurs des 3 grands secteurs de la profession (entreprises, enseignement & santé)

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

Organisation :



En partenariat avec :



MERCREDI
20 MARS
2013
AUDITORIUM
MARCEAU



Cette convention est pour vous !

A L'OCCASION DE SA 4^{ème} ÉDITION, CANTINA 2013 RÉUNIRA LES DÉCIDEURS, ACTEURS ET FOURNISSEURS DU SECTEUR DE LA RESTAURATION COLLECTIVE AUTOUR DES LEVIERS DE PERFORMANCE À PROMOUVOIR OU ACTIVER DANS CE CONTEXTE DE CRISE ÉCONOMIQUE PERSISTANTE.

RELAIS MÉDIAS



	Café d'accueil	8 h 15 - 9 h 00	
	Panorama sur les indices performantiels "clés" de la profession : Ce qui s'est passé depuis 2011, tendances pour la période 2013-2015	9 h 00 - 9 h 30	François Blouin Dirigeant Fondateur de Food Service Vision
	L'achat de prestations en restauration collective : un levier stratégique puissant ! De l'AMO au suivi de prestation	9 h 30 - 10 h 00	Alain Roy - Directeur Associé de PH Partners François Collineau - Directeur Associé de CKS Consulting
	La qualité de service : plus que jamais, une valeur "refuge" ! Comment promouvoir l'extraordinaire potentiel de vos équipes	10 h 00 - 10 h 30	Anne-Gabrielle Verdier Directrice des Opérations Starbucks France
	Café - Contacts	10 h 30 - 11 h 15	
	Valorisation de la filière « déchets » et réduction des gaspillages : Au-delà des obligations réglementaires, de réelles opportunités à saisir	11 h 15 - 11 h 45	Mathieu François - Associé de PH Partners Gilles Castel - Directeur Général du BET G.SIR
	Restauration de collectivités : le format traditionnel peut-il encore se renouveler ? Comment valoriser les espaces et optimiser la variable "temps disponible"	11 h 45 - 12 h 15	Olivier Schram - Directeur Associé de PH Partners Cédric Miliotis - Directeur Associé de Onebuyone
	Industrie du foodservice : début d'un nouveau cycle (2013-2018) ? Essai de prospective pour les années à venir	12 h 15 - 12 h 45	Frédéric Loeb Dirigeant Fondateur de Loeb Innovation
	Cocktail-Déjeuner - Contacts	12 h 45 - 14 h 15	
	Quand la restauration emprunte au retail ses standards de qualité et exigences de performance : L'exemple d'IKEA	14 h 30 - 15 h 00	Jean-François Orsini Senior Manager Food & Beverage c/o Inter-IKEA-Systems
	Titres-repas et dématérialisation des moyens de paiement : Quelles répercussions pour la restauration collective dans un contexte instable en matière de TVA ?	15 h 00 - 15 h 30	Antoine Dumurgier Directeur Passage au Numérique, EDENRED France
	La restauration collective face aux enjeux imposés par la conjoncture : l'expérience de 3 acteurs emblématiques des secteurs entreprise, enseignement et santé Table ronde animée par Laurent Terrasson (Cuisine Collective)	15 h 30 - 16 h 15	Dominique Sauvage - Directeur du Pôle Expertise Restauration, ORANGE Dominique Francon - Conseiller du Directeur, CNOUS Jacques-Frédéric Siegler - Chef de service restauration, CHUV Lausanne
	Récession vs. restauration : Période de repli culturel ou effervescence en matière d'innovation ? Point de vue historique du chercheur expert en étude des pratiques alimentaires	16 h 15 - 16 h 45	Gilles Fumey Professeur des Universités en géographie culturelle de l'alimentation, Université Paris-Sorbonne
	Clôture de CANTINA 2013... et prise de rendez-vous pour 2015 !	16 h 45 - 17 h 00	