

# Cantina<sup>20</sup><sub>16</sub>

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<sup>ème</sup> 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**  
*Retour d'expérience sur la mutation du business model du leader des cours de cuisine en BtoB et BtoC*

15 h 00 - 15 h 30

**François ou Nicolas Bergerault**  
*Co-Fondateurs de L'Atelier des Chefs*

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

16 h 00 - 17 h 00

**Compass, Elior, Restalliance, Sodexo et Restauco**

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*