

Cantina 2022

LA CONVENTION BIENNALE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

RESTAURATION D'ENTREPRISE : LE MONDE D'APRÈS !

Nouvelles attentes, nouveaux formats, nouveaux acteurs et nouveaux défis



Vous êtes ...

- Décideur ou acteur concerné par le thème de la restauration, au sein d'une entreprise, d'une collectivité territoriale, d'une administration ou de tout autre environnement,
- Décideur ou prescripteur au sein d'une entreprise de restauration collective, d'une société de la foodtech ou d'un acteur de la distribution alimentaire,
- Promoteur immobilier, prestataire de facility management, architecte, nutritionniste,
- Acteur ou start-up dans le développement de solutions digitales et/ou innovantes destinées au monde de la RHF...

Cette convention est pour vous !

A l'occasion de sa 8ème édition, la convention Cantina réunira décideurs et acteurs de la restauration d'entreprise pour traiter des nombreuses mutations, nouvelles expériences et défis inédits auxquels est confronté ce marché depuis le déclenchement de la crise "Covid".
Bref, la restauration d'entreprise du monde d'après sera à l'honneur !

▶ **8 conférences** stratégiques et prospectives

▶ 1 grand **témoignage**

▶ **Benchmark et success stories**

▶ **2 tables rondes réunissant les décideurs et acteurs de la profession**

▶ Des moments de **convivialité, d'échange et de réseautage**



MARDI
22 MARS 2022

Centre de Conférences
VERSO
PARIS 9^{ème}

THÈMES DES INTERVENTIONS



Valentine PIA Association Refugee Food
12h30 - 13h00

M A T I N É E

8h15 - 9h00

Café d'accueil

9h00
9h25

L'épisode "Covid" et ses conséquences sur l'organisation des entreprises : télétravail, espaces de co-working, tiers lieux et autres considérations

Vision des décideurs, nouvelles attentes des actifs-convives

[👤 Renaud ROUFFIAC & Maxime RUMML - Harris Interactive](#)

9h25
9h50

Comment la restauration collective émerge-t-elle de la pire crise de son histoire ?

Premier bilan et perspectives

[👤 Esther KALONJI - SNRC](#)

9h50
10h15

Le boom du "delivery", une révolution qui a démultiplié les champs du possible...

... y compris en matière de restauration des actifs

[👤 François BLOUIN & Florence BERGER - Food Service Vision](#)

10h15 - 11h00

Café contacts

11h00
11h30

Les nouveaux formats de la restauration d'entreprise :

Environnements favorables, effets de seuil, viabilité des modèles économiques et autres défis inédits

[👤 Alain ROY - PH Partners](#)

11h30
12h00

La fluidité et la performance des parcours numériques

Enjeu-clé pour le convive 3.0

[👤 Nicolas SAVIO - Global Tree](#)

12h00
12h30

Oxymores et autres paradoxes de l'ère post-Covid :

la restauration d'entreprise est-elle (vraiment) prête à se réinventer ?

[👤 Frédéric LOEB - Loeb Innovation](#)

13h00 - 14h30

A P R È S - M I D I

Cocktail-déjeuner - Contacts

14h30
15h00

Effets de levier et nouveaux horizons pour les émetteurs de titres-restaurant

Montée en puissance du télétravail, multiplication des canaux de restauration méridienne, etc.

[👤 Loïc SOUBEYRAND - Swile](#)

15h00
16h00

Table ronde n°1 :

Qualité et diversité de l'offre alimentaire, loi Egalim :

Quels contenus et quelle mise en œuvre selon les formats de restauration et/ou partis-pris adoptés par les nouveaux acteurs du marché ?

[👤 Clément BONHOMME - Foodles](#) [👤 Didier CHAPUIS - Festins de Bourgogne](#)
[👤 Pierre-Antoine GALLET - Popote, Compass Group](#) [👤 Sixte de VAUPLANE - Nestor, Groupe Elior](#)
[👤 Jérôme LEMOUCHOUX - FoodCheri, Groupe Sodexo](#)
[👤 Animation par Claire COSSON - Magazine Zepros Collective](#)

16h00
17h00

Table ronde n°2 :

Transformation physique des lieux de restauration au travail :

Entre développement des espaces multifonctionnels et restaurants sans cuisine, évolution prévisible des formats d'origine

[👤 Stéphanie LA SALA - Foncière Covivio](#) [👤 Gilles CASTEL - G.Sir & Sarah JAFARSHAD - Bleu vert Concepts](#)
[👤 Sébastien CHAPALAIN - Class'crouste](#) [👤 Pierre BOUCHET - Génie des Lieux](#)
[👤 Animation par Nelly RIOUX - Magazine La RPF Cuisine Pro](#)

17h00
17h30

Décryptage de la journée...

Plaidoyer pour un nouveau modèle de développement des activités de restauration collective (bis repetita)

[👤 Gilles FUMEY - Professeur des Universités en Géographie culturelle de l'alimentation, La Sorbonne](#)

17h30 - 17h45

Clôture de CANTINA 2022 et... prise de rendez-vous pour 2024

Cantina 2022

LA CONVENTION BIENNALE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

RESTAURATION D'ENTREPRISE : LE MONDE D'APRÈS !

Nouvelles attentes, nouveaux formats, nouveaux acteurs et nouveaux défis

EN BREF

▪ QUAND ?

Mardi 22 mars 2022

▪ OÙ ?

Centre de Conférences VERSO
52, rue de la Victoire - 75009 Paris
M° Trinité d'Estienne d'Orves ou Notre-Dame-de-Lorette (ligne 12)

▪ INSCRIPTION

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

▪ NOUS CONTACTER

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

Email : fanny@phpartners.fr
Tél. : (+33) 240.48.55.25



FRAIS D'INSCRIPTION

- Tarif spécial «**COLLECTIVITÉS**» : 630 € HT / participant
- Tarif «**OPÉRATEURS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE ET COMMERCIALE, FOURNISSEURS, DISTRIBUTEURS ET AUTRES DÉCIDEURS**» : 795 € HT / participant
- Sur la 3^{ème} inscription **-10%**
- À partir de la 4^{ème} inscription **-20%**

