

MANIFESTATION

Cantina 2016. La restauration à l'heure du web 2.0

La 5^e édition de Cantina, convention biennale de la restauration collective, organisée par le cabinet PH Partners, a réuni le 22 mars 200 décideurs et acteurs du secteur à l'Auditorium Paris centre Marceau sur le thème de la révolution numérique et ses applications au monde de la restauration collective. Le point avec **Olivier Schram**, directeur associé de PH Partners.



« Le numérique est porteur de nouvelles solutions permettant d'accroître la performance et de fidéliser la clientèle. »

Pouvez-vous nous rappeler la genèse de Cantina et les objectifs qui ont présidé à la création de ce rendez-vous professionnel biennal ?

Nous avons créé Cantina en 2007 avec l'intention d'accompagner les décideurs de la restauration collective, de leur fournir des clés pour appréhender leurs problématiques au quotidien mais également ouvrir les perspectives pour les évolutions de demain. Cet enjeu est inscrit dans l'ADN de PH Partners. Cabinet de conseil stratégique, nous revendiquons une expertise unique sur toute l'étendue du spectre de la restauration hors foyer (RHF), qu'il s'agisse de restauration collective, de concession ou commerciale. Même si nous avons un tropisme certain pour la restauration collective, qui représente 60 % de notre activité, nos seize années d'expérience et la diversité de nos missions et de notre portefeuille de clients nous confèrent une réelle légitimité pour intervenir sur tous les pans de ce marché. Nous cultivons une vision décloisonnée basée sur une logique de cross-expertise

PH Partners

collective

pour accompagner les réflexions, tant dans les aspects fonctionnels, qu'économiques ou contractuels. Nous proposons une aide à la prise de décision, le pilotage stratégique de projets complexes, un accompagnement dans la réflexion sur des évolutions conceptuelles, la création de nouvelles enseignes, le lancement de nouveaux produits.

Au travers de Cantina, nous mettons notre expertise à 360 degrés au service des décideurs de la restauration collective, en ouvrant le débat et en évitant l'écueil du cloisonnement dont le secteur a trop souffert par le passé. Ce dernier a grandement évolué ces dernières années dans son approche de la satisfaction clients, pour s'adapter à une société au sein de laquelle la compétition commerciale est de mise et les clients sont de plus en plus « zappeurs ». Cantina propose des clés de compréhension au cours d'une journée de convention professionnelle de haut niveau associant d'éminents orateurs sur une thématique d'actualité qui constitue le fil rouge de ce rendez-vous.

Pouvez-vous nous présenter le programme de l'édition 2016 de Cantina ?

Nous avons toujours été précurseurs dans le choix de nos thèmes. Après un premier numéro consacré à la restauration d'entreprise en 2007, puis le développement durable en 2009 en pleine montée

en puissance de ces enjeux, le snacking et la restauration rapide en 2011 et les nouveaux leviers de performance en période de crise en 2013, nous avons choisi de dédier notre cinquième édition à la révolution numérique. Véritable lame de fond, elle s'impose à tous les secteurs et entraîne des mutations en profondeur qui redéfinissent les modèles en place. Qu'il s'agisse de solutions commerciales au bénéfice des clients mais également des opérateurs, du front office, d'hygiène, de RH et de management, force est de constater que le numérique est porteur de nouvelles solutions permettant d'accroître la performance et de fidéliser la clientèle. Le contenu de la convention 2016 s'est une fois encore avéré très riche. Il a été porté, entre autres, par François Collineau et Alain Roy, respectivement directeurs associés de CKS Consulting et de PH Partners, ces deux sociétés ayant développé une nouvelle activité, OCM (comme Online Catering Management), plate-forme dématérialisée dédiée au suivi contractuel des prestations de restauration externalisées (*cf encadré*). Frédéric Loeb, dirigeant fondateur de Loeb Innovation, s'est attaché à un exercice de prospective

sur la restauration collective des années 2016 à 2020, puis Gilles Castel, directeur général du BET G.SIR, et Dominique Sauvage, directeur du pôle Expertise Restauration chez Orange, sont intervenus sur la cuisine connectée et la digitalisation de la restauration. Gilles Fumey, professeur des universités en géographie culturelle de l'alimentation à Université Paris-Sorbonne, a livré son point de vue sur l'homme « augmenté » au cœur des restaurants du XXI^e siècle. Pierre Métivier, fondateur de Net-7 Innovation, a, quant à lui, décrypté la façon dont l'arrivée des objets connectés et de l'Internet va impacter les métiers de service et de la restauration. Éric Lebaillly, du cabinet Dia-Mart Consulting, a livré une conférence intéressante sur l'emprunt aux bonnes pratiques issues du secteur de la GMS et du retail pour mieux traiter les « irritants » qui jalonnent le parcours du convive en restauration collective. Rendez-vous en 2018 pour une nouvelle édition, qui promet d'être à nouveau féconde en réponses aux enjeux de la restauration collective d'aujourd'hui et de demain.

Propos recueillis

par Ludivine AUBIN-KARPINSKI

OCM de PH Partners, solution dynamique de management des prestations de restauration sous contrat

OCM, pour Online Catering Management, est une plate-forme dématérialisée de suivi contractuel, fruit de l'association entre PH Partners et CKS Consulting, cabinet de conseil spécialisé dans la fonction Achats. Elle offre une solution dédiée à la restauration sous-traitée, entièrement personnalisable, permettant le pilotage dynamique d'une prestation et le suivi de la relation contractuelle dans la durée. Cette solution web s'appuie sur une articulation tripartite associant la collectivité ou l'autorité concédante, la SRC et l'équipe OCM. Elle permet, *in fine*, de gagner en productivité et en traçabilité, au bénéfice du convive. (OCM en ligne : www.ocm-service.com)