

DIMANCHE 17 OCTOBRE

10h00 - 12h00

Ambassadeurs du Pain
Tendances boulangerie à l'international

14h00 - 15h30

Gira
Les tendances du marché de la restauration et focus sur les innovations en Loire Atlantique
Intervenant : Bernard Boutboul, Président de Gira

16h00 - 17h30

Gira
Les tendances du snacking dans la boulangerie et focus sur les innovations en Loire Atlantique
Intervenant : Bernard Boutboul, Président de Gira

18h00 - 18h30

Serbotel
Remise des Prix Serbotel



STUDIO TV
Grand Palais
Salle Loire
Niveau
intermédiaire

*Programme sous réserve de modifications

PLAN*DU SALON SERBOTEL 2021



LUNDI 18 OCTOBRE

10h00 - 11h00

Les Restos du Cœur

Table ronde

Intervenants : Romain Colucci, service communication, membre du conseil d'administration national des Restos du Cœur & Jean-Michel Griffon, Président des Restos du Cœur 44

11h30 - 12h30

L'Autre Cuisine & INTER BIO Pays de la Loire

Table ronde

13h30 - 14h00

Synergies CHR

Conférence

14h30 - 15h30

GNI

La santé du dirigeant, une clé de la santé de l'entreprise ?

En tant qu'entreprise de production mais aussi de services, nos collaborateurs doivent être au meilleur de leur forme, et donc être en parfaite santé. Pourquoi en irait-il différemment pour nos dirigeants sur lesquels pèsent beaucoup de responsabilités ? Quelles sont les conséquences de nos modes de vie et l'attention que nous portons à notre santé, sur l'entreprise et son dirigeant ? Quel est l'impact immédiat de la période que nous vivons, entre risque sanitaire et préoccupations économiques ?

Le GNI et Malakoff Humanis vous proposent de répondre à ces questions en dévoilant les résultats d'une grande enquête menée conjointement auprès des professionnels du secteur CHR ces derniers mois.

16h00 - 17h00

INTER BIO des Pays de la Loire

Territoire Bio Engagé : un label bio dédié aux collectivités, à partir de 20% de bio en restauration collective

Ce label, nouvellement déployé en Pays de la Loire et Bretagne par les associations INTERBIO, permet de distinguer les collectivités et établissements de restauration ayant déjà atteint 20% de bio dans les approvisionnements. Il valorise le travail mené par les équipes en cuisine et constitue un outil simple pour informer les convives et familles de l'action menée en faveur de la transition alimentaire. Pourquoi et comment l'obtenir ?

Venez en discuter avec INTERBIO des Pays de la Loire !

Intervenante : Maryse JEANNIN-MAHIEU

17h30 - 18h30

Un Oeil en salle

Nouvelles attentes du client : concilier sécurité et proximité

10h00 - 10h30

Académie Culinaire de France

Le secteur en pleine transition : nouvelle approche des fournisseurs / la labellisation

Les attentes du consommateur, analyse du secteur et de ses opportunités, la mise en place d'une labellisation éco-responsable et durable à destination des produits/fournisseurs/restaurants

Intervenants : Promus, Berjac, Green Label

10h30 - 11h00

Académie Culinaire de France

La restauration éco-responsable et durable

Nouvelles cuisines et nouveaux concepts : les tendances actuelles/à venir.

Intervenants : Le Val d'Evre, Restaurant Omija, Institut de la Gastronomie Végétale

11h00 - 11h30

Académie Culinaire de France

Et dans les écoles ?

Une nouvelle approche des référentiels, de nouveaux partenariats, une nouvelle demande des apprentis/élèves.

Intervenants : AA, Vatel, CCI et Campus de la Gastronomie

11h30 - 12h00

Académie Culinaire de France

Les chefs en box

Découverte des préparations des chefs dans les box et explications des différentes démarches

Intervenants : Olivier Pastrello (Pâtissier nantais)

Corinne Moreau (Cheffe du restaurant l'âme des poètes à Puy-en-Velay)

Rémi Henneuse (Second du Restaurant Vatel Nantes) - Romain Le Cordroch (Chef restaurant Mumi)

Monsieur Gastal & son chef (SODEXO) - Isabelle Cherouvrier-Seite (CCI Maine-et-Loire / Saumur)



STUDIO TV

Grand Palais

Salle Loire

Niveau

intermédiaire

SCÈNE
CULINAIRE

Hall 3

MARDI 19 OCTOBRE

10h00 - 11h00

Réso

Une table ronde pour envisager le temps partagé, ses bénéfices pour l'emploi et sa mise en place dans le secteur des HCR.

Intervenantes : Agathe Combes-responsable RESO 44
& Charlotte Lebreton-assistante commerciale et ressources humaines

11h30 - 12h30

GNI

Comment mettre en place une démarche RSE profitable au quotidien dans nos établissements CHR ?

L'implication des entreprises dans la démarche RSE n'est plus l'apanage de quelques entrepreneurs avertis et conscients des enjeux sociaux, économique et écologique actuel.

Les entreprises de l'Hôtellerie Restauration ont désormais à leur disposition un réseau de prestataires aptes à les accompagner dans cette transition. Le GNI Grand Ouest vous propose de faire un focus sur quelques uns de ces prestataires, forces de propositions sur des enjeux notables pour nos professionnels :

- La logistique du dernier Kilomètre,
- Le traitement et la valorisation des déchets et biodéchets,
- Livraison à domicile
- Vaisselle écoresponsable

14h30 - 18h00

CCI Nantes St-Nazaire & In Extenso

Un pas de côté pour mieux repartir,

Les Tendances de l'Hôtellerie dans le Grand Ouest

Dans une période incertaine et alors que les restrictions sanitaires restent en vigueur, de nombreux acteurs hôteliers s'interrogent sur leur stratégie de développement, d'investissement, ou encore sur leur façon d'exploiter leurs établissements.

La reprise sera-t-elle vraiment un retour à la normale ?

Quels changements va-t-elle provoquer dans la façon de consommer des clients et, par conséquent, dans les pratiques du secteur ?

10h00 - 12h00

Réseaux Locaux départementaux des Pays de la Loire

**En Pays de la Loire, conjuguer EGALim et proximité :
des filières viande de qualité pour la restauration collective**

Le saviez-vous ? Il est possible de répondre à EGALIM en travaillant avec les producteurs et fournisseurs de proximité. Les Réseaux LOCAUX, qui fédèrent les acteurs des restaurations collectives du champ à l'assiette autour de l'objectif d'augmenter la part des produits de proximité et de qualité, vous apportent des témoignages des filières viande bovine et volaille, et des outils pour y parvenir.



STUDIO TV

Grand Palais
Salle Loire
Niveau
intermédiaire

SALLE ERDRE

Grand Palais
Niveau
intermédiaire

MERCREDI 20 OCTOBRE

SALLE CANOPÉE

Hall XXL

09h45 - 12h00

Département 44, Association des Maires de France 44,
Chambre des Métiers et de l'Artisanat 44, Chambre d'agriculture 44
4^{ème} Rencontre du réseau MANGER LOCAL 44



STUDIO TV

Grand Palais
Salle Loire
Niveau
intermédiaire

11h30 - 12h30

Reso

La gestion du personnel, l'outil nécessaire pour optimiser la performance humaine de mon entreprise !

Une table ronde pour comprendre l'intérêt d'une bonne gestion RH et ses avantages sur la fidélisation, la motivation et l'engagement des salariés dans l'entreprise.

A cette occasion, 4 entreprises témoigneront pour partager leur expérience sur les bénéfices d'une bonne gestion RH.

Nkauj-Hmong Ly-responsable RESO Services & Emilie Martin-consultante RH RESO Services

13h00 - 14h00

Miamnutrition

La nutrition dans l'assiette

14h30 - 15h30

Campus de la Gastronomie

Rendez-vous du Goût – Produit gastronomique sur le poivre

Intervenante : Sylvie Jobbin, Des épices à ma guise

Concours

Animations et démos

Conférences



SERBOTEL+ = Contenu à retrouver en live sur l'événement virtuel "Serbotel + Digital"