



Invitation



WORLD CATERING FORUM

BY RESTAU'CO 
meditea.

EVENT FOUNDER

sous le haut patronage





Le 13 novembre 2018, dans le cadre du salon EquipHotel (Porte de Versailles), Restau'Co, organisateur du World Catering Forum en France, en partenariat avec Méditéa, fondateur de l'événement, présentent le 1er Forum international avec comme thématique la restauration collective.

Une journée unique de partage d'expériences et de transmission de bonnes pratiques pour contribuer à développer et accélérer la mise en œuvre d'une restauration collective de qualité, responsable et durable dans le monde.

En présence de Monsieur Stéphane Travert, Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation en France.

Des intervenants internationaux seront présents afin de partager la vision de la restauration dans leur pays.

- **Monsieur Robert Dion (Canada)** : Créateur et éditeur du magazine spécialisé Hôtels, Restaurants & Institutions. Il interviendra notamment sur l'aspect de la restauration collective au Canada et Nord USA, en relation avec le développement durable. Il s'exprimera également sur des questions générales de l'alimentation, comme l'études des tendances et l'attente des consommateurs.



- **Madame Luz Maria Doo de Li (Pérou)** : Conseillère auprès du cabinet du Ministère de la Santé Péruvien, elle est à l'origine d'un programme sur l'hospitalier en Amérique Latine. Elle interviendra sur une question majeure de la restauration collective : Comment l'alimentation intervient dans le soin des enfants en milieu hospitalier.





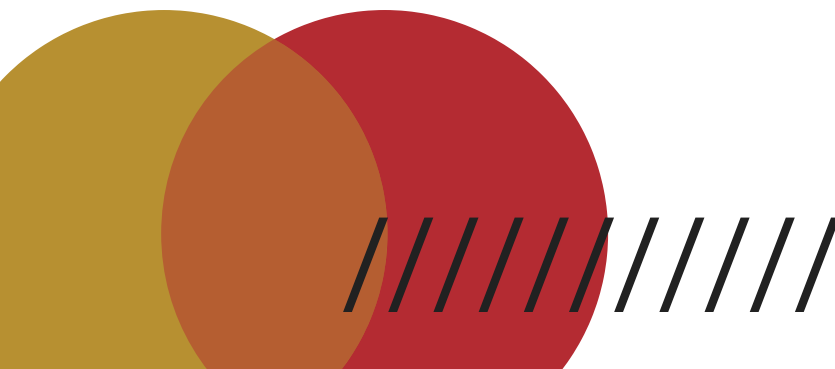
- **Madame Claudia Paltrinieri (Italie)** : Fondatrice de Foodinsider. Cette plateforme est un observatoire qui recense et évalue tous les menus des cantines scolaires italiennes selon un système participatif.

Elle pourra aussi partager les leviers qui permettent aux écoles italiennes d'être Exemplaires en achat de produits bio et locaux.

- **Docteur Nafâa Timsiline (Algérie)** : Spécialisé dans la distribution du matériel d'hygiène et de désinfection en milieu hospitalier, et a une connaissance approfondie de la restauration collective dans son pays.



- **Monsieur David LI (Hong Kong)** : Directeur des Opérations Senior, Maxim's Caterers LTD, groupe majeur de Food & Beverage. Il est le premier traiteur à fournir des services de restauration et des repas de patients aux hôpitaux publics de Hong Kong depuis 2000.





Programme

9h00 : Accueil des participants et petit-déjeuner

9h30 : Table ronde, plénière :

La restauration collective à travers le monde, différents modèles

Robert DION, Editeur Hotellerie Restauration & Institutions et conférencier à Montréal

Luz Maria LOO DE LI, Directrice exécutive Administration Nationale de Santé du Pérou

Claudia Parltrineri, fondatrice de Foodindiser, programme pour la restauration scolaire en Italie

David LI, National Operational Manager, Maxim's Hong Kong

Rachid MAFTOUH, Chef et consultant catering au Maroc

Dr Nafaà TIMSILINE, médecin hygiéniste, Alger

10h30 : Table ronde, plénière :

Les enjeux de l'alimentation et solutions apportées

Seront abordés les domaines de la sécurité alimentaire, de l'approvisionnement durable, de la nutrition et éducation des convives, au travers des enjeux de chaque pays.

12h00 : Cocktail-déjeuner

14h30 : Workshop au travers de ces modèles :

Comment faire avancer la restauration collective en réponse aux attentes sociétales ?

Atelier de travail en petit groupe pour établir un engagement commun de la restauration collective à travers le monde et la mise en place d'un réseau d'échange.

17h30 : Clôture





Le réseau Restau'Co et Méditéa vous invitent au World Catering Forum,
qui se déroulera le :

Mardi 13 Novembre 2018
EquipHotel Paris
Parc Expo, Porte de Versailles
De 9H à 17H

Merci de confirmer votre présence en vous inscrivant à l'événement avant le
Jeudi 1 Novembre,
via le lien : worldcateringforum.fr

Un événement :



Main Sponsor :



Partenaires :



sous le haut patronage

