



Comment la restauration d'entreprise s'est-elle réinventée face à l'évolution des usages des collaborateurs ?



Ghyslain MORVAN,
Fondateur de TRÈFLE RESTAURATION



Manuel MARTINS
Directeur environnement de travail
DANONE



Franck DOUAU
Deputy Director General Services
LVMH - Secrétaire Général De L'IDET



CONTEXTE

Quelle évolution des usages constatez-vous dans vos entreprises ?

Quelles sont les attentes qui émergent ?

Comment répondre à la diversification de ces attentes ?

Face à la multiplication de ces usages (présence hybride, horaires élargis, flexibilité)

Face aux attentes accrues en matière de diversité (allergies, régimes spécifiques, convictions religieuses)

Face à l'exigence de qualité, de sens et d'engagement sociétal

RETOURS D'EXPÉRIENCE POUR LVMH ET DANONE

Comment adapter l'offre aux nouveaux bâtiments ?

Comment y ajouter sens, inclusion et engagement sociétal ?

Comment gérer modularité, data et pilotage de la performance ?

Jusqu'où peut aller l'hyper-personnalisation ?

Contexte et enjeux pour LVMH : 3 nouveaux bâtiments / 3 nouvelles offres

Contexte et enjeux pour Danone : un nouveau restaurant service à table

Le partenariat entre Danone et Trèfle Restauration



TRÈFLE RESTAURATION

Le symbole de l'émergence d'une restauration engagée, alternative et modulaire

Quelles sont les spécificités de la start-up Trèfle Restauration?

Quels apports pour les entreprises clientes ?

Quels formats et solutions sont proposés?

Pour quels types d'entreprises ?



Comment la restauration d'entreprise s'est-elle réinventée face à l'évolution des usages des collaborateurs ?



Ghyslain MORVAN,
Fondateur de TRÈFLE RESTAURATION



Manuel MARTINS
Directeur environnement de travail
DANONE



Franck DOUAU
Deputy Director General Services
LVMH - Secrétaire Général De L'IDET

Questions & Réponses



**Inspirer et
développer les
environnements
de travail**

