FOOD FOR THOUGHTS

#17

STRATEGY & MANAGEMENT CONSULTING

Notre leitmotiv : *accélérer votre création de valeur*

Chers lecteurs,

Le rythme des mutations que nous vivons semble s'être encore accéléré. Nous nous faisons fort deprendre le temps de l'observation et de l'analyse pour décrypter les tendances à l'oeuvre.

C'est dans ce but que nous agrégeons, pour vous, toutes nos publications récentes ainsi que le meilleur de ce que nous avons lu ailleurs ces dernières semaines...

Vous lirez aussi que, chez WillBe, les choses bougent !

Bonne lecture de la part de toute notre équipe WillBe Group

Actualités WillBe Group

Sortie de la nouvelle édition de l'ouvrage «Le Contract Management»

Nous avons le plaisir de vous annoncer la sortie officielle de la 2ème édition de l'ouvrage « Le Contract Management » co-écrit par Alain Brunet et Franck César publié aux Editions Eyrolles.

Cette édition actualisée a été enrichie d'illustrations et d'exemples concrets pour faire le point sur :

- les dernières innovations,
- les apports des technologiques et des LegalTechs,
- les méthodes de recherches opérationnelles,
- le Legal ou Contract Design,
- les dernières jurisprudences associées au domaine contractuel,
- les impacts de la réforme du droit des obligations…

Un grand merci à Coralie Bouscasse, présidente de l'Association Française du Contract Management de nous avoir fait l'honneur et l'amitié de la préface de cette nouvelle édition.

Commander l'ouvrage

Découvrez les toutes dernières interviews XERFI de WillBe Group

Comment le contract management concourt-il à la réussite de vos projets d'investissement

[Explications de François Robin, Senior Manager]

- Pourquoi est-ce difficile de réussir un projet d'investissement ?
- Comment appréhender la complexité d'un projet de construction ?
- En quoi le contract management concourt-il à la réussite du projet d'investissement ?

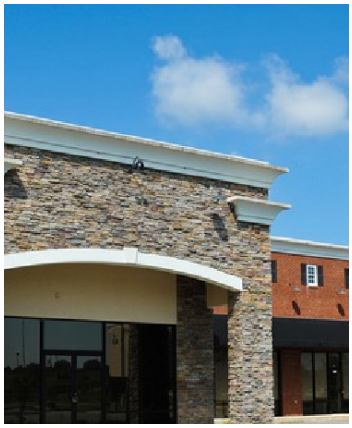
Voir la vidéo

N'hésitez pas à aller voir toutes nos autres vidéos sur notre chaîne youTube !

Voir plus de vidéos

Stratégie & Développement

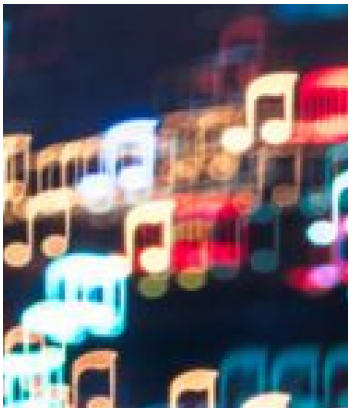
The Retail Apocalyse Isn't What You Think It is



Depuis quelques années, on aime nous répéter que la grande distribution vit une crise sans précédent, que les enseignes sont nombreuses à fermer des magasins, et que le magasin physique vit ses derniers jours sous les assauts d'Amazon. Mais est-ce vraiment ce qui se passe ? Si les enseignes Sears ou J.C. Penney souffrent aux Etats-Unis, d'autres se créent et prospèrent. Il y aurait en réalité plus d'ouvertures de magasins que de fermetures, d'après un rapport de IHL Group, mentionné dans cet article (en anglais) de The Motley Fool. « La réalité, c'est que la vague de fermetures observées récemment est à mettre sur le compte de quelques enseignes seulement » explique Mark Matthews, VP de la National Retail Federation.

Lire l'article

Marketing



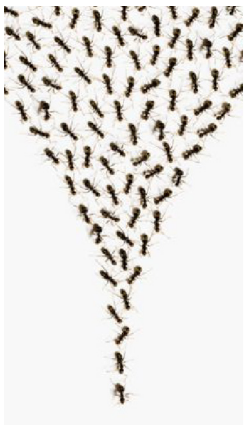
Marketing sensoriel : quand le son agit sur l'expérience consommateur

La musique fait partie intégrante du « marketing expérentiel ». Les enseignes de distribution le savent depuis longtemps. Mais le champ d'expertise sonore se développe de plus en plus : « la musique est le levier numéro un pour améliorer l'expérience client en magasin et a un impact globalement positif pour 85% des clients dans le monde » explique-t-on dans cet article (en français) de Harvard Business Review, qui passe en revue l'histoire des théories qui fondent le marketing sensoriel, depuis le projet MK-Ultra de la CIA sur la manipulation mentale et l'inventeur de Muzak (la « musique d'ascenseur ») jusqu'aux idées les plus récentes.

Lire l'article

Transformation digitale

Il suffit de 10% des collaborateurs pour changer toute l'entreprise



« Pour porter une "transformation virale", il faut compter sur les convictions contagieuses des plus engagées. Encore faut-il savoir comment les identifier ». Selon l'essayiste Malcolm Gladwell, on arrive au « point de bascule » (tipping point) « quand, dans une population, des individus qui ont un comportement singulier s'allient et finissent par peser 10% de cette population, alors ce comportement singulier devient la norme ». L'auteure de cet article de Harvard Business Review France (en français) est une coach qui s'inspire de la psychologie positive et d'autres approches systémiques de la transformation virale. Elle rapporte ici ses observations sur les caractéristiques clés des acteurs du changement.

Lire l'article

Management

Finland leads the world in flexible work

Cela fait des décennies que les finlandais organisent leur travail de manière flexible. La flexibilité et le télétravail y sont même inscrits dans la loi. Depuis le Working Hours Act de 1996, les salariés ont le droit d'adapter leurs horaires à leur convenance. Ils peuvent commencer et finir le travail plus tard ou plus tôt, en fonction de leur rythme biologique et de leurs contraintes familiales. D'après une étude de Grant Thornton, 92% des entreprises finlandaises proposent des horaires flexibles (contre 18% des entreprises japonaises, par exemple). La culture finlandaise permet des formes de management basées sur la confiance et l'autonomie.

Lisez cet article très complet (en anglais) du site de la BBC pour comprendre comment l'exemple des entreprises finlandaises peut inspirer le futur du management.

Lire l'article

Pouvait-on faire un burn out au Moyen-Age ?

JDerrière cette question en apparence absurde se cache en fait une réflexion passionnante sur notre vision du travail, autour de l'opposition entre le labor (la peine) et l'ars ou l'opus (l'œuvre). Au Moyen-Âge comme aujourd'hui, ces deux visions cohabitent sans que jamais l'une ne l'emporte sur l'autre. « À la différence du travail des champs, l'artisanat n'obéit pas forcément aux rythmes de la journée et des saisons – c'est un travail qui peut en effet se faire de nuit, en plein hiver. Des rythmes urbains s'affirment alors à côté des rythmes traditionnels et les patrons, marchands et corporations de la ville demandent l'installation de cloches pour sonner les différents moments de la journée de travail », peut-on lire dans cet article de The Conversation (en français).

Lire l'article

International

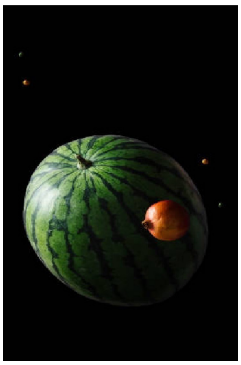
Can catering robots plug labour shortfall in China with ability to juggle hundred of orders and not complain?

Les restaurants chinois n'arrivent plus à recruter de serveurs. Les jeunes Chinois, bien formés et en position de force sur le marché du travail, rechignent à prendre les emplois peu rémunérés dans les services de proximité. Composée de 897 millions de personnes (64% de la population totale chinoise en 2018), la population en âge de travailler a baissé de 40 millions depuis 2012, d'après les statistiques officielles. Les entreprises chinoises, y compris les restaurants, se tournent donc vers la technologie : des robots sont développés pour servir les clients en salle. Découvrez ce nouveau marché chinois de la robotique dans les services de proximité dans cet article (en anglais) du South China Morning Post :

Lire l'article

Les succès qui nous inspirent

L'entreprise qui voulait changer l'économie...avec des jus de fruits



Opaline a été créée en 2009 par Sofia de Meyer. Si la promesse de ces jus de fruis bio et locaux ne paraît pas à première vue particulièrement originale, le modèle de l'entreprise et la chaîne de valeur ont pourtant été entièrement repensés. Cette entreprise libérée entend surfer sur la vague de la consommation militante. « Choisir des produits alternatifs, c'est permettre de créer un nouveau genre de lien entre les marques et les citoyens et citoyennes ». Hors des circuits de la grande distribution, les produits Opaline sont distribués dans 2500 points de vente indépendants, ce qui a permis à l'entreprise de vendre un million de bouteilles l'année dernière. À lire dans cet article de L'ADN :

Lire l'article

Insolite

Alimentation. Ces végans qui se reconvertissent en «bouchers éthiques»

Aux Etats-Unis, des végans ouvrent des boucheries « éthiques » pour lutter contre l'élevage intensif américain. Ils proposent de la viande de bêtes élevées au grand air, nourries à l'herbe (le bœuf de l'élevage intensif est essentiellement nourri avec du maïs), dans le respect de l'environnement et du bien-être animal. Pour ces activistes de l'artisanat, ne pas manger de viande ne suffit pas à transformer les conditions de l'élevage et son impact sur la planète. Découvrez les histoires de ces végétaliens bouchers dans cet article de Courrier International (en français) qui est la traduction d'un article du New York Times :

Lire l'article