

Information Presse
Paris, le 2 décembre 2014



3 salons pour 3 marchés complémentaires ! Les 18 et 19 mars 2015, Paris, Porte de Versailles, Hall 7.2

Pour la seconde année consécutive, les salons Sandwich & Snack Show, Parizza et Vending Paris se dérouleront en même temps offrant, une nouvelle fois, une plateforme business inédite à la croisée des univers de la restauration rapide, de la restauration italienne et de la distribution automatique.

Les rendez-vous incontournables de ce rassemblement

- **Le Zapping du Snacking** : un plateau TV interactif sur toute l'actualité et les tendances de la restauration rapide, italienne et de la distribution automatique.

Succession de chroniques d'experts autour de 6 rubriques : 3 Questions à, L'Enquête, Démo (nouveau : démonstrations culinaires), Focus sur, Zapchoc et A la Une. Au programme notamment, la présentation de la 7^{ème} édition de l'**Indice jambon-beurre® - focus Boulangerie** - et la 2^{ème} édition de l'**Indice Pizza®** par Gira Conseil. De nombreux témoignages illustreront la restauration rapide sur les segments du halal, de la boulangerie, en collectivités...



« Avec un chiffre d'affaires annuel de près de 45 milliards d'euros, la manne snacking profite aussi aux commerces de bouche plus traditionnels, boulangeries notamment, un des circuits qui sera mis à l'honneur sur le Sandwich & Snack 2015 » affirme Corinne Menegaux, Directrice des salons.

- **Le parcours Innovations**

Les grandes innovations de plus de 600 exposants réunis sur les 3 salons seront mises en avant pour une lisibilité optimale. En parallèle, un vote du public permettra d'élire les meilleures innovations dès le 23 février 2015 sur www.sandwichshows.com.



Un espace dédié présentera également les lauréats de la 4^{ème} édition des **Snacking d'Or by France Snacking**.

Sandwich & Snack Show - 16^{ème} édition : le plus grand rassemblement européen des fournisseurs de la restauration rapide et de la vente à emporter

- **Le Snacking Store : 4 points de vente illustrés pour favoriser la prise de décision des professionnels en matière d'agencement**

Boulangeries, Grandes surfaces, VAE en collectivités et points de vente « restauration rapide » seront recréés pour illustrer les problématiques d'agencement, de flux et de distribution auxquels sont confrontés les professionnels. Ceux-ci pourront bénéficier de séances de coaching personnalisées pour les accompagner dans leurs projets. Espace conçu par l'architecte **Sébastien d'Evry**.

- **La Sandwich & Snack Show Academy – 6^{ème} édition**

Ce concours récompense chaque année les meilleurs concepts de l'année duplicables en franchise sélectionnés par **Gira Conseil & l'Observatoire de la Franchise**. Un vote du public s'effectuera à partir du 15 février 2015 sur la page Facebook : <https://www.facebook.com/snackshow?fref=ts>



La remise des prix aura lieu le mercredi 18 mars sur le Zapping du Snacking.

- **Les Trophées BRA - Concepts Snacking - 5^{ème} édition**

Ces Trophées décerneront les établissements qui ont fait évoluer le secteur de la restauration rapide, dans l'offre, le décor, le marketing ou le management.



La remise des prix aura lieu le jeudi 19 mars sur le Zapping du Snacking.

- **Le What's Up Tour - 4^{ème} édition**

Avec Gira Conseil, un tour parisien des concepts les plus innovants en matière de restauration rapide. En amont du salon, sur inscription.

Parizza - 5^{ème} édition : le rendez-vous des professionnels de la pizza, pasta et de la restauration italienne

- **La Parizza Academy**

Ce concours récompense les meilleurs concepts de restauration rapide italienne, duplicables en franchise. La sélection sera proposée par Gira Conseil & L'Observatoire de la Franchise.

Un vote du public s'effectuera à partir du 15 février 2015 sur la page Facebook : <https://www.facebook.com/snackshow?fref=ts>

La remise des prix aura lieu le mercredi 18 mars sur le Zapping du Snacking

- **La finale du Championnat de France de la Pizza**



Les 10 meilleurs pizzaiolos de chaque étape s'affronteront pour le titre de Meilleur Pizzaiolo de France. Les 15 étapes de sélection se déroulent en ce moment même à travers la France, jusqu'en février 2015. Ce championnat est organisé par l'Association des Pizzerias Françaises.



Vending Paris - 14^{ème} édition : le salon international de la distribution automatique en partenariat avec NAVSA (Chambre Syndicale Nationale de Vente et Services Automatiques)

« 2015 sera une édition particulière de Vending Paris. NAVSA célébrera ses 60 ans, autant d'années au service de nos professionnels pour faire entendre leur voix et défendre leurs intérêts. Nous sommes très fiers de cette longévité, gage de reconnaissance, et sommes prêts pour les enjeux à venir ». commente Jean Marc NIGOND, Président de NAVSA



Le Vending Store, le passé et le futur de la DA ! – nouveauté

Vending Paris présente une rétrospective sur l'histoire de la DA : les distributeurs, les produits, le packaging, les usages et les lieux de vente, dans l'histoire de la distribution automatique

Mais aussi, l'évolution du secteur et les nouvelles tendances de la DA, avec les grandes nouveautés et les nouveaux usages de la distribution automatique dans le monde entier.

Sans manquer le traditionnel restaurant tout automatique de Vending Paris ! *En partenariat avec la NAVSA. Anniversaire : La Navsa a 60 ans !*

Les chiffres du marché du snacking :

CA : 45.86 milliards d'€ (+1.78% VS 2012)

6.34 € en moyenne par repas (-0.75% VS 2012)

Nombre de repas: 7.236 milliards (+ 2.56% VS 2012)

Nombre de sandwiches: 2,144 milliards (+ 1.85 % VS 2012)

Nombre de pizzas : 413 millions

Nombre de burgers : 970 millions

*Source Gira Conseil, 2013

A propos de Reed Expositions

Les salons Sandwich & Snack show, Parizza et Vending Paris sont des événements orchestrés par Reed Expositions, leader dans l'organisation de salons professionnels. Les principales manifestations organisées par le groupe sur le secteur de l'hôtellerie-restauration sont : Equip'Hotel Paris, Marocotel by Equip'Hotel, Marocofood, Marrakech Hospitality Style, Parizza, Sandwich & Snack Show, Taste of Paris et Vending Paris. Elles rassemblent plus de 2 500 exposants et plus de 200 000 visiteurs.

Contacts Presse : Agence Cap & Cime PR

Jennifer Potts - jpotts@capetcimepr.fr - T. 01 55 35 08 16

Pauline Barras - pbarras@capetcimepr.fr - T. 01 55 35 08 14

Anne-Sophie Leinot – asleinot@capetcimepr.fr – T.01 44 50 50 23

Contact Reed Expositions France

Myriam Annonay Castanet – Reed Expositions France, Division Hôtellerie-Restauration

myriam.annonay-castanet@reedexpo.fr – T.01 47 56 50 53