



Information Presse – Paris, le 15 octobre 2015

Rendez-vous les 14 et 15 mars 2016

pour le rendez-vous référent de la restauration rapide, italienne et japonaise

17^{ème} édition du Sandwich & Snack Show

Le rendez-vous référent de la restauration rapide et de la vente à emporter

6^{ème} édition de Parizza

Le rendez-vous des professionnels de la pizza, pasta et de la restauration italienne

1^{ère} édition du Japan Food Show

Le nouveau rendez-vous de la restauration japonaise

Reed Expositions annonce le lancement officiel des salons Sandwich & Snack Show et Parizza, événements professionnels phares sur le segment de la restauration rapide et italienne, du snacking et de la vente à emporter. Le leader dans l'organisation de salons professionnels présente également le Japan Food Show, un nouvel espace entièrement dédié à la restauration japonaise. Parmi les thématiques à l'honneur en 2016, les concepts de restauration rapide défrichés à travers des animations dédiées, les métiers de bouche et la GMS qui se mettent de plus en plus au snacking. Sans oublier le décryptage du marché par les meilleurs experts et les dernières innovations sur le segment.

Le bilan des éditions 2015

Le bilan de l'année dernière a confirmé la pertinence de cette plateforme business unique qui a attiré plus de 15 000 visiteurs, dont 10% d'internationaux. De nombreux professionnels, jeunes entrepreneurs comme confirmés, ont pu appréhender au mieux les opportunités business offertes par la restauration rapide, un segment dynamique mais en constante évolution qui représente un chiffre d'affaires de plus de 46 milliards d'euros (Gira Conseil, 2014).



Contacts Presse : Agence Cap & Cime PR

Jennifer Potts - jpotts@capettimepr.fr - T. 01 55 35 08 16
Pauline Barras - pbarras@capettimepr.fr - T. 01 55 35 08 14
Oanh Lecomte - olecomte@capettimepr.fr - T. 01 44 50 50 23



Les animations à ne pas rater en 2016

[Marché] Le Zapping du Snacking : booster de CA !

Pour décrypter les tendances et tout connaître de l'actualité de la restauration rapide et de la vente à emporter, le Zapping du Snacking verra se succéder les chroniques des meilleurs experts et les témoignages des acteurs les plus influents du marché. Un objectif commun à toutes les interventions : identifier les leviers de CA sur chacun des segments de la restauration rapide. Parmi les thématiques à l'honneur : l'analyse économique du marché avec les très attendus indices économiques Jambon-Beurre et Pizza, les relais de croissance du snacking en GMS, dans les commerces de proximité et la restauration boulangère, les tendances de la restauration japonaise et italienne... Parallèlement, des artisans de bouche et des MOF (boulangers-pâtisseries, charcutiers-traiteurs, bouchers, fromagers...) réaliseront des démonstrations autour d'idées créatives de snacking afin de démontrer les opportunités qu'offre le segment aux métiers de bouche.



[Concepts] Les animations spéciales concepts de restauration rapide

Depuis ses débuts, le Sandwich & Snack Show se positionne en défricheur de concepts avec notamment ses Sandwich & Snack Show Academy et Parizza Academy qui récompensent chaque année les meilleurs concepts de restauration rapide et italienne. En 2016, le salon a souhaité aller encore plus loin avec la création d'un espace « Snacking Concepts », un espace dédié aux meilleurs concepts du moment.

La Sandwich & Snack Show Academy et la Parizza Academy

Rendez-vous incontournables, la Sandwich & Snack Show Academy et la Parizza Academy récompensent les meilleurs concepts précurseurs de tendance et influenceurs sur le marché du Snacking. Les critères de sélection du jury composé de professionnels (Bernard Boutboul, Gira Conseil ; Samuel Burner, l'Observatoire de la Franchise ; Paul Fedèle, France Snacking ; Frédéric Laloum, Altaréa Cogédim France et Stéphane Klein du Syndicat National de l'Alimentation et de la Restauration Rapide) se fondent à la fois sur l'innovation du concept mais aussi et surtout sur sa pertinence en tant que modèle économique. L'année dernière, ces trophées ont distingué « **Persillé** » (concept hybride entre boucherie et restauration rapide, Paris), « **Boulettes** » (spécialiste des boulettes de viande, Paris), « **Feuillette** » (à la fois boulangerie-pâtisserie et restauration rapide, Saint-Gervais, La Chaussée-Saint-Victor, Vendôme, Joué-les-Tours et Saint-Cyr-sur-Loire), « **Lo Zio** » (spécialiste des piadinas, Paris) pour la restauration italienne et « **Gagao** » (Cacaotéria artisanale bio et complètement déjantée) pour le prix du Jury.



[Nouveauté 2016] : Le Snacking Concepts

Grande nouveauté en 2016, cet espace présentera 30 concepts de snacking innovants et dans la tendance. Les créateurs de ces concepts pourront présenter leur business models auprès d'investisseurs afin de développer leur projet. Dans le même objectif business, des masterclasses - animées par Laurent Delafontaine / Axe Réseaux - seront organisées sur la création et le développement de concepts afin de délivrer les clés d'un concept gagnant aux visiteurs du salon.



Les Trophées B.R.A Concepts Snacking 2016

Pour la 6e année consécutive, B.R.A. Tendances Restauration, magazine professionnel de la restauration contemporaine, remettra les Trophées B.R.A. Concepts Snacking. Ce rendez-vous incontournable pour le secteur met à l'honneur des établissements de restauration rapide qui, par l'originalité de leur décor, de leur concept ou de leur offre, participent à l'évolution du marché. Ces lieux présentent des idées nouvelles à suivre pour la profession qui bouillonne et continue d'évoluer vers l'étonnant et le qualitatif. Suite à la présentation des lauréats avec remise des prix, une table ronde animée par Anthony Thiriet, rédacteur en chef de B.R.A. Tendances Restauration, permettra de découvrir en détail les originalités des concepts et les clés de leurs succès. L'an dernier, les 7 concepts récompensés par les Trophées B.R.A. Concepts Snacking étaient : Anticafé



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
Oanh Lecomte - olecomte@capetcimepr.fr - T. 01 44 50 23



(« Le néobistro détente et business », à Paris), Fine Lalla ? (« Un univers marocain polysensoriel », à Paris), La Panisse (« La tradition provençale réinventée », à Marseille), Le bonheur est dans le pot (« La gourmet cantine libre et durable », à Toulouse), Meatballs (« Des boulettes aux multiples saveurs », à Lille), Mon Petit Poulet (« La rôtisserie citadine contemporaine », à Paris), Pancake Sisters (« Passion pour les pancakes et créativité », à Paris).
Informations et contact : Anthony Thiriet, athiriet@lechef.com, www.bra-tendances-restauration.com

[Innovation – Tendances] Le décryptage des innovations et des tendances

Résolument novatrices et permettant aux professionnels de la consommation hors domicile de toujours mieux appréhender cet univers en constante évolution, les dernières tendances en matière de snacking seront décryptées à travers différentes animations. Toutes les nouveautés déclarées par les exposants seront exposées sur le mur des innovations et bénéficieront d'une signalétique dédiée « Stop Innovation ». Les Snacking d'Or by France Snacking présenteront les produits et équipements les mieux adaptés à l'univers de la restauration rapide et nomade. Quant à Remy Lucas de Cate Marketing, il livrera toutes les tendances fortes sur les différents univers de la restauration rapide.

Best of Sandwich, Best of Pizza !

Emblématiques de la restauration rapide, le sandwich et la pizza ont leur animation dédiée ! A retrouver sur le Sandwich & Snack Show, la 11^{ème} **Coupe du Monde Délifrance du Sandwich** qui distinguera le meilleur sandwich réalisé par des étudiants en école hôtelière. Sur Parizza, la finale du championnat de France de la Pizza récompensera le **Meilleur Pizzaiolo de France**. Les étapes de sélection se déroulent en ce moment même à travers la France, jusqu'en février 2016.

[Nouveauté 2016] Le Japan Food Show

Les Français détiennent la palme des plus grands mangeurs de sushis d'Europe. Depuis, de nouvelles spécialités ont vu le jour avec succès (gyozas, ramens, yakitoris...) et offrent de belles opportunités business aux entrepreneurs du snacking. Fort de ce constat, un espace sera entièrement dédié à ce segment avec des conférences sur le Zapping du Snacking.



Chiffres Marché

- 1600 établissements en moyenne dédiés au sushi en France dont 66 % concentrés sur l'Ile-de-France
 - CA annuel du marché du sushi : 864 millions d'euros
 - Livraison à domicile et les plats à emporter : 70% des commandes
- 85% des acteurs sont des indépendants, le reste se partage entre les chaînes et la Grande Distribution

Source : Gira Conseil, 2013

Rendez-vous les 14 & 15 mars 2016 – Paris Porte de Versailles, Pavillon 3

Informations sur www.sandwichshows.com

Informations sur www.parizza.com

Informations sur www.japanfoodshow.com

#salonsandwich #parizza #JFS



A propos de Reed Expositions

Les salons Sandwich & Snack Show et Parizza 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, Japan Food Show 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

Oanh Lecomte - olecomte@capetcimepr.fr - T. 01 44 50 50 23