



**LANCEMENT DE eh! ONLINE :  
LA 1ÈRE PLATEFORME DIGITALE  
DE SOURCING ET D'ÉCHANGE POUR ACCOMPAGNER  
LES PROFESSIONNELS DE L'HOSPITALITY ET DU FOODSERVICE  
AU QUOTIDIEN**

**15 Avril 2021** — Dans la perspective d'une reprise prochaine, les professionnels du secteur de l'Hospitality et du Foodservice expriment un fort besoin de reconnexion, de discussions, d'échanges et d'accompagnement. Même si le média salon reste prioritaire pour ranimer les secteurs, la division Hospitality & Food de Reed Expositions France, qui organise les salons EquipHotel, Sandwich & Snack Show et Parizza, répond à cette demande et lance sa plateforme digitale : **eh! ONLINE**, qui donne un accès continu aux produits et services des fournisseurs français et internationaux ainsi qu'à du contenu industrie exclusif.

**L'ouverture officielle de cette plateforme est prévue le 3 mai 2021.**

**L'unique plateforme digitale qui accompagne et soutient un secteur en pleine mutation**

Alors que la restauration accélère sa digitalisation et se convertit à de nouveaux modes de consommation, l'hôtellerie se réinvente et devient plus responsable, plus digitale tout en restant humaine et expérientielle. En réponse à ces évolutions, **eh! ONLINE** est conçue pour les professionnels de tous les secteurs de l'Hospitality et du Foodservice et ce, tout au long de l'année, au-delà des salons physiques. Cette nouvelle plateforme digitale les accompagne en France comme à l'international, de la découverte du produit à la conception de leur projet.

Organisée autour de 3 dynamiques fortes, **eh! ONLINE** propose : un annuaire de fournisseurs internationaux, la mise en ligne de leurs produits et solutions les plus innovantes ainsi qu'une programmation de contenus exclusifs, réguliers et en réponse aux préoccupations actuelles des professionnels.

**Un lien permanent entre professionnels du secteur de l'Hospitality et du Foodservice**

En accès gratuit pour les professionnels, l'objectif de **eh! ONLINE** est de permettre aux hôteliers, aux restaurateurs et aux prescripteurs du secteur de se connecter avec leurs fournisseurs tout au long de l'année et renforcer ainsi leur visibilité. La plateforme a été conçue de façon à faciliter le parcours utilisateur. Equipée d'un moteur de recherche pour une navigation fluide et intuitive, les différentes rubriques et nomenclatures répondent à la chaîne de valeur de l'Hospitality et du Foodservice selon 5 grands univers : **Foodservice, Renovation & Design, Technology, Wellness et Franchise & Services.**

Chaque fournisseur bénéficie d'un profil personnalisé complet (coordonnées, description de son entreprise, visuels et fiches produits, actualités) qui facilite la mise en relation.

**Un média 365, source d'inspiration et outil de mise en relation**

**eh! ONLINE** est également pensé comme une source d'inspiration et un outil de dialogue, d'échange d'idées et de bonnes pratiques entre professionnels.

Ainsi, la rubrique **eh! Daily** proposera régulièrement et en accès libre, une série de contenus en français et anglais, se référant à un ou plusieurs secteurs de l'Hospitality : **Foodservice, Renovation & Design, Technology, Wellness et Franchise & Services**. Imaginé comme un média 365, eh! Daily propose en collaboration avec une sélection de partenaires :

- **eh! Talks**, une émission vidéo mensuelle enregistrée selon le format plateau TV où des experts mettent en relief des sujets d'actualité
- **Paroles d'experts**, présentant la vision d'acteurs clés du secteur
- **Hot Spot** mettant en lumière les nouveaux établissements parisiens, des focus métiers et savoir-faire, les nouveaux concepts, innovations et services...
- **Sélections**, réalisées par des personnalités influentes, la première sélection/tendance sera présentée par Oscar Lucien architecte et décorateur d'intérieur.
- **Des interviews de personnalités et des livres blancs** décrivant les évolutions sociétales.

[Cliquez ici pour un premier aperçu de la plateforme eh! ONLINE](#)

#### **Rappel des prochains rendez-vous de l'Hospitality :**

**3 mai 2021** : Lancement de eh! ONLINE

**13-14 octobre 2021** : Sandwich&Snack Show et Parizza - Porte de Versailles, Paris

**6-10 novembre 2022** : EquipHotel - Porte de Versailles, Paris

#### **A propos de REED EXPOSITIONS FRANCE**

Présent sur 18 secteurs d'activité, avec 40 salons leaders dont Batimat, EquipHotel, IFTM Top Resa, Expoprotection, Pollutec, SITL, Maison&Objet\*, la FIAC, Paris Photo... et 45 sites internet et blogs, Reed Expositions apporte à ses clients les contacts, les contenus et les réseaux pour accélérer leur développement. Plus de 18 600 entreprises et 1,08 million d'acheteurs français et étrangers sont clients de ses événements.

Reed Expositions fait partie du groupe Reed Exhibitions, l'un des premiers organisateurs mondiaux de salons et leader sur le marché français avec plus de 60 manifestations et 2 filiales, Reed Expositions France et Reed Midem.

\*organisé par la SAFI, filiale de Reed Expositions et d'Ateliers d'Art de France

[www.reedexpo.fr](http://www.reedexpo.fr)

#### **À propos d'EquipHotel**

Le salon EquipHotel est un événement organisé par Reed Expositions France, leader dans l'organisation de salons professionnels. EquipHotel Paris est le rendez-vous BtoB référence du secteur Hôtellerie-Restauration tous les deux ans à Paris. L'événement rassemble plus de 1500 entreprises exposantes, à 40% étrangères, à travers 5 grands univers : restauration, design, bien-être, technologie & service. Cette offre unique est la plus complète des salons internationaux de l'hôtellerie-restauration. Elle présente les sociétés françaises et internationales leaders sur leur secteur comme les jeunes entreprises innovantes qui imaginent les expériences dans l'hôtel et

le restaurant de demain. La manifestation attire 113 000 décideurs du CHR : chefs, restaurateurs, hôteliers, architectes, décorateurs, investisseurs, cafetiers, brasseurs, gestionnaires de collectivités, bureaux d'étude, installateurs. Pendant 5 jours, ces professionnels ont l'opportunité de rencontrer de nouveaux fournisseurs et de découvrir leurs nouveautés. EquipHotel est également le hub des tendances et des innovations du CHR. Hôtels et restaurants éphémères, showrooms, studios, conférences, master class et concours de renom... sont mis en scène par les meilleurs architectes et experts.

EquipHotel du 6 au 10 novembre 2022

[www.equiphotel.com](http://www.equiphotel.com)

#### **À propos de Sandwich & Snack Show et Parizza**

Les salons Sandwich & Snack Show et Parizza sont des salons organisés par Reed Expositions France, leader dans l'organisation de salons professionnels.

Les deux salons se tiennent conjointement et proposent un rendez-vous BtoB référent dans les secteurs du snacking et de la gastronomie italienne.

L'événement rassemble 300 fournisseurs et 9500 professionnels (restauration commerciale et collective, métiers de bouche, grande distribution, grossistes...).

Sandwich & Snack Show et Parizza accompagnent les acheteurs pour développer, premiumiser ou relancer leur activité grâce aux nouvelles tendances et aux nouveaux concepts de snacking, et les fournisseurs pour mettre en lumière leurs innovations en matière de produits, de solutions, d'équipements et de technologies.

Sandwich & Snack Show et Parizza en quelques chiffres :

3 concours

3 remises de prix

200 innovations

90 intervenants / 16 conférences

Sandwich & Snack Show et Parizza les 13 et 14 Octobre 2021

[www.sandwichshows.com](http://www.sandwichshows.com)

---

AGENCE  
**14**  
SEPTEMBRE

---

#### **Contacts presse**

14 Septembre

**Stéphanie Morlat** - 06 11 35 39 01

[stephaniemorlat@14septembre.com](mailto:stephaniemorlat@14septembre.com)

**Alix Payelleville** - 06 59 00 88 89

[alixpayelleville@14septembre.com](mailto:alixpayelleville@14septembre.com)

**Sara Henrichs** - 07 68 58 23 39

[sarahenrichs@14septembre.com](mailto:sarahenrichs@14septembre.com)