



+ SIRHA LYON 2021 : UNE OFFRE EXCLUSIVE DE PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION, DE L'HÔTELLERIE ET DE L'ALIMENTATION

Rendez-vous incontournable des professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation, Sirha Lyon prend place à Eurexpo du 23 au 27 septembre 2021. Référence internationale en termes de présentations des dernières nouveautés et innovations du marché du Food Service et de l'hospitalité, l'édition 2021 se réinvente totalement. Bien plus qu'un salon professionnel, Sirha Lyon se définit désormais comme l'événement catalyseur qui décrypte le Food Service d'aujourd'hui et de demain. Pour sa vingtième édition, Sirha Lyon proposera cette année encore les démonstrations et concours qui ont fait sa réputation, tout en accordant une large place aux grandes évolutions du marché. Des milliers de spécialistes nationaux et internationaux viennent présenter leurs réponses à ces tendances de fond qui préfigurent le marché de demain

Plus de 100 000 m² d'exposition dédiés à 12 secteurs d'activité différents accueilleront plusieurs milliers de professionnels des marchés français et étrangers : producteurs et distributeurs - issus de divers secteurs alimentaires (produits alimentaires, boulangerie, pâtisserie, etc.) et non-alimentaires (équipement de cuisine, équipement de salle, technologie et transport). Des matières premières et ingrédients, aux équipements de la cuisine tout en passant par la décoration, le mobilier de salle et les food trucks, un large spectre de spécialités professionnelles y sera représenté.

LES SECTEURS DU SALON

Les **produits alimentaires** suivis par la **boulangerie** et la **pâtisserie** seront respectivement les secteurs les plus importants du salon en termes de surface d'exposition. Y prendront place des professionnels spécialisés dans les matières premières, les ingrédients, les équipements de laboratoire, les équipements du fournil, l'agencement ainsi que la décoration de la boutique. L'**équipement de la cuisine, de la salle, et la cafétéria** seront représentés par des fabricants et distributeurs de gros équipements pour la cuisson, la réfrigération, l'aménagement. **La Food Tech** réunira les leaders des services informatiques spécialisés dans le retail, le click and collect, les logiciels de caisse, la prise de commandes à distance, etc.

Côté **transport** on retrouve des carrossiers et loueurs de véhicules, notamment réfrigérés, des spécialistes des food trucks. Quant aux offres de **formation** et aux **services**, ceux-ci seront répartis au sein même du salon

UNE ADAPTATION ET UNE RÉORGANISATION ENGAGÉES

Clé pour les consommateurs et forte tendance depuis quelques années, la prise en compte des obligations liées à l'environnement amène les exposants à présenter de plus en plus d'**offres éco-responsables** notamment concernant la **gestion des déchets, les économies d'énergies et les solutions de transports optimisés**. En cela, une majeure partie des producteurs favorise une production locale, raisonnée, biologique.

En parallèle, les fournisseurs et distributeurs ont dû, pour certains, réorganiser, adapter voire créer leur propre service de livraison. Par conséquent, de nombreux acteurs du secteur ont été et sont encore aujourd'hui fortement concernés - tels que les spécialistes des emballages, des équipements de cuisine, des transports - par le développement massif des services de livraisons. *Dark kitchen*, livraison de repas et de courses : tous ces services ne cessent de se développer et de faire évoluer le marché de la restauration à domicile.



UNE SÉLECTION DENSE ET VARIÉE D'EXPOSANTS NATIONAUX ET INTERNATIONAUX

Parmi les quelques 2 000 exposants et marques de cette édition 2021, un certain nombre d'innovations émergent déjà :

- La première machine de dégustation de vin au verre, la **D-Vine Pro**, véritable bras droit du sommelier qui aère et ajuste la température du vin pour une dégustation de qualité.
- Les gammes premium **Leef**, des contenants conçus pour la vente à emporter éco-responsables, chics et pratiques puisqu'étanches, thermorésistants et sans danger pour la santé.
- Le tout nouveau système de cuisson sous vide signé **Bravo** pour créer des produits de qualité supérieure.
- La collection Italian Renaissance de **Raynaud**, des couverts de table travaillés minutieusement et délicatement à la main sur plâtre dans les ateliers de modelage de la manufacture.
- **Cold Brew**, une technique d'infusion à froid présentée chez Monin et Prova.
- SmartCollet de **Toporder**, une application de **Click and Collect 2.0** à destination des commerces de proximité.

Pour accéder à la liste complète des exposants du SIRHA LYON 2021 [cliquez ici](#) ou rendez-vous sur la nouvelle appli Sirha Food.

Pour toute demande d'accréditation, [cliquez ici](#)

MONET+ASSOCIÉS

SIRHA

SIRHA_LYON

SIRHA_LYON

www.sirha.com

Télécharger l'application
SIRHA FOOD