



food
in sud

Le salon méditerranéen
de la restauration
& de l'hôtellerie

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
WWW.FOODINSUD.COM

MARSEILLE, MARDI 22 JUIN 2021

SAVE THE DATE

FOOD'IN SUD 2022

Le rendez-vous méditerranéen
de la restauration et de l'hôtellerie se déroulera
DU 23 AU 25 JANVIER 2022 À MARSEILLE

Une 5e édition 100% business
en phase avec les attentes d'un secteur
éprouvé par la crise sanitaire

Fidèle à son rendez-vous biennal pour le Grand Sud, la SAFIM, organisateur de FOOD'IN SUD, réaffirme son engagement auprès des professionnels du CHR en leur proposant une édition placée sous le signe de la relance via, notamment, des rendez-vous d'affaires et des solutions digitales.



Devenu incontournable pour les professionnels du Food service, de l'hôtellerie du Grand Sud et du bassin méditerranéen, cette édition sera pensée pour aider un secteur durement impacté.

FOOD'IN SUD sera plus que jamais comme un moment fort de la Food inspiration, permettant aux acteurs du secteur de se retrouver et d'imaginer ensemble des lendemains radieux mais sûrement transformés par cette période unique dans l'histoire du Food Service.



UNE TONALITÉ FORTEMENT BUSINESS

Pour relancer et faciliter les échanges, Food'in Sud met à disposition des exposants une plateforme de rendez-vous d'affaires avec des donneurs d'ordres ciblés ayant des projets d'achat.

L'occasion, quelques mois après une reprise tant attendue, d'accompagner les professionnels dans leurs différentes mutations.

La crise traversée a également redistribué les

cartes et fait émerger de nouveaux modes de consommation : les solutions digitales sont devenues indispensables à chaque entreprise, comme par exemple les menus dématérialisés. Les visiteurs pourront découvrir les nouvelles solutions proposées, et assister à des conférences spécifiques sur les nouvelles méthodes.

UN ESPRIT RÉSOLUMENT FESTIF ET GOURMAND !

Food'in Sud 2022 sera également le théâtre d'évènements et de concours prestigieux qui mettent à l'honneur la cuisine méditerranéenne et le talent des chefs français et internationaux avec des rendez-vous devenus incontournables :

- Autour des chefs : en collaboration avec l'Association Gourméditerranée.
- Une journée événement **dimanche 23 janvier**
- Le prestigieux Trophée Masse, autour du Foie Gras, organisé par la Maison Masse, **lundi 24 janvier**
- L'étape de sélection française du Championnat du monde de la Pizza **lundi 24 janvier**
- La sélection Auvergne - Rhône-Alpes / PACA / Corse du Gargantua, le concours des chefs de la restauration collective organisé par Restau'Co **mardi 25 janvier**
- L'Epicierie Fine by Food'in Sud, espace créé avec succès en 2018, reprend naturellement sa place au sein du salon avec une mise en lumière d'exposants sélectionnés pour leurs produits de label, de terroirs et d'exception.

À PROPOS DE LA SAFIM

Gestionnaire du Palais des Congrès et des Expositions Marseille Chanot, la Safim est également l'organisateur d'évènements destinés aux professionnels (Food'in Sud et AccesSecurity) et au grand Public (Foire Internationale de Marseille et Piscine&Jardin).



The banner features the 'food'in sud' logo in white on an orange background. Below the logo is the text 'Le salon méditerranéen de la restauration & de l'hôtellerie'. To the right of the logo are three vertical icons: a green fork, a silver fish, and a silver spoon with a watermelon slice on its head.

WWW.FOODINSUD.COM

   

FoodInSud

Contact presse

DU BRUIT AU BALCON
Sébastien SECHAUD

sebastien@dubruitau balcon.com