



Le Sandwich & Snack Show, le plus grand observatoire européen de tendances de la filière snacking

Placée sous le signe du changement, la 11^e édition du Sandwich & Snack Show affirme son positionnement d'observatoire de tendances de la filière snacking : un programme enrichi avec de nouveaux outils et des animations inédites centrées sur l'innovation et l'analyse du marché. Du 10 au 11 février prochain, ce sont 9000 visiteurs et 300 exposants qui sont attendus Porte de Versailles à Paris pour ce rendez-vous leader sur son secteur d'activité.

Des animations au service des tendances de demain

Souhaitant toujours mieux aider les professionnels à optimiser leur offre sur un marché évoluant de façon rapide et permanente, le Sandwich & Snack Show recentre ses animations sur le décryptage de produits et de concepts innovants qui feront la tendance de demain.

L'Espace Tendances & Concepts, animé par le bureau de style **Bento**, mettra cette année l'accent sur le **sourcing alimentaire**, fournissant un audit des nouveaux fournisseurs de produits alimentaires. La présentation des nouvelles tendances ne se limitera cependant pas à l'agro-alimentaire, puisque les visiteurs du salon pourront également découvrir les toutes dernières innovations en termes de **décoration** et **d'agencement d'espaces** dédiés au snacking.

Place également aux démonstrations de chefs connus et reconnus pour leur **avant-gardisme** grâce à l'arrivée remarquée du **Snacking des Chefs** qui investit le Sandwich & Snack Show, après deux éditions plébiscitées sur le salon Equip'Hôtel. Cette animation se révèle cette année indispensable lorsque l'on sait qu'aujourd'hui 80% du Chiffre d'Affaires de la restauration de déjeuner est réalisé avec un ticket moyen de moins de 15€ TTC. L'objectif du Snacking des Chefs sera donc de démontrer comment réaliser **des formules repas à emporter à moins de 10€ prix de vente TTC tout en restant qualitatif, innovant et surprenant !** Un défi relevé par le grand **Jacques Pourcel** qui s'entourera des chefs les plus en vogue pour prouver que qualité et bas prix ne sont pas forcément incompatibles.

Autre nouveauté : le **parcours Innovation** permettant aux visiteurs et aux médias d'identifier rapidement les nouveautés produits et services grâce à **une signalétique dédiée**.

Des conférences riches en thématiques nouvelles et en témoignages

Grâce à une expertise inégalée glanée au fil des années, le salon a su s'entourer des meilleurs professionnels pour proposer des thématiques de conférences en phase avec les grands enjeux de la restauration rapide et de la consommation nomade.

Contact Presse

Jennifer Potts - Agence Cap & Cime
jpotts@capetcime.fr - T. 01 55 35 08 16

Contact Reed Expositions France

Anne-Sophie Vallois – Reed Expositions France, Division Hôtellerie-Restaurant
anne-sophie.vallois@reedexpo.fr - T. 01 47 56 24 81

Tous les aspects du marché sont encore une fois représentés cette année: des produits agro-alimentaires à la décoration, dont l'importance sera soulignée lors d'une conférence du bureau de style Bento, en passant par la Franchise à laquelle une table ronde sera consacrée et animée par l'**Observatoire de la Franchise**, ou encore les opportunités de croissance du snacking telles que **le luxe, les collectivités...**

L'indice jambon-beurre élargit ses horizons

Dans le cadre de l'indice jambon-beurre, un focus sera réalisé sur la Grande-Bretagne en termes de volumes et de comportement de consommation. **Présenté en exclusivité par Bernard Boutboul de Gira Conseil pour le Sandwich & Snack Show** sur le même format que l'indice jambon-beurre inauguré en 2008, il permettra d'établir un comparatif concret avec les caractéristiques françaises.

Rappel sur l'indétrônable jambon-beurre, la nouvelle mesure du pouvoir d'achat des Français

Inauguré en 2008, l'indice jambon beurre a pour objectifs d'obtenir un indice des prix de ce produit leader de la restauration rapide, de fournir des repères de prix et donc de positionnement pour les différents acteurs de la CHD et de mettre en évidence les disparités de prix en fonction de la densité des différentes agglomérations. **En 2009, Gira Conseil affine encore son analyse en mettant en parallèle les pouvoirs d'achat locaux ainsi que d'autres paramètres économiques. Le but étant de vérifier s'il y a corrélation entre le prix du sandwich et le niveau de vie de nos concitoyens. Cette technique est déjà utilisée au travers de « l'indice Big Mac » depuis de nombreuses années.**

A propos de Reed Expositions

Le Sandwich & Snack Show est un événement organisé par Reed Expositions, **leader dans l'organisation de salons professionnels**. Les principales manifestations organisées par le groupe sur l'hôtellerie-restauration sont : **Equip' hôtel Paris, Equip' hôtel Abou Dhabi, Vending Paris, Sandwich & Snack Show...** Elles rassemblent plus de 2000 exposants et 120 000 visiteurs.

Informations pratiques

11^e Sandwich & Snack Show - 10 & 11 février 2010
Paris Porte de Versailles – Pavillon 5.2 - 9 h – 19 h
www.sandwichshows.com

Sandwich & Snack Show, le rendez-vous leader sur le marché du snacking et de la consommation nomade

Contact Presse

Jennifer Potts - Agence Cap & Cime
jpotts@capetcime.fr - T. 01 55 35 08 16

Contact Reed Expositions France

Anne-Sophie Vallois – Reed Expositions France, Division Hôtellerie-Restauration
anne-sophie.vallois@reedexpo.fr - T. 01 47 56 24 81