



Le Sandwich & Snack Show :

**un programme de conférences et débats riche en nouvelles thématiques,
avec les témoignages des meilleurs professionnels
de la restauration rapide et de la consommation nomade.**

Placée sous le signe du changement, la 11^e édition du Sandwich & Snack Show affirme son positionnement d'observatoire des tendances de la filière Snacking avec en particulier un programme de conférences enrichi. Grâce à une expertise inégalée glanée au fil des années, le salon a su s'entourer des meilleurs professionnels pour proposer des thématiques en phase avec les grands enjeux de la restauration rapide et de la consommation nomade. Tous les aspects du marché seront encore une fois représentés cette année, avec une large place donnée aux témoignages et retours d'expérience.

Du 10 au 11 février prochains, ce sont 9 000 visiteurs et 300 exposants qui sont attendus Porte de Versailles à Paris pour ce rendez-vous leader sur son secteur d'activité.

A découvrir entre autres...

Exclusivité !

◆ **Mercredi 10 février à 9h45 : La conférence d'ouverture du Sandwich & Snack Show**

Gira Conseil présentera en exclusivité les résultats de l'indice Jambon-beurre 2010 avec les chiffres clés de la restauration hors-domicile. Au-delà de ces chiffres de croissance qui surprennent en période de crise, les nouveaux comportements des consommateurs et leurs nouvelles manières de se restaurer dans un cadre "actif" seront décryptés. Quelques indicateurs du marché anglais permettront également de dresser un premier tableau comparatif des habitudes de « snacking » en Europe.

Nouveau !

◆ **Mercredi 10 février à 11h : Tête à tête avec Thierry Rousset, Directeur Général de la chaîne de restaurants Subway**

Cette interview menée par Vincent Pompougnac, rédacteur en chef adjoint de Franchise Magazine, sera l'opportunité de comprendre les recettes de la réussite de l'enseigne qui poursuit sa croissance avec 5000 restaurants en Europe.

Contact Presse

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

Contacts Reed Expositions France

Anne-Sophie Vallois – Reed Expositions France, Division Hôtellerie-Restaurant
anne-sophie.vallois@reedexpo.fr - T. 01 47 56 24 81
Myriam Annonay Castanet – Reed Expositions France, Division Hôtellerie-Restaurant
myriam.annonay-castanet@reedexpo.fr – T.01 47 56 50 53

Au fait de l'actualité !

◆ **Mercredi 10 février à 16h15 : Le Snacking à l'assaut des collectivités**

En 20 ans, le temps moyen de pause-déjeuner est passé de 1h38 minutes à 38 minutes. Le déjeuner devant l'ordinateur ou les courses effectuées sur le temps de pause gagnent du terrain, et le repas pris à la cantine séduit de moins en moins. Face à cette modification des comportements alimentaires, la formule du Snacking paraît plus souple. Les restaurants offrent désormais un kiosque, en plus du self, où les convives peuvent se procurer des produits à emporter ou à manger sur place. Pour répondre ainsi à une demande devenue pratiquement incontournable en entreprise, la restauration collective se met à l'heure de la vente à emporter.

Atelier animé par Laurent Terrasson (Rédacteur en chef, Cuisine Collective), avec les interventions de Gilles Charoussat (Directeur Marketing, Avenance Entreprise) et Bruno Berthier (Président de l'Association de la restauration collective en gestion directe).

◆ **Jeudi 11 février à 12h : Les produits « tendances » du Snacking**

Face à des consommateurs enclins à manger vite mais bon, l'offre alimentaire évolue à grande vitesse. Solides et liquides explorent de nouveaux horizons pour répondre aux attentes d'équilibre dans la construction de ces repas express du déjeuner. Quels sont ces produits tendances du snacking qui ont aujourd'hui le vent en poupe ? Industriels et concepteurs viendront témoigner sur les courants smoothies, eaux aromatisées, pains spéciaux, salades, soupes, macarons...

Atelier animé par Paul Fedele (Rédacteur en chef, France Snaking).

◆ **Jeudi 11 février à 14h : Restauration rapide : les formidables opportunités des chaînes de franchise**

Avec plus de 70 réseaux recensés dans l'Hexagone, les chaînes de franchise spécialisées dans la restauration rapide pèsent un poids croissant sur ce marché à fort potentiel. Dans ce contexte, les enseignes vont-elles définitivement prendre le pas sur les indépendants du secteur ? Quels sont les avantages concurrentiels de tous ces réseaux ? Est-ce le bon moment pour se lancer en franchise ?

Table ronde animée par Samuel Burner (Journaliste, Observatoire de la Franchise), avec les interventions de Sébastien Chapalain (Directeur Réseau, Pizza Hut), Tom Wallis (Co-fondateur du concept Alto Café), Frédéric Cloteaux (Dirigeant, PastaCosy), Nathalie Davis (Directrice générale, Fuxia) et Christophe Tanguy (Directeur développement, Pomme de pain).

◆ **Jeudi 11 février à 15h15 : La place du design dans la création des concepts de restauration rapide**

Ces dernières années ont vu une sophistication croissante des décors et du design dans la restauration à table puis rapide. Pourquoi ? Quel est le rôle que doit jouer le design dans une offre ? Comment transcrire un positionnement de restauration sur un comptoir de vente ou en une salle de consommation ? Quelle est la durée de vie d'un décor ?

Contact Presse

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

Contacts Reed Expositions France

Anne-Sophie Vallois – Reed Expositions France, Division Hôtellerie-Restauration
anne-sophie.vallois@reedexpo.fr - T. 01 47 56 24 81
Myriam Annonay Castanet – Reed Expositions France, Division Hôtellerie-Restauration
myriam.annonay-castanet@reedexpo.fr – T.01 47 56 50 53

Comment associer impact à l'extérieur et confort du consommateur à l'intérieur ? Jusqu'où doit-on aller dans le branding de l'offre ? Quelles sont les erreurs à éviter ? Quelles sont les tendances à intégrer pour concevoir les points de vente de demain ?

Intervenants : Anne-Claire Paré (Dirigeante, Bento), Pierre Yves Bertrand (Journaliste, Ouest Express) et Sylvie Blanchet (Agence Blanchet d'Istria).

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.

Retrouvez l'intégralité du programme sur www.sandwichshows.com

Informations pratiques

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

**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

Contacts Reed Expositions France

Anne-Sophie Vallois – Reed Expositions France, Division Hôtellerie-Restauration
anne-sophie.vallois@reedexpo.fr - T. 01 47 56 24 81
Myriam Annonay Castanet – Reed Expositions France, Division Hôtellerie-Restauration
myriam.annonay-castanet@reedexpo.fr – T.01 47 56 50 53