

Dossier de presse

SANDWICH
& SNACK
SHOW

PARIZZA

Contact presse : **VERSA RP**
FOOD / LIFESTYLE

Oanh Lecomte – 06 99 29 12 47 – oanh@versa-rp.fr
Cassandra Gomes – 06 63 87 83 30 – cassandra@versa-rp.fr

Préambule

A travers les salons professionnels leaders Sandwich & Snack Show et Parizza, RX France propose aux professionnels de la restauration hors domicile un rassemblement résolument unique pour booster leur activité.

« Malgré un contexte global incertain, les professionnels de la restauration rapide et de la gastronomie italienne ont fait preuve de courage et de résilience. Lors de la dernière édition, nous avons été frappés par le dynamisme et l'engouement de tous ces véritables passionnés. La crise n'a pas bridé leur créativité loin de là ! Le snacking se relève, avance, se surpasse et nous ne sommes pas au bout de nos surprises... »



Béatrice Gravier, Directrice de Sandwich & Snack Show et Parizza.



+300 marques



+ 200 innovations



3 remise de prix
(Snack Academy, Snacking d'Or et Trophées B.R.A)



5 concours
(Championnat de France de la Pizza, Championnat de France du Sushi, coupe de France du Burger, Championnat de France du Donut et Le Classico de la Street Food - la Revanche)



2 jours



9 000 visiteurs professionnels



Tendances du marché
(Zapping du Snacking, Parcours thématiques)



+ 90 experts et 20 chroniques de Zapping du Snacking



Le snacking en force !

+5000 points de vente, +21 min de temps de pause déjeuner, +19% du ticket moyen ...

Le salon Sandwich & Snack Show, qui se déroulera les 30 et 31 mars, dévoile en partenariat avec CHD Expert-Datassential l'étude Speak Snacking 2022, et révèle les nouvelles tendances de la restauration nomade

2022 : le snacking back on track !

Véritable locomotive de la consommation hors domicile, le segment du snacking poursuit sa reprise et arrive même à sortir grandi de la crise... Avec plus de 5000 points de vente créés en restauration rapide, cette dynamique présage une évolution très favorable à court terme pour le secteur.

Même si le chiffre d'affaires observé reste en deçà de celui de 2019 (-6% vs 2019), l'activité est en passe de retrouver le dynamisme pré-crise.



Béatrice Gravier,
Directrice des salons Sandwich & Snack Show - Parizza

« Il faut du cran pour ouvrir en cette période si instable et pourtant, nombreux sont les professionnels motivés, ambitieux et prêts à se lancer dans l'aventure. Cette résilience et capacité d'adaptation sont des qualités propres au segment du snacking. »

CHIFFRES CLÉS 2019 - 2021

Restauration rapide fin 2021

18,5 milliards de CA 2021 -6% ²⁰¹⁹	49 600 unités 2021 +13% ²⁰¹⁹	11€50 panier moyen d'un repas snacking 2021 +18,5% ²⁰¹⁹
--	--	--

Restauration rapide 2019

19,7 milliards de CA	44 000 unités	9€70 panier moyen d'un repas snacking
+ 5000 points de vente créés depuis 2019		

Et l'appétit des consommateurs grandit...



Que ce soit dans l'assiette ou en temps passé, les Français ont décidé de profiter ! Tandis que le télétravail continue d'avoir un impact sur le retour des consommateurs dans les points de vente, on relève une tendance nette et franche chez les Français : **la volonté de prendre son temps**. Alors que la pause déjeuner était de 29 minutes en 2017, celle-ci bondit à 50 minutes en 2022. Du côté de l'addition, les Français se font également plaisir. Résultat ? un ticket moyen de 11,50€ soit une hausse de +18%¹!

¹Vs 2019

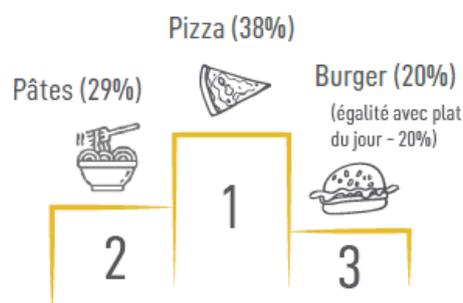


Déjà bien identifiés avant la crise sanitaire, les phénomènes de déstructuration et multiplication des temps de consommation dans la journée se sont amplifiés avec le télétravail.



La pause s'impose le matin chez 67% des actifs tandis qu'ils sont 55% à faire un break l'après-midi.

Top 3 des snackings salés les plus consommés depuis le début de l'année



Autre phénomène accentuant cette volonté des Français à rattraper le temps perdu : l'accélération du **snacking du soir**. 25% des consommateurs interrogés ont fréquenté au moins une fois dans la semaine un lieu type snacking (contre 10% en 2021). Avec un ticket moyen toujours en augmentation sur tous les lieux de restauration le soir, cette nouvelle tendance augure de belles perspectives et de nouvelles opportunités business pour le snacking.



« Alors que la pause déjeuner avait tendance à être sacrifiée ces dernières années, les Français priorisent de nouveau ce moment. Un phénomène qui s'accompagne d'une intensification des prises alimentaires autour des pauses et par l'appropriation d'une offre snacking par tous les segments de marché hors domicile. »

Nicolas Nouchi,
Directeur de CHD Expert - Datassential

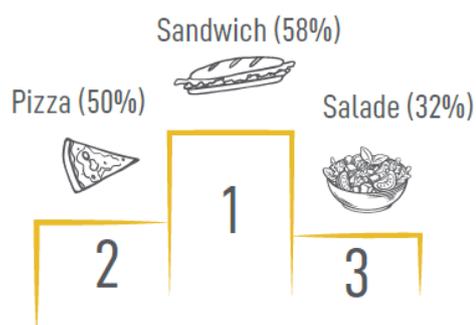


GMS : une offre riche qui attire

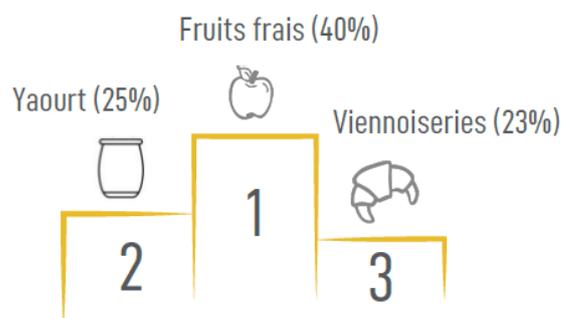
La crise a littéralement bouleversé les habitudes de consommation des Français. Le snacking est encore plus multicanal et multicircuit. Le consommateur ne sait plus où donner de la tête et pour cause, il n'a jamais eu autant de solutions de restauration. C'est aussi une tendance observée en hyper, supermarchés et proxi.

Aujourd'hui, **65% des Français** achètent leur déjeuner en GMS et pour un **ticket moyen de 10,80€**. Le prix et les promotions sont les critères d'achat n°1 des consommateurs (50%) bien devant la rapidité (36%) et la proximité (34%). Les consommateurs se tournent en premier lieu vers le rayon réfrigéré (64%), le rayon sandwich (64%) mais aussi le rayon boulangerie-pâtisserie (46%)

Top 3 des plats en GMS



Top 3 des desserts en GMS



« Les consommateurs alternent les différents canaux de vente pour ajuster selon leurs envies mais aussi leurs budgets. Face à la premiumisation du snacking en GMS qui va continuer de se moderniser, les Français tendent à y aller par plaisir et non plus par simple souci économique » ajoute Béatrice Gravier.



Méthodologie CHD Expert

Etude Conso online sur 1.000 consommateurs (représentatifs de la population française de plus de 18 ans) sur le parcours hebdomadaire du consommateur hors domicile. Enquête Nationale représentative sur une base 8-10 minutes pour valider les lieux de consommation hors domicile dans le quotidien d'un utilisateur afin de faire ressortir le poids du snacking vs les autres espaces et la mesure des différentes alternatives d'instant snacking dans une journée au-delà du midi et du soir.

Conférences et tendances

Pour décrypter les tendances et tout connaître de l'actualité économique de la restauration rapide et de la vente à emporter, les salons Sandwich & Snack Show et Parizza proposent des conférences d'experts et des espaces dédiés aux dernières tendances de consommation sur un marché du snacking et de la pizza en perpétuel mouvement.

Zapping du snacking



Conçu comme un plateau TV, cet espace verra se succéder les chroniques des meilleurs experts et les témoignages des acteurs les plus influents du marché. Un objectif commun à toutes les interventions : identifier les leviers de chiffre d'affaires pour les professionnels de la restauration.



Les thématiques à l'honneur :

Mercredi 30 mars :

- 10h00 > 10h25 : What's new au Sandwich & Snack Show ?
- 10h30 > 11h00 : Etude Speak Snacking 2022 : Etat des lieux et perspectives du marché du snacking
- 11h15 > 12h15 : A l'heure des grands changements, où en est-on sur l'emballage ?
- 12h30 > 13h30 : Snack Academy 2022, concours des concepts snacking originaux et novateurs qui bousculent les codes du marché !
- 14h00 > 14h30 : Grand témoin : Thierry Marx
- 14h45 > 15h30 : Comment végétaliser son offre ?
- 15h45 > 16h30 : Le digital pour booster son business et améliorer l'expérience client
- 16h40 > 16h50 : La chronique du SNARR : Le développement des compétences au cœur des politiques de gestion des talents des enseignes
- 17h00 > 17h45 : Le snacking en circuits alternatifs : Quoi de neuf en restauration boulangère, GMS et travel retail ?
- 18h00 > 18h45 : Hygiène : Panorama des solutions innovantes pour faciliter la vie des professionnels

Jeudi 31 mars

- 10h00 > 10h25 : What's new au Sandwich & Snack Show ?
- 10h30 > 11h00 : Etude Speak Snacking 2022 : Tour d'horizon des tendances et points clé qui vont booster la restauration rapide
- 11h15 > 12h15 : Tout pour optimiser son offre boisson, véritable levier de croissance !
- 12h30 > 13h10 : Panorama B.R.A 2022 - Présentation en avant-première de l'étude réalisée par B.R.A. Tendances Restauration auprès des groupes et chaînes de restauration, analyses et conseils de Food Service Vision
- 13h10 > 14h00 : Trophées B.R.A 2022 Concepts Snacking - Présentation de la Promotion 2022 des Concepts Snacking B.R.A., remise de prix à leurs fondateurs et table ronde sur les tendances et les enjeux de la restauration rapide.
- 14h05 > 14h25 : Financement : Tout ce qu'il faut savoir pour financer son 1er concept
- 14h30 > 15h15 : Génération Z et Y : Comment les habitudes de consommation évoluent-elles ?
- 15h20 > 15h30 : La chronique du SNARR : Réduction des emballages et du plastique : la restauration rapide se réinvente pour réduire son empreinte environnementale
- 15h45 > 16h30 : Pizza, pasta et restauration italienne... Tour d'horizon d'un marché ultra dynamique !
- 16h45 > 17h30 : Dark kitchens, restaurants virtuels, livraison, VAE... Quels sont les leviers business de cette nouvelle restauration 3.0 ?

(Programme détaillé sur www.sandwichshows.com)

Les chroniqueurs :



Anthony Thiriet

B.R.A. Tendances Restauration



Nicolas Nouchi

CHD Expert



Paul Fédèle

France Snacking



Esther Kalonji

Déléguée Générale SNARR

Parcours de visite

Afin d'optimiser les visites et ne manquer aucune innovation, des parcours de visite thématiques seront mis en place. Des parcours thématiques qui permettront aux entrepreneurs de repérer les offres et services adaptés à leur activité :

1. Parcours innovations
2. Parcours Bio
3. Parcours circuit court
4. Parcours produits bruts
5. Parcours vegan
6. Parcours sans gluten
7. Parcours éco-responsable
8. Parcours export
9. Parcours halal
10. Parcours casher

Toutes les tendances Food de demain !

Évènement référent pour tous les acteurs du snacking, Sandwich & Snack Show dévoile les innovations mises en avant par les exposants. Pour sa 22^e édition, le salon se veut source d'inspiration et présentera cette année près de 200 innovations qui vont influencer sur l'univers de la food et du monde de la restauration rapide.

" Chaque année, nous sommes épatés par le dynamisme du secteur de la restauration rapide et de ses acteurs qui ne cessent de nous surprendre. Le salon est une véritable vitrine des innovations food de demain et se veut ainsi source d'inspiration pour l'ensemble des professionnels de la restauration hors-domicile" explique **Béatrice Gravier, Directrice de Sandwich & Snack Show et Parizza.**

Nouveaux emballages : oust le plastique à usage unique !

Recyclable, recyclé, compostable, lavable... Avec les nouvelles mesures législatives et la fin du plastique à usage unique, les acteurs de l'emballage rivalisent d'imagination. Il n'y a jamais eu autant d'offres d'emballages et de vaisselles responsables innovantes sur le salon ! Les fabricants redoublent d'ingéniosité et prouvent via leurs gammes de produits qu'on peut faire du beau et bon pour la planète !



**Firstpack
Stand E10**

Gobelets refermables sans couvercle ! Parfaits pour les smoothies



**Alphaform Platipack
Stand P26**

Barquettes recyclables pour sushis et makis



**Garcia De Pou SA
Stand P18**

Gamme biodégradable fabriquée à partir de papier certifié



**Firstpack
Stand E10**

Gamme réutilisable en céramique

Les boissons : un flot de nouveautés !

Secteur le plus dynamique du salon, les boissons ne cessent de se renouveler et de surprendre. Des saveurs et couleurs étonnantes et détonantes, des contenants qui cassent les codes... les acteurs du food & beverage surprennent encore et toujours !



Naka
Stand P01

Boisson pétillante relaxante à base de CBD aux notes florales et saveurs fruitées



Les filles de l'ouest
Stand N06

Le Schorle, association de fruits et d'eau gazeuse. Bio et fabriquée en France, cette boisson respecte des méthodes de fabrication artisanales



Calypso
Stand C46

Citronnades rafraîchissantes aux couleurs régressives



Appie - Mona craft soda bio
Stand M04

Les Craft Sodas Mona sont 100% naturels et produits avec une liste d'ingrédients simple et courte : sans colorant, conservateur ou additif

Le snacking hyper original

Donut de volaille, thon et feta vegan... on aura tout vu ! Parmi les près 200 innovations présentées, certaines se distinguent par leur originalité...



Violife
Stand R31

Feta vegan, idéal dans une salade ou un poké



Kokiriki
Stand B30

Thon vegan



Volatys
Stand D02

Donut de filet de poulet aux pépites de fromage



Forezia snacking
Stand A22

Pois chiche croustillant, idéal pour l'apéritif !

Le healthy : vive le naturel et le fonctionnel !

A boire, à déguster ou à grignoter, l'offre healthy est partout ! Les innovations « sans » ont le vent en poupe : sans additif, sans colorant, sans conservateur...

Kefir, kombucha, craft sodas, smoothies vitaminés... tout est bon pour snacker en toute légèreté !



Fresh food Village
stand R14

Boisson aux fruits pétillante issue de la fermentation de grains de kéfir



ATIKA
stand N10

Boisson à base de Kombucha, obtenue grâce à la fermentation du thé. Saveurs citron gingembre / citron vert menthe



Delidinks
stand J22

Nucao - barres au chocolat cru. Le cacao n'est pas chauffé au-dessus de 42°C, ce qui lui permet de conserver toutes les vitamines naturellement présentes.



Forezia snacking
stand A22

Super smoothies fraîchement mixés enrichis en vitamines

Concours

Cette année plus que jamais, les salons Sandwich & Snack Show et Parizza seront rythmés par des concours à fois ludiques et instructifs. A noter : le salon accueille un tout nouveau concours : le 1^{er} Championnat de France du Donut !

Championnat de France de la Pizza

Les 130 meilleurs pizzaiolos de France s'affronteront pour décrocher le titre de Champion de France de Pizza.

L'année dernière, Tien Song, avait conquis le jury avec sa pizza « Un air de fête », composée de Saint-Jacques, carottes et clémentines. La pizza avait séduit le jury par le mariage de saveurs étonnantes. Ce passionné de la pizza, âgé de 36 ans et ancien agriculteur, co-gère avec sa femme la pizzeria « Dolce Vita » dans le Gard depuis 7 ans.

Comme chaque édition, les candidats en lice seront départagés à travers différentes épreuves: épreuve de rapidité, épreuve de la pizza la plus large, épreuve pizza in teglia, épreuve pizza qualité, la spectaculaire épreuve de la pizza acrobatique et l'épreuve "pizza a due" qui unit en duo un pizzaiolo avec un chef.

En partenariat avec :



Association des
Pizzerias Françaises



France Pizza



Metro

Déroulé du concours :

Mercredi 30 mars

9h00 à 16h45 : Pizza Classique
11h00 à 16h45 : Pizza in Teglia
17h00 à 19h00 : Pizza Large
17h00 à 19h00 : Pizza Rapidité

Jeudi 31 mars

9h00 à 12h30 : Championnat de France de la Pizza classique
13h00 à 16h00 : Championnat de France de la pizza Due
16h15 : Show Pizza acrobatique
16h45 : Remise des prix



Les épreuves auront lieu les 30 et 31 mars. La remise des prix se déroulera le 31 mars à partir de 16h45

Championnat de France de Sushi

Créé à l'initiative du magazine professionnel France Sushi, le Championnat de France de Sushi a pour objectif de promouvoir l'art du sushi en France. Le concours monte en puissance et en gamme avec un jury de prestige présidé par Eric Ticana - Ambassadeur World Sushi Cup (France).

Les candidats présélectionnés devront faire preuve de dextérité et de créativité puisqu'ils seront départagés par 5 épreuves : Préparation et découpe, épreuve végétale, épreuve « Signature », Edomae (épreuve imposée) et enfin épreuve freestyle (épreuve libre).

A la clé ? Un diplôme et un voyage au Japon pour représenter la France au Championnat du Monde de Sushi en 2022

Déroulé du concours :

7H30 accueil des candidats (Veste + ordre de passage...)
 9H30 épreuve préparatoire groupe A (15min)
 10H00 épreuve préparatoire groupe B (15min)
 10H30 épreuve végétale groupe A (8min)
 10H50 épreuve végétale groupe B (8min)
 11H10 épreuve Signature groupe A (8min)

11H30 épreuve Signature groupe B (8min)
 11H45 délibération + LUNCH
 12H45 annonce des demi-finalistes (5 personnes)
 13H00 épreuve Edomae (40min)
 14H15 annonce des finalistes (3 personnes)
 14H30 épreuve Freestyle (40min)
 16H00 remise des prix

1. Epreuve de préparation :

Chaque candidat disposera de 15 minutes pour préparer un saumon en filet et couper dix tranches de poisson pour préparer des nigiris. Il devra présenter le reste du poisson en filet sur une assiette et garder les arêtes dans un bac à part.

2. Epreuve végétale :

Les candidats auront 8 minutes pour préparer 1 assiette de 10 pièces (nigiri ou maki) 100% végétale. L'utilisation d'un produit non végétal sera sanctionnée d'une pénalité de points. Des points bonus seront attribués pour la réalisation d'un sasagiri.

3. Epreuve signature :

Les candidats auront 8 minutes pour préparer 1 assiette de 10 pièces identiques de son choix (nigiri ou maki ou uramaki). Ils pourront utiliser tous les produits qu'ils souhaiteront.

4. Epreuve Edomae :

Le sushi Edomae doit être dressé sur un plat de votre choix. Il est composé obligatoirement de :

- 20 pièces de nigiri
- 1 Kazari sushi (sushi décoratif)
- 12 pièces de maki
- 6 pièces de Kazari maki (maki décoratif)
- 1 assagiri (découpe d'une feuille de bambou)

5. Epreuve Freestyle :

L'assiette Freestyle doit être dressée sur un plat de votre choix. Il est composé obligatoirement de :

- 20 pièces de nigiri
- 1 Kazari sushi (sushi décoratif)
- 12 pièces de maki
- 6 pièces de Kazari maki (maki décoratif)
- 1 assagiri (découpe d'une feuille de bambou)



Les épreuves auront lieu le mercredi 31 mars et la remise des prix se déroulera à partir de 16h00 sur l'Espace Concours



Championnat de France du Donut

Le populaire et emblématique donut a enfin son concours ! Passionnés et spécialistes du donut viendront de toute la France pour décrocher le tout premier titre de Champion de France de Donut. De plus en plus présent, notamment dans les présentoirs des boulangeries-pâtisseries, le phénomène du donut ne se dément pas avec l'apparition depuis quelques années de concepts stores 100% dédiés à cette gourmandise trouée ! A travers ce concours, l'objectif est de mettre en lumière le savoir-faire et l'inventivité que requiert la réalisation d'un véritable donut frais, ce qui le place au Panthéon de la pâtisserie fine au même titre qu'un éclair au chocolat.

Les 5 finalistes sélectionnés sur dossier devront s'affronter autour de 3 épreuves : donut classique (au sucre), donut free style (pour laisser libre court à son imagination), donut imposé (thématique Octobre Rose).



Les épreuves auront lieu le mercredi 31 mars de 14h à 16h et la remise des prix se déroulera à partir de 16h30 sur l'Arène du Snacking



Classico de la Street Food : la revanche

Nouvelle rencontre de l'Association des Food Trucks Marseillaise et de la branche parisienne de Street Food en Mouvement qui vont s'affronter dans un match retour sur le terrain de prédilection des fans de Snacking : le Salon Sandwich & Snack Show ! L'opportunité pour les Marseillais de mettre la balle au centre puisque le premier match a été remporté par l'équipe parisienne. Un Classico tant attendu pour un choc gustatif assuré !

Après le burger et un plat méditerranéen le 25 janvier dernier à Marseille, les brigades vont se défier autour de grands classiques de la gastronomie parisienne présentés en format finger food.

4 Parisiens et 4 Marseillais (2 duos de part et d'autre de propriétaires de foodtrucks) vont devoir préparer leurs plats à manger sur le pouce en sélectionnant 3 éléments parmi un choix d'ingrédients parisiens prédéfinis, pour promouvoir le savoir-faire des plus de 650

professionnels de la restauration urbaine mobile répartis sur tout le territoire. En effet, ce concept de foodtruck est de plus en plus en vogue et apprécié pour la proximité et la convivialité qu'il offre mais aussi pour la diversité des offres et pour la qualité de la cuisine proposée.



Les épreuves se dérouleront le 31 mars de 9h30 à 11h30
sur l'Arène du Snacking

Show cooking – Masterclass

Animations inédites sur le salon : des démonstrations culinaires et dégustations auront lieu pour le plus grand plaisir des visiteurs. Le salon est résolument LE lieu pour s'inspirer et dénicher les dernières techniques et tendances food.

- De 10h30 à 12h : Masterclass « pâtes fraîches » avec Pizza e Pasta Italiana



- Dès 14h : Masterclass « effiloché de canard confit spécial burger » Rougié - Euralis Gastronomie



Les animations se dérouleront le 30 mars sur l'Arène du Snacking

Concepts et innovations

Snack Academy

Rendez-vous incontournable, la Sandwich & Snack Show Academy récompense les meilleurs concepts snacking de l'année duplicables en propre ou en franchise.

Véritable décrypteur de tendances, le concours récompense chaque année les concepts qui font bouger les lignes de la restauration rapide. Les critères de sélection se fondent à la fois sur l'originalité et l'innovation du concept mais aussi et surtout sur sa pertinence en tant que modèle économique et son potentiel de développement.

Lors de la dernière édition, ces trophées ont révélé **Franks Hot Dog** (Paris et Lyon), concept de roll-dog gourmand, **Papa Risotto** (Rouen), nouveau spot proposant des risottos uniques personnalisables. Le jury a décerné un prix spécial à **Furahaa** (Paris et Strasbourg), concept

innovant et solidaire proposant une carte vegan. Quant au prix du public, il a été décerné à **Benti** (Paris), spécialiste de la street food tunisienne.

Le jury 2022 : 4 spécialistes de la restauration et du snacking



Julien Gantheret
Gallika



Nicolas Nouchi
CHD Expert



Paul Fedèle
France Snacking



Esther Kalonji
SNARR

La promo 2022 : 12 nommés



La Frairie

La rencontre entre pain et saveurs

Sandwicherie haut de gamme proposant des sandwiches et des bowls aux recettes originales et gourmandes.



Dizen

Nouvelle street food israélienne

Dizen propose un voyage culinaire en Israël avec ses sandwiches ultra-gourmands et son plat phare : le sabich.



Papo

La cuisine lusitanienne au coeur de Paris

Papo met du soleil de l'assiette avec ses spécialités portugaises revisitées et encore méconnues dans la capitale.



Qasti Bistrot

Le liban dans l'assiette

Qasti propose une cuisine libanaise mêlant authenticité et modernité, et reprenant les codes des bistrot français.



Totuma

Une immersion au Venezuela

Les traditions vénézuéliennes sont mises à l'honneur chez Totuma, qui propose notamment l'emblématique "arepa".

plan d
D W I C H & G L A C E



Plan D

Street Food 100% végétale

Plan D propose des sandwich différents chaque mois composés des légumes de saisons.

Jimmy's
STREET FOOD



Jimmy's Street Food

Street Food généreux et vegan

Dans une ambiance de diner américain, Jimmy's Street Food propose une cuisine gourmande, faite maison et végétale.

sapid



Sapid

Une cuisine durable et saine

Limités en matières grasses, les plats de Sapid traduisent le goût authentique de la nature avec ses légumes de saison accompagnés de céréales et de protéines marines.

Chikin



Chikin

Du poulet à la coréenne

Chikin propose des plats à base de poulet, relevés par des inspirations asiatiques et notamment coréenne qui créent un mélange de saveurs surprenant.

Best deli in town
JANET
BY HOMER
Kosher friendly
Paris



Janet by Homer

Nouveau temple du corned beef sandwich

Inspiré du savoir-faire des Jewish Deli des années 50, Janet propose des recettes à base de viande de bœuf fumée authentique américaine.

PIZZA
ARIA



Pizz'Aria

Des pizzas authentiques et savoureuses

Pizz'Aria propose des pizzas de forme ovale et cuite au feu de bois, ce qui leur confèrent un croquant inimitable.

zaza
par your choice



Zaza

Pour les amoureux de la cuisine méditerranéenne

Nouvelle adresse du chef Yona Saada, Zaza propose des spécialités libanaises faites maison.



L'annonce des lauréats et la remise des prix auront lieu le 30 mars à 12h30, elle sera suivie d'un cocktail.

Trophées B.R.A. Concepts Snacking

Les Trophées B.R.A. Concepts Snacking sont de retour pour une 11e édition. La Promotion 2022 comprend 6 lieux originaux et prometteurs, dont les dirigeants seront sur scène.



Doug Food à Aurillac

La cuisine d'Auvergne en VAE



Krioya à Lyon

La street food péruvienne sublimée



Shake Eat Œuf à Bordeaux

L'œuf décliné et conceptualisé



Totalement Gaufré à Paris

Des gaufres novatrices et mobiles



Yo' Mac&Cheese à Paris 20e

Un twist premium à la française



Zapie à Montpellier

La street food polonaise revisitée



La remise des prix aura lieu le 31 mars à partir de 13h10 sur le Zapping du Snacking. Les dirigeants des concepts récompensés partageront leurs expériences et leurs visions du marché via une table ronde.

Snacking d'Or

Ce prix référent pour les fournisseurs du secteur - TPE, PME et grands groupes présentera les produits et équipements les mieux adaptés à l'univers de la restauration rapide et nomade. Plus de 150 000 votes ont été enregistrés sur la plateforme snacking.fr afin de départager les finalistes présélectionnés par un jury d'experts. Ce sont 30 lauréats à l'honneur qui intègrent cette année le club des produits Snacking d'Or by France Snacking 2022.



**La remise officielle des prix aura lieu le 30 mars
à 12 h sur l'espace Snacking d'Or, elle sera suivie d'un cocktail.**

Engagement

Pour le respect de l'environnement et la diminution de nos déchets et de l'empreinte écologique, les salons Sandwich & Snack Show et Parizza s'engagent dans un programme RSE structuré autour de 4 axes stratégiques :

- Zéro gaspillage : les marchandises pouvant être récupérées sont collectées par l'association Porteurs d'Espoir en fin de journée sur les 2 jours du salon.
- Compostage : notre partenaire Areas travaille en collaboration avec la société Moulinot qui récupère les bio-déchets dans le but de leur donner une seconde vie en les compostant.
- Recyclage et réutilisation : les moquettes sont recyclées et les mobiliers et cloisons réutilisés.
- Collecte des badges : les tours de cou et portes badges peuvent être déposés dans des urnes. Ils seront triés et réutilisés.

A propos de  RX - www.rxglobal.com

RX France est au service du développement des entreprises, des collectivités et des individus. Nous associons à la force des événements en face à face, les données et les produits digitaux qui permettent d'aider nos clients à comprendre les marchés, à rechercher des produits et à effectuer des transactions avec plus de 400 événements présents dans 22 pays et 43 secteurs d'activité. RX France, filiale française de RX, organise des événements en face-à-face, digitaux ou hybrides, leaders sur une vingtaine de marchés différents. Parmi les salons emblématiques de RX France et incontournables sur le plan national et international, figurent MIPIM, MAPIC, Batimat, Pollutec, EquipHotel, SITL, IFTM Top Resa, MIPCOM, MIPTV, FIAC, Paris Photo et bien d'autres... Nos événements se déroulent en France, en Chine, en Inde, en Italie, au Mexique, en Russie et aux États-Unis.

La volonté de RX France est d'avoir un impact positif sur la société et de créer un environnement de travail inclusif pour tous nos collaborateurs. RX France fait partie de RELX, fournisseur mondial d'outils d'analyse et de décision basés sur l'information et les données pour des clients professionnels.