

WELCOME TO OUR TABLE

SIRHA LYON, LE RENDEZ-VOUS GLOBAL DU FOOD SERVICE MONDIAL

En Europe, l'été 2022 a été rayonnant pour les secteurs de la restauration, de l'hôtellerie, de l'alimentation et du tourisme. En France, des chiffres très positifs réaffirment une fois de plus la relance de tout un secteur, lourdement impacté ces deux dernières années¹.

- L'hôtellerie-restauration enregistre une hausse des réservations de +26% en France²
- Restauration hors domicile : +11% de visites et +17% de dépenses³
- 25 millions de touristes étrangers en France cet été, pour 15 milliards d'euros de recettes⁴
- La cuisine française est la plus plébiscitée : 40%⁵

Parallèlement, les professionnels de la restauration et l'alimentation sont les premiers témoins d'une autre réalité et se retrouvent face à de nombreuses problématiques : pénurie de main d'œuvre, inflation, explosion du coût des matières premières... Situé au cœur de toutes les préoccupations du secteur et au plus près des professionnels depuis 40 ans, **Sirha Lyon, intégré à Sirha Food dans le groupe GL events, est de**

retour du jeudi 19 au lundi 23 janvier 2023 pour accompagner les grands mouvements qui touchent l'industrie du Food Service. Au programme : la plus grande offre globale du Food Service en termes de produits, d'équipements et de services pour la restauration commerciale et indépendante. **5 jours de rencontres et de business entre acteurs de l'économie et de l'innovation.**



SIRHA LYON, UN LEVIER ÉCONOMIQUE PUISSANT ET INTERNATIONAL

"Sirha Lyon est un puissant outil économique international. Nous y accueillons à chaque édition des centaines d'acteurs décisionnaires du monde entier, que ce soit au niveau de l'offre exposant, sur les scènes événementielles ou dans les allées du salon" commente **Olivier Ginon**, Président Directeur Général du groupe GL events.

- **13 789m²** d'exposants internationaux (soit 22% de la surface totale), près de 300 stands et 14 pavillons (Italie, Espagne, Belgique, Grèce, Japon, Outre-Mer) pour un total de **27 pays** représentés. **Nouveauté 2022 : un pavillon saoudien prend place pour la première fois à Sirha Lyon.**
- Parmi les visiteurs : **52% sont des décideurs***

- **4 000 exposants et marques** sont attendus sur 140 000 m²
- **94% de Sirha Lyon est d'ores et déjà commercialisé** (fin septembre), soit 1 565 exposants hors marques, et une surface moyenne de 40m² par exposant

"Véritable reflet du dynamisme de la filière, en France comme à l'international, Sirha Lyon est le rendez-vous des acteurs et experts du Food Service où exposants et visiteurs se retrouvent pour créer des opportunités de business, repenser leur offre pour l'adapter aux attentes des consommateurs" déclare **Luc Dubanchet**, Directeur de Sirha Food et Sirha Lyon, chez GL events.

*chiffre Sirha Lyon 2021



UNE ÉDITION 2023 CONSTRUITE AUTOUR DE 5 GRANDES SIRHA DYNAMICS

Pour rendre compte des tensions et des mouvements de toute la filière, Sirha Lyon crée cinq **Sirha Dynamics**, pour autant de perspectives et d'enjeux de l'alimentation.

- #1 **Technonature** (pour un meilleur équilibre entre l'Homme et la nature)
- #2 **Consommer moins mais mieux**
- #3 **Bien-être humain**
- #4 **Créativité humaine décuplée** (préservation des savoir-faire)
- #5 **Rêve de modernité et d'évasion**

Ces 5 Sirha Dynamics rythment la programmation de la nouvelle scène de Sirha Lyon : **le Sirha Food Forum.**

Plateforme de l'innovation, Sirha Lyon propulse les nouveaux entrepreneurs du Food Service :

- **Sirha Innovation Awards** : 12 prix récompensent les innovations des exposants
- **Village Start Up** qui réunit 30 start up
- **Initiative Futur(e)s Food** : mise en lumière de 5 «food-entrepreneurs» français

3 CONCOURS INTERNATIONAUX MAJEURS

Représentation de toute la filière, Sirha Lyon accueille les 3 concours internationaux phares des métiers de bouche :

- L'international Catering Cup met à l'honneur 24 bouchers, charcutiers, traiteurs
- La Coupe du Monde de la Pâtisserie réunit 20 équipes de 3 pâtisseries, chocolatiers et glacières
- Le Bocuse d'Or convoque 24 chefs cuisiniers d'autant de pays

Au total, 108 candidats pour 56 pays se relaient pendant 5 jours sur la scène concours de Sirha Lyon. Une occasion unique de faire valoir les savoir-faire nationaux du monde entier et d'exposer les enjeux de chacun des métiers de l'alimentation.

FAIRE UNE DEMANDE D'ACCRÉDITATION

Pour une édition sans papier → Téléchargez l'app Sirha Food (plan, programme ...)

¹Sources : les Echos, l'Hôtellerie Restauration, NPD Group, The Fork
²The Fork, "TheFork dévoile le bilan rayonnant de l'été pour le secteur de la restauration", 13 septembre 2022
³L'Hôtellerie restauration, "Restauration : quel bilan du premier été post-Covid ?", 30 septembre 2022
⁴Les Echos, "Tourisme : vers un été « exceptionnel » en France", 29 août 2022
⁵The Fork, "TheFork dévoile le bilan rayonnant de l'été pour le secteur de la restauration", 13 septembre 2022

Sirha Food, manufacture du futur : Inspirer le monde de l'hospitalité et du Food Service, être aux avant-postes des influences, comprendre le monde en mouvement, en rendre compte pour mieux accompagner un marché et ses acteurs, telle est la mission de SIRHA FOOD. Nouvelle marque ombrelle et nouveau média global, Sirha Food s'adresse aux professionnels comme au grand public et réunit l'ensemble du Food Service à travers ses événements, dont les salons Sirha Lyon, Sirha Européen, le festival Omnivore et les concours Bocuse d'Or et Coupe du Monde de la Pâtisserie. Car le monde de la food ne s'envisage aujourd'hui qu'en termes de porosité, en des territoires mouvants, vivants.