

The logo for Sandwich & Snack Show is a bright orange circle containing the text "Sandwich & Snack Show" in white, stacked vertically. The background of the top banner features a collage of fresh food items like cucumbers, tomatoes, and bread.

Sandwich
& Snack
Show

reinventing food moments

13-14 mars 2024

Paris - Porte de Versailles

The Parizza logo is a teal circle containing the word "Parizza" in white. The background of the top banner features a collage of fresh food items like a fried egg, tomatoes, and bread.

Parizza

DOSSIER DE PRESSE

A large orange circle containing the text "Sandwich & Snack Show" in white, stacked vertically.

Sandwich
& Snack
Show

A large teal circle containing the word "Parizza" in white.

Parizza

reinventing food moments

Contact presse - Agence Match

Oanh Lecomte - 06 99 29 12 47 - oanh@agencematch.fr

Aline Didier - 06 52 96 94 77 - aline@agencematch.fr

Clémence Bodinier - 06 33 41 45 04 - clemence@agencetmatch.fr

Préambule

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



Les Salons Sandwich & Snack Show et Parizza demeurent des rendez-vous de référence et absolument incontournables. Portés par l'engouement suscité par les précédentes éditions, l'événement renforce son rayonnement, offrant sur un plateau une programmation originale et exclusive aux acteurs de la restauration, de la boulangerie, GMS et RHF. Au programme des deux journées : des innovations, du show cooking, des conférences, et pas moins de... 7 concours.



Béatrice Gravier,
directrice des salons Sandwich & Snack Show et Parizza



+ 350 marques



+ 400 innovations



4 remises de prix
(Grands Prix du Snacking, Snacking d'Or, Trophées Tendances Restauration et Pitch Franchise)



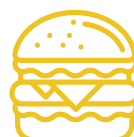
7 concours
(Championnat de France de la Pizza, Championnat de France du Sushi, Coupe de France du Burger, Championnat de France de Pasta, Championnat de France de la planche apéritive, Championnat de France du Donut et Le Challenge Végétal)



2 jours



10 000 visiteurs professionnels



Tendances du marché
(Zapping du snacking, 8 parcours thématiques)



+ 90 experts et 20 chroniques sur le Zapping du Snacking by Doritos

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 by Doritos

L'espace Zapping du Snacking by Doritos deviendra un véritable rendez-vous où se succéderont les chroniques des meilleurs experts du secteur de la restauration rapide. À travers leurs témoignages, ils inspireront les professionnels du secteur en décryptant les stratégies gagnantes et identifieront les leviers de chiffre d'affaires.



Mercredi 13 mars

- 10h-10h20 : Sandwich & Snack Show : What's New ?
- 10h25-10h55 : Etude Speak Snacking 2024
- 11h05-11h50 : Keynote Eric Kayser
- 12h-12h45 : L'IA au service du digital
- 12h55-13h40 : Vers un snacking plus végétal
- 13h50-14h20 : La restauration italienne, un modèle pour la France ?
- 14h30-15h15 : Packaging et réemploi, quelles sont les options ?
- 15h30-16h30 : Pitch franchise (en partenariat avec l'Observatoire de la franchise)
- 16h45-17h45 : Les Grands Prix du Snacking
- 17h45-18h : Remise du Chèque Printemps Engagé
- 18h15-18h45 : Cocktail Snack Hour

NEW

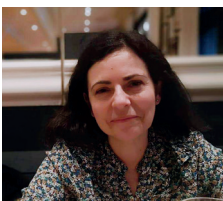
NEW

Jeudi 14 mars

- 10h-10h20 : Sandwich & Snack Show : What's New ?
- 10h25-10h55 : Etude Speak Snacking 2024
- 11h05-11h50 : Inflation et Supply Chain : comment les enseignes ont révisé leur modèle ?
- 12h-12h45 : Keynote Hugo Riboulet
- 13h-13h30 : La boulangerie à l'heure du coffee-bakery
- 13h40-13h55 : Grand Témoin Moïse Sfez
- 14h00-15h00 : Panorama et trophées Tendances Restauration
- 15h15-16h : Chaudes ou froides, quand les boissons deviennent source de business
- 16h15-17h : Snacking 3.0, le nouveau visage marketing digital en restauration

NEW

Les chroniqueurs



Pascale Benhaïem
Tendances Restauration



Paul Fédèle
France Snacking



Nicolas Nouchi
Strateg'eat



Michel Tanguy
Thuriès

Parcours de visite

Pour assurer aux visiteurs de ne manquer aucune innovation, le salon propose 8 parcours de visite thématiques. Ces itinéraires faciliteront la découverte des dernières tendances et solutions, permettant ainsi aux professionnels de tirer le meilleur parti de leur participation au salon.

1. Parcours de visite boulangerie
2. Parcours de visite GMS
3. Parcours de visite innovation
4. Parcours de visite végétal
5. Parcours de visite BIO
6. Parcours de visite sans gluten
7. Parcours de visite halal
8. Parcours de visite casher

Étude Speak Snacking

L'inflation, n'a pas eu raison du segment du snacking !

Face au contexte économique instable, les consommateurs se tournent vers la valeur refuge du snacking mais en adaptant leurs choix et comportements.

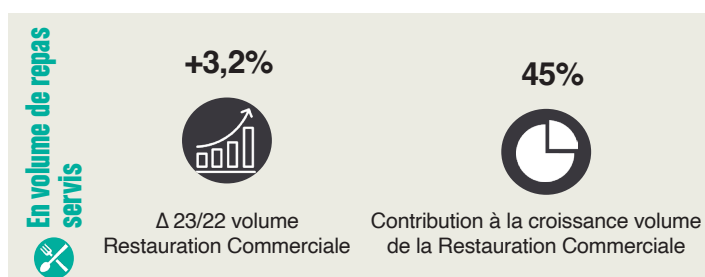
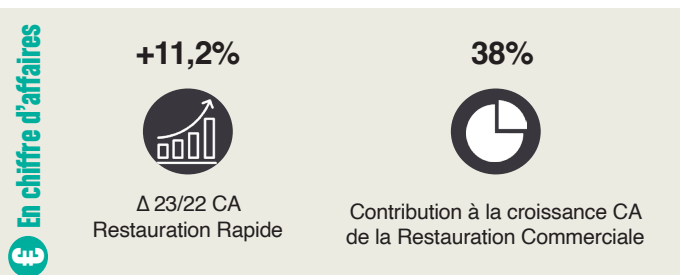
La restauration rapide toujours en progression malgré le contexte économique inflationniste

Toujours ultra dynamique, la restauration rapide continue de grappiller des parts de marché à la restauration classique.

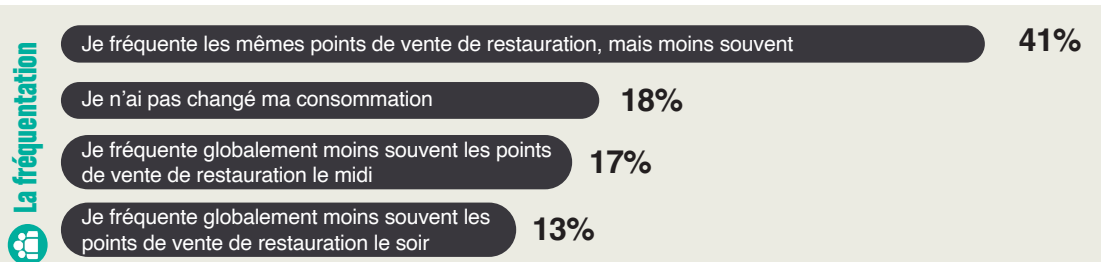
Le hors domicile représente à la rentrée 2024 : **un tiers de l'ensemble des repas** (hors petit-déjeuner et pauses) ! Avec en tête des établissements les plus fréquentés : les boulangeries (52%), les pizzerias/restaurants italiens (51%) et les enseignes de fast-food (41%).

Ainsi, la restauration rapide est aujourd'hui le **1^{er} contributeur de la restauration commerciale**. Ce segment représente 38% du CA et 56% des prestations servies de la Restauration Commerciale.

Les chiffres du marché¹



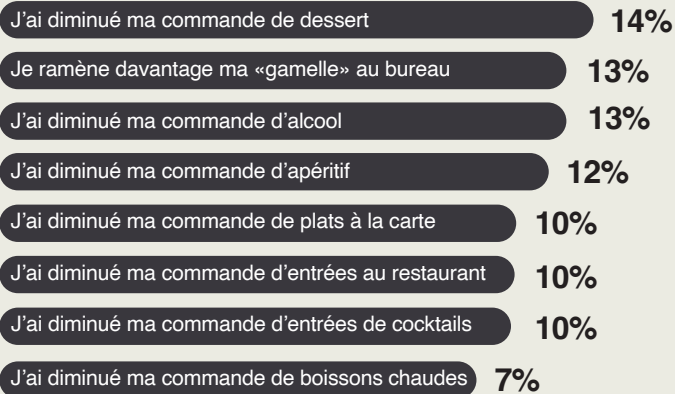
La baisse du pouvoir d'achat impacte le portefeuille des consommateurs tant sur la fréquentation, le panier moyen et les circuits prisés en particulier au sein de la restauration à table. En effet, 41% fréquentent moins souvent les points de vente de restauration (dont 53% de Heavy users² et 54% de la GenZ³), 17% ont diminué leur fréquentation le midi et 13% le soir.



¹Données Gira Foodservice/Circana

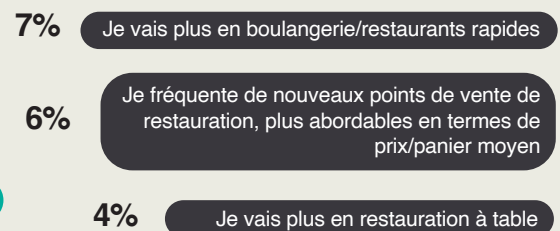
²Les Heavy users sont des consommateurs qui fréquentent le Hors Domicile pour le déjeuner ou le dîner au moins 8 fois par semaine

³18-25ans



De plus, 6% des répondants choisissent de **nouveaux points de vente plus abordables** en termes de prix/ panier moyen et 7% se rendent plus en boulangeries et restaurants rapides. 69% des sondés ont décidé de se réfugier vers **la GMS et la boulangerie, circuits plus économiques et grands gagnants.**

Les circuits de la GMS et de la boulangerie gagnent en importance au sein d'un univers de snacking en croissance globale ! La période actuelle favorise **la hausse de la petite et grande GMS sur les solutions de déjeuners** (23% en 2024 contre 19% en 2023) et permet à la boulangerie de se maintenir (18%). La répartition des dîners joue en faveur de la boulangerie (11% en 2024 contre 3% en 2023) et de la GMS (17% en 2024 contre 8% en 2023).



“ Les évolutions de comportements observées sont logiques dans ce contexte de repli mais temporaires car liées à une fin d'année plus difficile après plusieurs mois de croissance en 2023. On constate que pour pallier la crise, il est nécessaire de miser sur l'innovation, la qualité. Le salon est justement fort de propositions pour inspirer et fournir les solutions adaptées. ”

Béatrice Gravier,
directrice des salons Sandwich & Snack Show et Parizza

Pression des prix : nouveaux arbitrages des consommateurs

Face à ces difficultés, la majorité des consommateurs a d'ores et déjà adapté son comportement. Même si on constate une **hausse globale du budget moyen** (39€ par semaine en 2014 vs 36,40€ en 2023), due à l'inflation, **le consommateur réalise des arbitrages pour protéger son pouvoir d'achat et son plaisir.**

Aujourd'hui, les Français estiment que le prix qu'ils peuvent dépenser est de 10,50€ pour un burger, de 13,25€ pour une pizza et de 9,20€ pour un Kebab. On observe ainsi la **premiumisation de certaines denrées** : burger, pizza qui existent en version fast food et en version fast casual ainsi que **l'engouement pour le Kebab !**

Il subsiste encore de la place pour pousser le consommateur à premiumiser avec les bons arguments : **innovation, expérience, qualité des ingrédients, histoire à raconter...**



Un burger
10,50€



Une pizza
13,25€



Un kebab
9,20€



Un sandwich
en boulangerie
6,92€



Un repas en
boulangerie le midi
9,40€

2024 : 47 minutes en semaine
et 56 minutes le week-end



Les consommateurs continuent de **prendre leur temps** sur leur pause déjeuner le week-end (56 minutes en 2024) mais ont tendance à réduire cette dernière en semaine (47 minutes sur le lieu de travail, ou à proximité, et 39 minutes en télétravail). Une durée plutôt en baisse qui impose de la vigilance et des actions pour ne **jamais rendre la pause déjeuner trop fonctionnelle**. Phénomène rassurant : **la génération Z est plus disposée à prendre leur temps** avec 65 minutes le week-end, 56 minutes sur le lieu de travail et 45 minutes en télétravail.

“ Pour parvenir à maintenir les marges et à élever son panier moyen, le restaurateur doit particulièrement travailler ses offres fidélité, upgrader son offre en termes de qualité et ne pas oublier la notion d'expérience client. ”

Béatrice Gravier,
directrice des salons Sandwich & Snack Show et Parizza

27 % des consommateurs français choisissent un lieu de snacking grâce à la **qualité de ses ingrédients** et la **qualité du service**, 19% le choisissent pour son **atmosphère**.

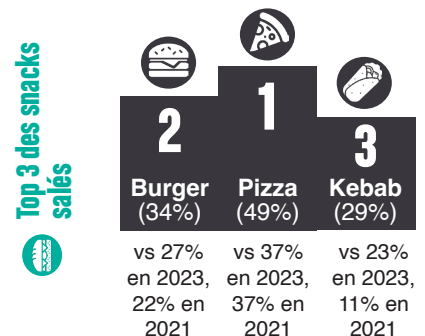
La majorité des consommateurs pensent que les **restaurateurs n'ont pas été assez proactifs face à l'inflation** : augmentent leurs prix sans changer quoi que ce soit, avec peu de fidélité, peu d'actions promotionnelles et peu de transparence au final.

Le paysage du snacking se mue

Le top 3 emblématique du snacking n'est plus : désormais, **pizza, burger et kebab** font partie des produits préférés des Français.

Oust le **sushi** qui trônait la 3^e place qui n'est pas / plus assez innovant et économiquement compétitif. Le sushi sort désormais du top 10, mais est **compensé par la progression de nombreuses autres offres asiatiques** qui ne sont pas encore dans le top 10 mais prennent de plus en plus de place.

Tous les snacks salés ont progressé dans le cœur des consommateurs français avec une **recherche de variété et curiosité** !



Méthodologie Strateg'eat

Etude Conso online sur au moins **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 12-13 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'instantanés snacking dans une journée au-delà du midi et du soir. Sondage réalisé la semaine du 08 au 15 janvier 2024 et analysé la semaine du 15 au 22 janvier 2024.

Les nouveautés snacking de demain !

Afin de s'adapter aux besoins des consommateurs, la filière snacking démontre une fois de plus son authenticité et son énergie.

L'exotisme - Une vaste gamme de nouvelles boissons

Rafraichissantes, fruitées et composées d'ingrédients naturels, les boissons sont le segment le plus dynamique du salon ! Évasion culinaire garantie.



SONEEX

Stand R22

Dao, une boisson originale fonctionnelle aux superaliments grâce à la graine de basilic.



LABO DUMOULIN

Stand P14

Boisson Kéfir, tous les bienfaits du Kéfir traditionnel au format nomade.



WATERDROP

Stand B19

Petits cubes aromatisés sans sucre qui se dissolvent dans l'eau.



MONIN

Stand F17

Concentré de MONIN Gingembre véritable alternative au jus de gingembre.

Veggie - Tout pour apporter de la fraîcheur à son plat

Les produits vegan séduisent de plus en plus de consommateurs. Face à cette demande grandissante, les professionnels du secteur continuent de développer des innovations afin de présenter des alternatives végétales pour tous les goûts.



ALPINA

Stand S41

Pâtes végétales, gourmandes, faciles à préparer et 100% françaises.



HAPPYVORE

Stand N15

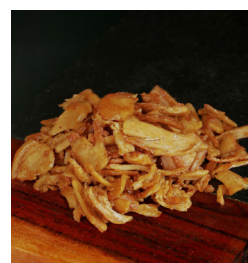
Nouvelles aiguillettes 100% végétales et gourmandes prêtes à manger.



HARI&CO

Stand S22

Émincé végétal bio goût nature ou curry. Élaboré à base de fèves et de pois et cuisiné en France.



ACCRO

Stand P22

Le spécial Kebab, 100% végétal à base de protéines de pois et de blé français.



BEYOND MEAT

Stand G28

Le Beyond Burger®, entièrement à base de plantes, sans soja ni gluten.

Emballages - Tout pour sublimer son offre pour tous les budgets

Une sélection d'emballages réutilisables pour un mode de vie durable et sans gaspillage. Les acteurs du snacking transforment chaque réutilisation en une action positive pour l'environnement.



BINI

Stand P13

BINIBOX, l'assiette nomade, légère et réutilisable.



GILAC

Stand K39

Boîte ronde réutilisable, personnalisable et disponible en plusieurs couleurs.



BIBAZ

Stand R13

L'alternative aux emballages jetables.



KOZIOL FRANCE

Stand C45

Move Burger : Fabriquée à partir d'huile alimentaire recyclée, elle est entièrement recyclable.



MILHE ET AVONS

Stand P17

Cabas Massilia® : Sacs papier kraft à poignées torsadées en kraft blanc, issu de forêts gérées ou en kraft brun, issu de papier recyclé.

Focus Italie - Le sourcing 100% italien pour des produits de qualité

La cuisine italienne n'en finit pas de séduire. Cette année encore, des produits de qualité Made in Italy seront là pour le plus grand bonheur des aficionados de la gastronomie italienne. Le savoir-faire et goût unique de l'Italie !



FOURNEO

Stand G32

MINI PINSA 100g : pains style panini ou sandwich, temps de cuisson 4 mn.



MEDITERRANEAN FOOD SOLUTIONS

Stand C21

Focaccia, pain plat et moelleux cuit au four.



AB MAURI

Stand P48

LA SCROCCHIARELLA® "Made in Italy", ni une pizza, ni une focaccia, elle a été inventée par leur filiale italienne AB Italmill.



GALILEO

Stand S53

Arancini frais et 100% italien.

Concours

Le Salon Sandwich & Snack Show promet une édition exceptionnelle, rythmée par de nombreux concours (7, un record !) Parmi ces concours, certains d'entre eux sont devenus emblématiques au fil des éditions précédentes, tandis que d'autres, ayant connu un succès fulgurant lors de leur première édition, font leur retour pour une deuxième édition prometteuse.

Championnat de France de la Pizza

Les 130 concurrents se mesureront lors de deux journées intenses pour tenter de décrocher le titre de Champion de France de la Pizza 2024.

Au programme ? 6 épreuves (pizza classique, «pizza a due», pizza la plus large, rapidité, pizza dessert et pizza acrobatique) avec 1 gagnant par catégorie. En phase avec l'évolution des préoccupations environnementales, le Championnat de France de la Pizza s'engagera pleinement en introduisant une nouvelle catégorie. Ce prix de la « pizza responsable » mettra en lumière le pizzaiolo ayant proposé une approche éthique éco-responsable (circuit court, produits sains,...) L'épreuve de pizza dessert fait son retour pour une deuxième année consécutive au Championnat de France de la Pizza avec comme jury deux chefs pâtisseries de renom de la pâtisserie française : Angelo Musa, (champion du Monde de la Pâtisserie et MOF) et Jean-François Feuillette (fondateur des boulangeries Feuillette).



En partenariat avec :



Association des Pizzerias Françaises



France Pizza



Metro

Déroulé du concours :

Mercredi 13 mars

- 9h-16h45 : Pizza Classique
- 11h-16h45 : Pizza Dessert
- 17h45-19h : Pizza Large et Rapidité

Jeudi 14 mars

- 9h-13h : Pizza Classique
- 13h15-15h30 : Pizza A Due
- 15h45-16h45 : Pizza Acrobatique



**Les épreuves auront lieu le 13 et 14 mars.
La remise des prix aura lieu le 14 mars à partir de 17h**

Championnat de France de Sushi

Lancé en 2017 par Julien Panet, le Championnat de France de Sushi revient pour sa 7^e édition, portant avec elle la chance du chiffre 7, véritable porte-bonheur au Japon. Cette année, Sushi Robots prend les rênes en tant qu'organisateur du Championnat de France de Sushi 2024. Dextérité et originalité seront les mots d'ordre du championnat. Les candidats seront ainsi départagés par cinq épreuves techniques et créatives. Le jury sera présidé par Monsieur Ogawa.



Déroulé du concours :

Jeudi 14 mars

- 9h30-13h40 : Epreuves végétale, signature et edomae
- 14h30-16h : Epreuve freestyle



**Les épreuves auront lieu le 14 mars.
La remise des prix aura lieu le 14 mars à partir de 16h**

Championnat de France de Pasta

Organisé par l'Association des Pizzerias Françaises et coordonné par Diego Accettulli maître pastaïo, le Championnat de France de Pasta 2024 s'annonce comme un événement culinaire à ne pas manquer ! Fort de l'engouement de la première édition, l'Association des Pizzerias Françaises a souhaité explorer de nouveaux horizons en ajoutant une nouvelle catégorie dédiée aux pâtes fraîches. Les 40 candidats (20 par catégorie) auront ainsi désormais le choix de s'affronter sur leur catégorie de prédilection : pâte fraîche ou pâte sèche. Les candidats ayant choisi l'épreuve pâte fraîche seront invités à faire leurs pâtes eux-mêmes sur le stand Italgì, partenaire de l'événement. La thématique imposée sera commune à ces deux catégories : les produits de la mer. Enfin, les 5 meilleurs candidats devront se soumettre à une ultime épreuve sans thématique imposée pour séduire le jury.



Déroulé du concours :

Mercredi 13 mars

- 9h30-12h15 : Pasta sèche « recette traditionnelle typique »
- 13h20-14h30 : Pasta sèche créative libre

Jeudi 14 mars

- 9h30-12h15 : Pasta fraîche « recette traditionnelle typique »
- 13h20-14h30 : Pasta fraîche créative libre



**Les épreuves auront lieu le 13 et 14 mars.
La remise des prix Pasta sèche aura lieu le 13 mars à 17h30
La remise des prix Pasta fraîche aura lieu le 14 mars à 17h30**

Challenge Végétal by Céréal Bio

Après le succès de la première édition, le challenge Végétal fait son retour. Toujours plus incontournable dans la foodosphère, la tendance végétale aura une nouvelle fois, et plus que jamais, un concours qui lui sera entièrement dédié. Cette compétition inédite aura comme partenaire



principal Céréal Bio, spécialiste de l'alimentation végétale appartenant au groupe Nutrition & Santé mais aussi de tous nouveaux partenaires Nurishh® by Bel et Le Boucher Végétarien® By Unilever France qui permettront aux candidats de s'affronter sur des épreuves encore plus végétales ! Au programme ? Les candidats devront revisiter des plats snacking incontournables : le burger avec le palet végétal de la marque Le Boucher Végétarien®, la pizza avec l'alternative végétale au fromage Nurishh® et un plat snacking de leur choix à base de boulettes fromagères Céréal Bio !



Les épreuves auront lieu le 13 mars de 10h à 12h10 sur l'Arène du Snacking.

Championnat de France de la planche apéritive

Après le succès connu l'an dernier, le championnat de France de la planche apéritive organisé par la maison familiale de charcuterie italienne Rovagnati, revient pour une seconde édition. Emblème de la convivialité à la française, l'apéritif est une habitude bien ancrée chez 90% des Français. Au total, ce sont 5 finalistes (dont l'un d'eux sélectionné par les votes des internautes sur Instagram) qui s'affronteront autour de 3 épreuves techniques et créatives pour remporter le titre de champion 2024. Ils devront réaliser des planches apéritives répondant aux différentes consignes : classique (élaborer une planche composée uniquement de charcuteries), imposée (imaginer une planche sur le thème de l'Italie) et libre (composer une planche aussi belle que gourmande !)



Les épreuves auront lieu le 13 mars de 14h à 16h30 sur l'Arène du Snacking.

Coupe de France du burger

Le concours du burger de cette année mettra en avant le thème du «beef spirit» (l'esprit du bœuf). Laëtitia Visse, cheffe du restaurant La Femme du Boucher à Marseille (13), occupera le poste de présidente du jury lors de la 9^e édition de la Coupe de France de burger organisée par Socopa.



Les épreuves auront lieu le 13 mars de 9h45 à 15h45 (finale régionale) et de 16h30 à 17h30 (finale nationale). La remise des prix aura lieu à 17h30.

Championnat de France du Donut

Deux ans après la première édition, le championnat de France du donut, organisé par Dawn Foods, fait son grand retour. Toujours avec les mêmes ingrédients qui ont fait son succès en 2022 : 4 candidats, 3 épreuves et 1 prix. Les candidats s'affronteront lors de 3 épreuves en utilisant le Mix Donuts Dawn Foods :



- Technique : maîtrise du glazed donut, avec le glaçage Donut Premium Crystal Glaze Dawn : un vrai classique américain très simple mais aussi très technique.
- Imposée : votre version du donut pâtissier (au choix) : un savoureux mélange des codes de la pâtisserie française et américaine.
- Libre : Les participants devront imaginer un donut sucré et gourmand répondant aux codes de la street food, capable d'être facilement emporté et dégusté à la main sans couvert, pour vivre une véritable expérience du donut américain comme aux Etats-Unis.



Les épreuves auront lieu le 14 mars de 14h à 16h sur l'Arène du Snacking.

Masterclass Barista by Cafés Richard

Le rendez-vous 100% dédié au café, apportera les clés aux professionnels de la restauration pour structurer leur offre et booster leur chiffre d'affaires ! L'événement porté par Cafés Richard se déroulera en 2 temps :



- 45min de démonstrations autour du café et des boissons latte et les conseils indispensables pour la qualité du café dans la tasse (les bons gestes pour un espresso parfait, l'entretien essentiel du matériel...)
- 45min d'échanges autour du café animé par Paul Fedele (France Snacking) avec la présence de Jean-Christophe Albaret (Directeur des Opérations Commerciales - Cafés Richard), de Jean-François Feuillet (Fondateur des Boulangeries Feuillette) et Marie-Hélène Kennedy (Responsable des Partenariats et Formatrice Entrepreneuriat des Métiers du Café-CHR Mon petit Business)



Les animations se dérouleront le 14 mars de 10h à 11h45 sur l'Arène du Snacking.

NEW

Show cooking

En partenariat avec la Fédération des Entreprises de Boulangerie (FEB), Pierre Koch (chef exécutif) viendra réaliser une démonstration culinaire.

Au menu ? Une Focaccia Cinquanta, effeuillé de saumon fumé, avocat et chou rouge râpé, crémeux aux agrumes mais aussi des NY Rolls garnis, des mini sandwiches Bun N Roll, des croque-monsieur, des croissants Arty Garni



La démonstration se déroulera le 14 mars de 12h15 à 13h15 sur l'Arène du Snacking.

Concepts et innovations

Les Grands Prix du Snacking

Composé d'un jury de professionnels variés (restaurateurs, journalistes, boulangers, experts ...), les Grands Prix du snacking ont pour volonté de mettre en lumière les concepts et acteurs de demain.

Cette année, les Grands Prix du Snacking reviennent avec trois nouveaux prix.

Les prix décernés : la Snack Academy, la franchise de l'année, l'initiative éco-responsable, la figure Snacking de l'année, le prix de l'innovation, le prix jeune pousse, le prix initiative boulangère.



Le jury 2024 : 6 spécialistes de la restauration et du snacking



Laurent
Delafontaine
AXE RESEAUX



Paul Fédèle
France Snacking



Nicolas Nouchi
Strateg'eat



Christophe
Girardet
Victor &
Compagnie



Esther Kalonji
SNARR



Julien Gantheret
Gallika

La promo 2024 de la Snack Academy



Pin-Pan
Des burgers aux
influences argentines



Groot La Tourte
Le bar à Tourte
d'Albane Auvray et
Hugo Riboulet



Dogma
Burgers de poulet frit
très goureux



Taco Mesa
Taquería par Beatriz
Gonzalez



Broche
Le temple du
Shawarma cuit au
feu de bois



**Blondie Coffee
Shop**
Brûlerie & sandwicherie
Parisienne



Kuna Naan
Un Indian Street :
véritable bar à Naan



Norma Bakery
L'original little Bakery
shop



Zohra
La cuisine de la
mama marocaine



Bonchon
La street food
coréenne



L'annonce des lauréats et la remise des prix auront lieu le mercredi 13 mars à 16h45 sur l'Arène du Snacking

NEW

Pitch Franchise

Grande nouveauté 2024 sur le salon, le 13 mars prochain, 5 jeunes réseaux de franchise viendront prendre la parole pour pitcher leur concept et tenter de gagner un abonnement à L'Observatoire de la franchise et une campagne de relations presse. L'objectif : leur donner l'opportunité de booster leur développement ! Un défi palpitant pour les jeunes entrepreneurs voulant faire leur entrée sur la scène food.



Les cinq concurrents qui prendront la parole :



Bao Canteen
(2 points de vente)
Speaker : David Davinroy (fondateur)



Crispy Soul
(5 points de vente)
Speaker : Houssine Haret (co-fondateur)



L'Alsacien
(7 points de vente)
Speaker : Jacques-Henri Strubel (co-fondateur)



La Brigade
(8 points de vente)
Speaker : Tristan Cléménçon (co-fondateur)



Lupo
(3 points de vente)
Speaker : Julien Antonioli (fondateur)



La remise des prix aura lieu le 13 mars de 15h30 à 16h30 sur le Zapping du Snacking.

Trophées Tendances Restauration

Tendances Restauration récompense chaque année plusieurs concepts uniques de restauration rapide. Sont mis à l'honneur des établissements qui, par l'originalité de leur décor, de leur concept, de leur offre ou de leur management, font évoluer les lignes et participent à la croissance du marché. Au cœur des critères de sélection : créativité, audace, transparence, traçabilité, proximité et motivation des entrepreneurs.



La remise des prix aura lieu le 14 mars à partir de 14h 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 2024.



La remise officielle des prix aura lieu le 13 mars à 12h30 sur l'espace Snacking d'Or, elle sera suivie d'un cocktail.



Snack Hour

Nouveauté 2024, les salons Sandwich & Snack Show – Parizza seront plus que jamais une véritable plateforme de networking dès 18h le mercredi 13 mars. Le temps d'une heure, de nombreux cocktails et moments de partage conviviaux se dérouleront aux 4 coins du salon... entre business & gourmandises !

Le 1^{er} jour du salon dès 18h, les exposants qui le souhaitent pourront participer à la Snack Hour en proposant une animation, un cocktail, ou un moment convivial sur leur stand.

Un instant d'échange et de partage pour favoriser les discussions entre professionnels. Le salon abritera d'ailleurs plusieurs événements inédits sur ce temps-là.



Cocktail Grands Prix du Snacking sur le Zapping du Snacking
Cocktails des 20 ans de l'APF (Association des Pizzerias françaises) et 40 ans de l'AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana) sur l'espace Pasta et Pizza
Cocktail de la FEB sur l'Arène du Snacking

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 :

1. **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.
2. **Compostage** : notre partenaire ReUp récupère les bio-déchets et les huiles de cuisson dans le but de leur donner une seconde vie en les recyclant/compostant.
3. **Recyclage et réutilisation** : les moquettes sont recyclées et les mobiliers et cloisons réutilisés.
4. **Collecte des badges** : les tours de cou pourront être déposés dans des urnes, ils seront triés et réutilisés. Cette année, les portes badges en plastique ne seront pas distribués.

À propos de RX :

[RX](#) est un leader mondial d'événements et de salons. RX s'appuie sur son expertise sectorielle, les données et la technologie pour le développement des entreprises, des collectivités et des individus. Présent dans 25 pays et sur 42 secteurs d'activité, RX organise près de 350 événements par an. [RX](#) s'engage à créer un environnement de travail inclusif pour tous ses collaborateurs et collaboratrices. RX permet aux entreprises de se développer grâce à la donnée et aux solutions numériques. RX fait partie de RELX, un fournisseur mondial de données, d'outils d'analyses et de décisions pour les professionnels et les entreprises. Pour plus d'informations, visitez le site www.rxglobal.com.

[RX France](#) est créateur de places de rencontres à forte valeur ajoutée, leaders sur une quinzaine 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, Big Data & AI Paris, MIPCOM, Paris Photo, Maison&Objet* et bien d'autres... Nos événements se déroulent en France, à Hong Kong, en Italie et au Mexique. Pour plus d'informations sur www.rxglobal.fr

*Organisé par la SAFI, filiale de RX France et Ateliers d'Art de France

Contact presse - Agence Match

Oanh Lecomte - 06 99 29 12 47 - oanh@agencematch.fr

Aline Didier - 06 52 96 94 77 - aline@agencematch.fr

Clémence Bodinier - 06 33 41 45 04 - clemence@agencetmatch.fr