



SIRHA LYON 2021: DIE 20. JUBILÄUMSAUSGABE DER FACHMESSE ERHIELT BESUCH VOM FRANZÖSISCHEN PRÄSIDENTEN.

Am Montag, den 27. September 2021 ging die 20. Sirha Lyon, das wichtigste Geschäftstreffen der Akteure aus Food Service, Gastronomie und Lebensmittelbranche, nach 5 Tagen Dialog und Austausch zu Ende. Das Event im Zeichen der Rückkehr zum Alltagsgeschäft hat gehalten, was es versprochen hat.

Ein starkes Signal: Zum ersten Mal seit 40 Jahren schreitet der **Präsident der Französischen Republik** durch die Messegänge der Sirha. **Emmanuel Macron** besuchte das Event am letzten Tag. Er traf auf Fachleute der Gastronomie und des Nahrungsmittelhandwerks und sicherte ihnen seine Unterstützung zu.

„Es sind Berufe mit Sinn, Zukunftsberufe, die einer jungen Generation auf der Suche nach Sinn im Leben Lösungen bieten. Sie stehen im Mittelpunkt jeder Betrachtung. Frankreich im Jahr 2030 ist ein kulinarisches Frankreich nach französischem Geschmack“, äußerte sich der Staatschef. Eine Unterstützung, die sich in verschiedenen energischen Ankündigungen der Regierung widerspiegelt, insbesondere die Bildung eines Exzellenzzentrums für die französische Gastronomie in Lyon oder auch die Steuerbefreiung von Trinkgeldern, die über die Kreditkarte bezahlt wurden.

Die 20. Sirha Lyon hat die Herausforderungen der Rückkehr zum Alltagsgeschäft mit Besuchern in den Vordergrund gestellt, die sich auf ihr Geschäft konzentrieren, froh über den Kontakt zu Lieferanten und offen für Neuerungen sind: **350 Innovationen** wurden auf der Fachmesse vorgestellt, darunter die 12 Preisträger der Sirha Innovation Awards. Das Event war geprägt vom Geist der Offensive, von der Rückkehr zum Wachstum im Gastronomiesektor nach langen, schwierigen Monaten für die gesamte Branche.





Die diesjährige Sirha scheint bei den Ausstellern allgemeine Zustimmung gefunden zu haben, stellt **Olivier Ginon** fest, **Vorsitzender von GL events** und Organisator der Sirha. Wir hatten fast 150.000 Besucher, ein bemerkenswertes Ergebnis nach der Krise. Zumal es sich vor allem um ein qualifiziertes Fachpublikum gehandelt hat, das gekommen ist, um wieder einen Kontakt mit Lieferanten zu knüpfen, der in den Monaten zuvor wegen Covid-19 unmöglich war. Die Sirha 2021 war das Event im Zeichen der Resilienz, auf das die Food-Service-Branche gewartet hatte.



Denn trotz eines immer noch durch den Hygienekontext eingeschränkten Rahmens und einer verringerten internationalen Präsenz kamen auf der Sirha Lyon immerhin **2 116 enthusiastische Aussteller und Marken** und **149 100 tatkräftige Besucher** zusammen. So entstand ein sehr geschäftsfreundliches Klima. Aurélien Fouquet, Geschäftsführer des Ausstellers Santos unterstreicht: „Schon Donnerstag und Freitag, in den ersten Tagen der Sirha, haben wir bei zahlreichen Kunden nach den langen Monaten ohne Fachmesse ein deutliches Interesse an Verträgen festgestellt.“ Und Gilles Castel, Resto France Experts, fügt hinzu: „Die Gespräche waren von hoher Qualität, ein vertiefter Austausch war möglich, die Standplätze waren zugänglich - eine insgesamt sehr positive Bilanz.“



Auch das Veranstaltungsprogramm der Sirha Lyon mit ihren 21 Wettbewerben hat starken Zulauf erfahren, darunter das Finale im **Internationalen Wettbewerb der Konditoren** unter der Leitung von Pierre Hermé, bei dem sich Italien durchsetzen konnte. Aber mit dem Bild von **Davy Tissot** ganz oben auf der Siegertreppe endete Montagabend die Sirha Lyon. Ein junges und kreatives Team aus Frankreich gewinnt erstmals seit 2013 den **Bocuse d'Or**, den Preis des größten internationalen Kochwettbewerbs.

DIE ECKDATEN DES EVENTS

2 116

AUSSTELLER UND MARKEN

350

NEUHEITEN UND INNOVATIONEN

149 100 FACHLEUTE

MEHR ALS 60

WETTBEWERBE, MASTERCLASSES
UND VERANSTALTUNGEN

6 EVENTBÜHNEN

2 RESTAURANTKONZEPTE

1 AUSSTELLUNG UNTER DEM TITEL

"CHEFS REVOLUTION(S)"

15 TONNEN

LEBENSMITTEL, DIE VON DER FOOD
BANK GESAMMELT WERDEN KONNTEN



PRESSEKONTAKT

Nuray Güler
n.gueler@primo-pr.com
Tel. +49 177 5037653



SIRHA



SIRHA_LYON



SIRHA_LYON



SIRHA_LYON

sirha.com

SIRH/+ FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY

