



SIRHA LYON 2021: EIN EXKLUSIVES ANGEBOT FÜR DAS HO- TEL- UND GASTSTÄTTENGEWERBE UND DIE LEBENSMITTELBRANCHE

Die Sirha Lyon ist das maßgebliche Event für Fachleute aus dem Bereich der Gastronomie-, Hotellerie- und Lebensmittelbranche. Sie findet vom 23. bis 27. September 2021 auf dem Messegelände Eurexpo statt. International setzt sie Maßstäbe mit der Vorstellung von Neuigkeiten und Innovationen aus dem Bereich Food Service und Hospitality. 2021 tritt sie mit einem völlig neuen Konzept auf. Über die Rolle als Fachmesse hinaus versteht sich die Sirha Lyon als Event, das eine Reaktionskette zur Dekodierung des Food Services von heute und morgen anstößt. Zum zwanzigsten Mal am Start bietet die Sirha Lyon in diesem Jahr weiterhin Präsentationen und Wettbewerbe, mit denen sie sich einen Namen gemacht hat. Dabei lässt Sie den großen Entwicklungsströmungen der Branche breiten Raum. Unzählige nationale und internationale Fachleute kommen mit ihren Reaktionen auf grundlegende Trends, die das Geschäft von morgen ausmachen werden.

Mehr als 100.000 m² Ausstellungsfläche für zwölf verschiedene Geschäftsfelder warten auf mehrere Tausend Fachbesucher aus Frankreich und dem Ausland: Hersteller und Händler verschiedener Lebensmittelsektoren (darunter Lebensmittel, Bäckereiwesen, Konditorei) und Non food-Bereichen (Küchenausstattung, Einrichtung des Gastraums, Technologie und Transportwesen). Von Rohwaren und Zutaten über Küchenausstattungen, Dekoration, Möbeln für den Gastraum und Foodtrucks ist ein breites Spektrum an gewerblichen Fachbereichen vertreten.

DIE AUSSTELLUNGSBEREICHE

Nahrungsmittel gefolgt von **Bäckereiwesen** und **Konditorei** sind die jeweils größten, auf der Messe vertretenen Branchen, was die Ausstellungsfläche anbelangt. Dazu treten spezialisierte Unternehmen aus den Bereichen Rohwaren, Zutaten, Laborausstattung, Bäckereitechnik, Ladeneinrichtung und -dekoration. **Ausstattung für Küche, Gastraum** und **Cafeteria** wird von Herstellern und Händlern für professionelles Equipment zum Kochen, Kühlen und Einrichten präsentiert. **Die Food Tech** ist der Treffpunkt für Leader der IT-Serviceleistung, die sich auf Retail, Click & Collect, Kassensoftware, Onlinebestellungen und anderes spezialisiert haben.

Beim **Transport** findet der Besucher Hersteller von Fahrzeugaufbauten und Fahrzeugvermieter, insbesondere von Kühlfahrzeugen, und Fachleute für Foodtrucks. Über die Messe verteilt warten Angebote zur **Fortbildung** und

Serviceleistungen auf den Besucher.

NEUAUSRICHTUNG UND ANPASSUNG EINGELEITET

Ein Kaufargument für den Konsumenten und ein starker Trend der letzten Jahre ist die Berücksichtigung von Umweltfragen. Das hat die Aussteller dazu bewogen, immer mehr **umweltbewusste Angebote** vorzustellen, insbesondere im **Abfallmanagement, der Energieeinsparung und mit verbesserten Transportlösungen**. Dabei setzt ein Großteil der Hersteller auf regionale, rationale und biologische Erzeugung.

Parallel dazu musste sich manch ein Lieferant und Händler neu organisieren, anpassen oder sogar einen eigenen Lieferservice ins Leben rufen. In der Folge waren und sind noch heute zahlreiche Akteure der Branche - wie Fachleute für Verpackungen, Küchenausstattung und Transport - stark durch die massive Weiterentwicklung von Lieferdiensten betroffen. *Dark kitchen*, Lieferdienste für Speisen und Einkäufe: All diese Serviceleistungen entwickeln sich rasant und verändern die Bringservicesparte für Kulinarisches immer weiter.



UMFANGREICHE UND BREIT GEFÄCHERTE AUSWAHL NATIONALER UND INTERNATIONALER AUSSTELLER

Bei den rund 2000 Ausstellern und Marken der Fachmesse 2021 kristallisieren sich jetzt bereits einige Innovationen heraus:

- Die erste Maschine für die Weinverkostung im Glas **D-Vine Pro** bietet sich dem Sommelier als rechte Hand an, um den Wein zu belüften und ihn für eine hochwertige Verkostung auf die richtige Temperatur zu bringen.
- Die Premiumsortimente **Leef** für umweltbewusste attraktive und praktische Take away-Behälter, die wasserdicht, hitzebeständig und gesundheitlich unbedenklich sind.

- Das frisch auf den Markt gekommene Sous-Vide-System **Bravo** für die Zubereitung hochkarätiger Qualitätsprodukte.

- Die Kollektion Italian Renaissance von **Raynaud**, ein Tafelservice, das sorgfältig in feinsten Handarbeit auf Gips in den Werkstätten der Manufaktur modelliert wurde.

- **Cold Brew**, eine Technik zum Kaltauszug, präsentieren Monin und Prova.

- SmartCollect von **Toporder** ist eine Click and Collect 2.0-Anwendung für den lokalen Handel.

Die vollständige Ausstellerliste der SIRHA LYON 2021 [erhalten Sie hier](#) oder über die neue Sirha Food-App.

Bei allen Akkreditierungsanfragen [klicken Sie hier](#)

PRESEKONTAKT

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

Folgen Sie uns auf:



www.sirha.com

App herunterladen
SIRHA FOOD