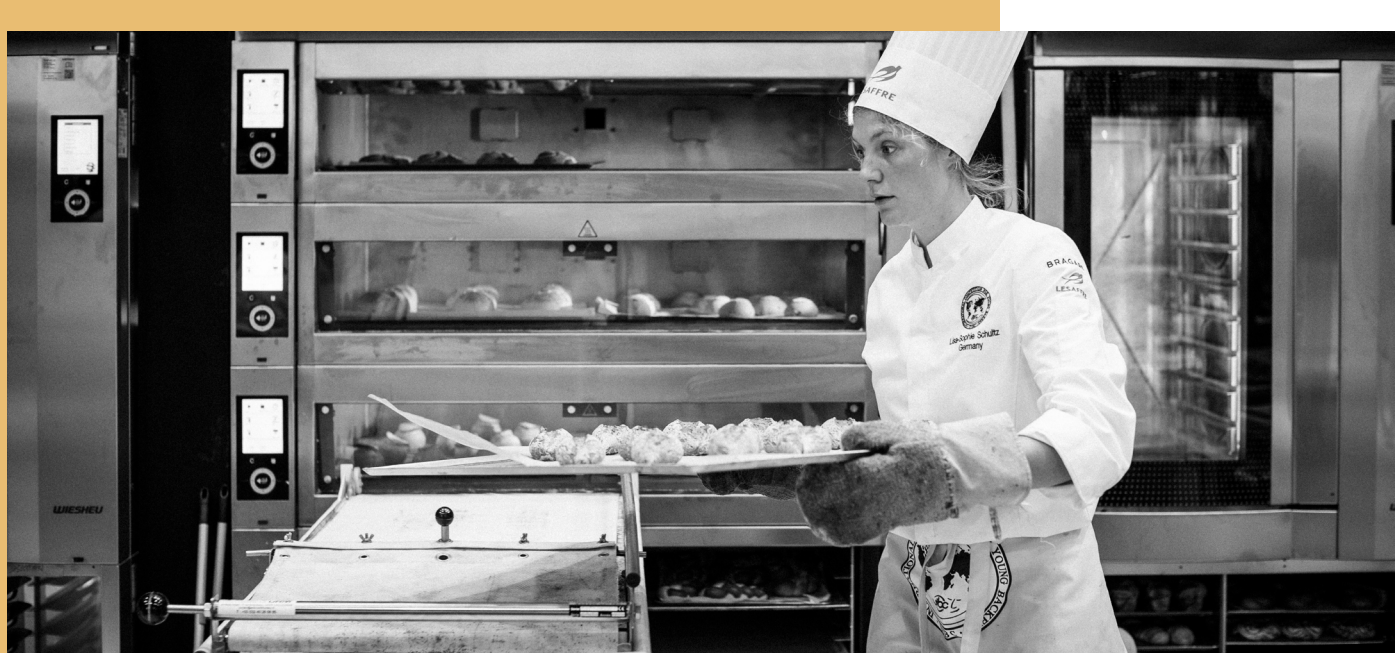
SIRHA LYON

Newsletter

19. BIS 23. JANUAR 2023

EUREXPO LYON

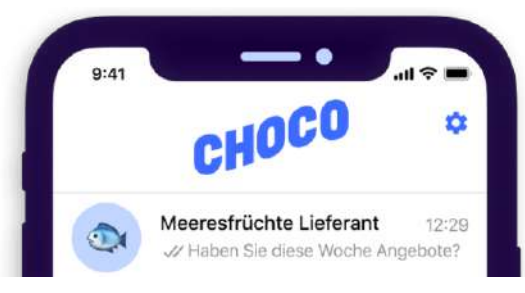


DIE INNOVATIVSTEN DEUTSCHEN UNTERNEHMEN AUS LEBENSMITTEL HOTEL UND GASTSTÄTTENGEWERBE SIND AUF DER SIRHA LYON 2023 VERTRETEN

Das internationale Event der Food Service-Branche, die Sirha Lyon, ist das Treffen der Fachleute aus Gastronomie-, Hotellerie- und Lebensmittelbranche weltweit. Fünf Tage lang wird die Eurexpo Lyon zum wichtigsten Treffpunkt des Food Service und bietet Fachleuten aus aller Welt die Möglichkeit, ihre jüngsten Innovationen vorzustellen, an Wettbewerben teilzunehmen und ihre Produkte auf internationaler Ebene zu vermarkten.
Deutschland zählt mit seinen herzhaften Spezialitäten, der Qualität seines Küchenequipments und seinem industriellen Know-how zu den wichtigsten Innovationsschmieden in der Lebensmittelindustrie. Erfahren Sie mehr über Menschen, Startups, Unternehmen und Akteure der Lebensmittelbranche, die Deutschland im kommenden Januar auf der Sirha Lyon 2023 vertreten.

FOOD TECH
NEUE TRANSPORTWEGE ERKUNDEN

Choco
Choco ist ein **Unternehmen aus Berlin, das sich dem optimierten Nahrungsmitteltransport widmet**, für mehr Transparenz, Nachhaltigkeit und mit Blick auf Zero Waste. Auf seiner Plattform, die Restaurants mit Lieferanten in Kontakt bringt, spart Choco mit einem optimierten Bestellprozess den Branchenakteuren nicht nur Zeit und Geld, sondern verringert auch ihren Karbonabdruck.



LEBENSMITTEL
HOCHWERTIGE PRODUKTE FÜR DIE BREITE ÖFFENTLICHKEIT

Frischli Dairy and Food
Das seit 120 Jahren existierende Familienunternehmen **Frischli Dairy and Food gehört zu den beliebtesten Molkereien Deutschlands.** Als Spezialist für Ultrahocherhitzung (UHT) von Molkereiprodukten bietet die deutsche Marke ein erweitertes, hochwertiges Produktportfolio für Businesspartner, das nicht nur Sahneprodukte mit 10-45 % Fettanteil, sondern auch verzehrfertige Desserts umfasst.

Salomon FoodWorld
Als Spezialist und Leader auf dem deutschen und europäischen Markt **im Vertrieb von Lebensmittelprodukten für die Gastronomie ist Salomon FoodWorld** nicht nur Vertriebsunternehmen, sondern auch Entwickler von Fingerfood-, Burger- und deutschen Spezialitäten.

BACK-, KONDITOREI- UND SÜSSWAREN
IMMER AUSGEFEILTERE LÖSUNGEN

Wiesheu
Seit 1975 Vorreiter bei **der Fertigung von Heißluftöfen für Metzgereien** hat sich Wiesheu in der Folge auf Öfen für Bäckereien spezialisiert und ist sehr schnell zum Branchenführer in Deutschland geworden.

Conditorei Coppenrath & Wiese
Conditorei Coppenrath & Wiese ist einer der größten Hersteller von Tiefkühlbackwaren in Europa. Das Unternehmen aus Osnabrück fertigt im Wesentlichen Torten, Kuchen, Blechkuchen und Brötchen.

TAFELKUNST
DAS PRAKTISCHE MIT DEM SCHÖNEN VERBINDEN

Villeroy & Boch
Seit 1748 setzt **Villeroy & Boch hochkarätige Tafelkunst im eigenen Stil in Szene.** Mit dem hauseigenen Know-how entwickelt das Unternehmen von Businesskunden geschätzte hochwertige Produktserien (Porzellan, Glas, Tischgedecke), die Design mit Funktionalität verbinden.

APS Germany (Assheuer + Pott)
Das Familienunternehmen **APS Germany (Assheuer + Pott)** in Sundern wurde 1933 von Anton Assheuer und Josef Pott gegründet **und stellt Buffet-, Tisch- und Barzubehör sowie Servier- und Küchenhelfer her.** Inhabergeführt in dritter Generation exportiert APS Germany seine Produkte weltweit.

KÜCHENAUSSTATTUNG
ALLTAGSUNTERSTÜTZUNG FÜR DEN PROFI

Sous Vide Consulting
Seit 2009 hat sich **Sous Vide Consulting auf Entwicklung und Vertrieb von Sous-Vide-Geräten und -Zubehör spezialisiert.** Das Unternehmen in Stuttgart beliefert ganz Europa, Asien und Südamerika. Das im Wesentlichen in Deutschland entwickelte und hergestellte Produktportfolio umfasst Sous-Vide-Sticks mit Temperatursonden bis hin zu Kochbeuteln.

Cool Compact
Das 1992 gegründete Unternehmen **Cool Compact ist größter Hersteller von gewerblichen Kühlgeräten** in Deutschland. Bei Cool Compact stehen Langlebigkeit, Energieeffizienz und Widerstandsfähigkeit der grundsätzlich aus Edelstahl gefertigten Produkte im Mittelpunkt.

Werner & Mertz Professional
Das Familienunternehmen **Werner & Mertz Professional bietet seit 1971 hochleistungsfähige Hygienelösungen für die professionelle Reinigung.** Als Partner des großen Bocuse d'Or-Finales von 2023 verfolgt die deutsche Marke eine verantwortliche, umweltfreundliche und nachhaltige Entwicklungsstrategie. Neben dem Einsatz von biologisch abbaubaren und pflanzlichen Wirkstoffkomplexen sind die Produktverpackungen recycelbar und aus Recyclingmaterial gefertigt.

Sämtliche deutschen Aussteller der Sirha Lyon finden Sie hier

WETTBEWERB
SIE TRETEN FÜR DEUTSCHLAND UND SEIN KNOW-HOW AN

Stefan Stiller - Mitglied der Verkostungs-Jury beim großen Finale des Bocuse d'Or 2023
Nachdem er in renommierten Häusern in Deutschland wie den *Schweizer Stuben*** und dem *Schwarzen Hahn** Erfahrung gesammelt hat, eröffnet Stefan Stiller 1999 sein erstes Restaurant *Grand Cru**, das mit einem Stern im Guide Michelin ausgezeichnet wurde. 2004 zieht es ihn aus seinem Geburtsland Deutschland nach China, wo er Erfahrung in Restaurant- und Hotelbetrieben sammelt. 2016 eröffnet er das Restaurant *Taian Table****, das 2021 drei Sterne im Guide Michelin erhält. Parallel dazu ist Stefan Stiller Präsident des Bocuse d'Or China und Mitglied der Verkostungs-Jury beim großen Finale des Bocuse d'Or 2023 am kommenden 22. und 23. Januar im Rahmen der Sirha Lyon.

Fabian Schuettler und Katarina Endraß-Lacher vertreten Deutschland bei der European Butcher Competition
Am 22. Januar 2023 empfängt die Sirha Lyon von 13:00 Uhr bis 17:00 Uhr den Wettbewerb European Butcher Competition, der vom Fleischereiverband Syndicat de la Boucherie du Rhône veranstaltet wird. *Fabian Schuettler* und *Katarina Endraß-Lacher* haben vier Stunden Zeit, um die schönsten Platten, die das Fleischerhandwerk zu bieten hat, aus Rohprodukten zu entwickeln. Vor der Jury aus den besten internationalen Fleischern und Handwerkern Frankreichs (Meilleurs Ouvriers de France) kämpfen sie um den europäischen Meisterschaftstitel!

Gehen Sie vom 19. bis 23. Januar 2023 auf Entdeckungstour zu den jüngsten Food Service-Innovationen über die Sirha Lyon auf dem Eurexpo-Messegelände in Lyon.
Weitere Infos **hier klicken**

AKKREDITIERUNG BEANTRAGEN

PRESSEKONTAKT

Nuray Güler
n.gueler@primo-pr.com

Anne Heussner
a.heussner@primo-pr.com

Folgen Sie uns auf:

SIRHA · SIRHA LYON · SIRHA FOOD · SIRHAFOOD · SIRHA_LYON · SIRHA_LYON · sirha-lyon.com

SIRHA FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY
GL events