



BREVE | OCTOBRE 2024

La 10^e édition du salon RESTAU'CO prévue le 11 juin 2025 a mis en appétit les exposants : moins de 20 stands restent à pourvoir !

• HALL 5.2 - PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES •

Le salon RESTAU'CO s'affirme d'années en années comme le rendez-vous incontournable des acteurs de la filière de la restauration collective. Et une fois de plus, la prochaine édition, aspire à être un succès ! En effet, après seulement 3 semaines de commercialisation de stands, les organisateurs annoncent que le plan d'implantation est bientôt complet ! Les producteurs, distributeurs, industriels ou encore équipementiers en lien avec la restauration collective souhaitant se joindre à l'évènement doivent faire vite pour espérer saisir l'un des 20 stands restants sur les 210 disponibles.

La démarche à suivre

1. Se rendre dès maintenant sur la page web suivante :

<https://www.salonrestauco.com/exhibitors/new>

2. Remplir le formulaire en ligne.

Pourquoi se lancer ?

Participer à RESTAU'CO, c'est saisir l'opportunité de :

- présenter son offre à un public qualifié,
- se créer et consolider un réseau professionnel de qualité, et
- partager des instants privilégiés entre pairs autour du quotidien du secteur, de ses enjeux et des perspectives pour demain.

Les chiffres clés de la 9^e édition

- **210 stands bookés (soit l'ensemble des stands disponibles) par 160 exposants**
- Un espace « start-ups » particulièrement propice au trafic qui a accueilli **12 nouveaux acteurs du secteur**
- **2 200 visiteurs qualifiés**, soit +10% par rapport à N-1, issus de toute la chaîne de la restauration collective, d'amont en aval, et de tous secteurs (scolaire, médico-social, entreprise, etc)
- **6 entités mises en lumière par les Trophées de L'innovation Exposants**, un concours interne qui distingue des produits, des solutions et des équipements induisant une évolution notable par rapport à celles et ceux déjà disponibles sur le marché.

À PROPOS DE RESTAU'CO :

Depuis plus de 50 ans, Restau'Co valorise les métiers de la restauration collective, en aidant les professionnels sur toutes les problématiques de leur métier : équilibre nutritionnel, restauration responsable, approvisionnement, lutte contre le gaspillage, formation...Restau'Co est aussi le partenaire privilégié des pouvoirs publics pour la mise en œuvre des politiques alimentaires. Restau'Co représente les acteurs de la restauration collective en gestion directe, soit 60% de l'ensemble du secteur. *En savoir plus sur : <https://www.restauco.fr>*

PARTENAIRES RESTAU'CO :



Contact Restau'Co

Céline Emelin | Responsable Communication
06 20 79 16 90 | c.emelin@restauco.fr

Contact presse

Agence Sophie Benoit Communication | Yglinga Benoit-Joubert
06 63 70 61 69 | yglinga@sbc-groupe.com