



INFORMATION PRESSE | AVRIL 2024

J-2 mois avant la 9^e édition du salon RESTAU'CO : le menu s'annonce particulièrement alléchant !

Mercredi 5 juin 2024 de 9h à 18h

• HALL 2.2 - PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES •

Alors qu'il s'apprête à investir un tout nouveau hall à Paris Expo en raison de la mobilisation de son hall habituel pour les Jeux Olympiques d'été, le rendez-vous annuel des professionnels de la restauration collective en gestion directe promet une édition particulièrement riche !

DES EXPOSANTS MOBILISÉS

Comme l'année dernière, le salon affiche complet bien en amont de son ouverture ! Les 210 stands mis à disposition ont, en effet, été bookés en totalité par près de 160 exposants. Parmi eux, des figures régulières de l'évènement mais aussi des nouveaux venus animés par l'envie de présenter leur activité et/ou leurs solutions aux acteurs du secteur. Produits, services, pour l'amont ou l'aval de la chaîne : l'offre couvrira l'ensemble des besoins des visiteurs, quelle que soit leur typologie.

Céline Emelin, responsable communication et évènementiel et responsable du salon RESTAU'CO, le confirme : « ce salon a pour vocation d'accompagner le mieux possible les professionnels du monde de la restauration collective dans les défis du quotidien et les mutations qu'ils rencontrent. Beaucoup l'identifient comme un « salon solutions » pour assurer un approvisionnement de qualité, adopter une démarche de restauration durable, éduquer au goût, optimiser les choix de matériel ou encore l'agencement des cuisines et même recruter. Chaque exposant a donc un rôle à jouer. C'est pourquoi nous étudions chaque dossier de demande d'exposition pour vérifier sa pertinence et que nous n'hésitons pas à aller nous-mêmes solliciter des acteurs dont l'engagement pourrait faire sens. »

ENCORE QUELQUES PLACES DISPONIBLES DANS L'ESPACE START-UPS

Véritable lucarne sur la restauration collective de demain, l'espace start-ups qui, depuis sa mise en place, est devenu une zone de passage obligé pour le public, se remplit lui aussi au fil des semaines.

Mais avis aux jeunes pépites qui souhaiteraient faire leurs premiers pas au sein du salon : il est encore possible de réserver un espace via le site Internet.

SALON RESTAU'CO

L'ÉVÉNEMENT DES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EN GESTION DIRECTE

5 JUIN 2024 | 9h-18h

PARIS EXPO | PORTE DE VERSAILLES | HALL 2.2

LE CHALLENGE D'UNE ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE POUR TOUS



Un événement
Réseau
RESTAU'CO



L'INNOVATION AU CŒUR DE LA JOURNÉE

Face à l'intérêt suscité par l'ensemble des acteurs de la filière pour le futur et les idées nouvelles, **les Trophées Innovation Exposants sont une nouvelle fois reconduits !** Les porteurs d'idées ont jusqu'au 22 avril pour déposer leur dossier sur le site du salon.

Pour que leur candidature soit validée, ils doivent remplir 3 conditions cumulatives :

- **Faire partie des exposants RESTAU'CO 2024**
- **Proposer une solution induisant une évolution notable par rapport à celles existant sur le marché**
- Proposer une solution qui entre dans l'une de ces 2 catégories : « **Produits alimentaires** » et « **Solutions, équipements et hygiène** ».

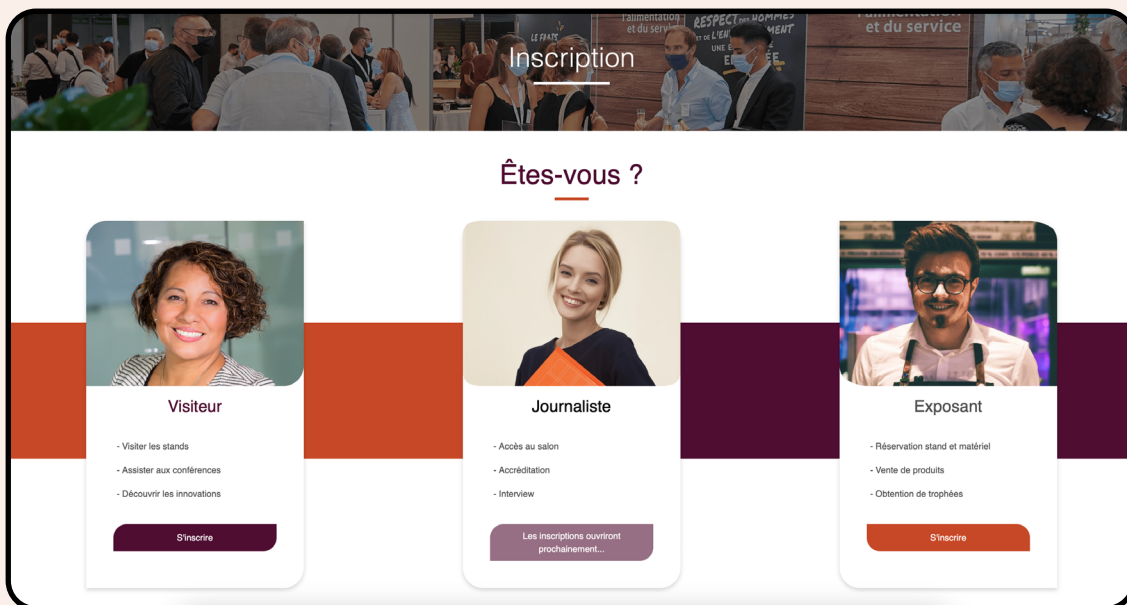
Après une étude préalable des projets par un jury interne au réseau RESTAU'CO, un jury final, constitué de représentants RESTAU'CO, d'experts, de journalistes et de personnalités, prendra le relais pour sélectionner les heureux lauréats. **Et c'est lors d'une cérémonie organisée en plein cœur du salon que ces derniers se verront remettre leurs prix. Le rendez-vous est donné aux alentours de 12h, au sein de l'espace « Conférences ».**

DES INITIATIVES PARTAGÉES

Du côté de l'espace « RESTAU'CO et filières », pour faire suite aux Assises de la restauration collective organisées en novembre dernier, **des mises en avant d'initiatives adhérents en réponse aux enjeux EGAlim** seront présentées tout au long de la journée.

DES CONFÉRENCES À DÉGUSTER

Il mijote encore... mais une chose est sûre : **le nouveau programme de conférences réunira tous les ingrédients pour satisfaire l'appétit de leur public toujours nombreux !** Conseils, bonnes pratiques, informations réglementaires, pistes d'action seront en effet au centre de la **table pour envisager avec plus de sérénité les enjeux prioritaires et les perspectives de la restauration collective.** Et ce, toujours, avec **l'éclairage d'experts et de professionnels variés.**



Le top départ est lancé pour l'inscription des visiteurs !

Ils peuvent s'enregistrer dès maintenant sur le site <https://www.salonrestauco.com/visiteur>

Bon à savoir : en tant que journalistes, vous pourrez également vous accréditer d'ici quelques jours.

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