

EQUIPHOTEL 2020 ORGANISE LES ASSISES DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION

L'édition 2020 du salon EquipHotel prend le pouls de toute une profession : celle des hôteliers et des restaurateurs. En accueillant, pour la première fois, les Assises de l'hôtellerie-restauration, EquipHotel s'impose comme la tribune de référence pour tirer les leçons d'une année noire pour un secteur parmi les premiers employeurs du pays. C'est aussi et surtout l'occasion d'ouvrir le débat, d'échanger, de se retrouver et de donner un nouvel élan aux hôteliers et restaurateurs, aux entrepreneurs d'aujourd'hui comme aux futurs talents de demain.

CRÉER UNE DYNAMIQUE

EquipHotel en 2020, c'est à la fois une nouvelle identité, un salon fort en contenu - avec une centaine de conférences - et une dynamique pour redonner le moral et l'envie d'oser, entreprendre, expérimenter, à tous les professionnels du secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Dans un tel contexte, il est apparu comme une évidence de proposer à l'UMIH, le GNI et Transgourmet, partenaires stratégiques du salon, d'accompagner l'organisation des Assises de l'hôtellerie-restauration.

IMAGINER DEMAIN

Au cœur du Hall 7.2 dédié aux fournisseurs de la restauration, EquipHotel met en place une immense agora, ouverte aux réflexions et à des débats sur la transformation du secteur. L'idée : faire le check-up et prendre la tension d'une profession en profonde mutation. La crise sanitaire du Covid-19 oblige à repenser le métier de restaurateur, mais aussi la façon de concevoir la « food », voire la gastronomie dans un hôtel. Hôteliers et restaurateurs, côte à côte à EquipHotel pour imaginer la cuisine et la table de demain.

CHANGER DE CAP

Face aux professionnels : des spécialistes, des experts, des observateurs du monde de l'hôtellerie et de la restauration. Leur mission : écouter, échanger, dialoguer, tenter de trouver des pistes pour changer de cap, adapter des habitudes, adopter de nouvelles attitudes, se démarquer pour mieux se faire remarquer...

SE MOBILISER ENSEMBLE

EquipHotel, l'UMIH, le GNI et Transgourmet se mobilisent, ensemble, pour aider hôteliers et restaurateurs à réussir leur (r)évolution, faire preuve d'agilité, bouger les lignes de leur positionnement, fidéliser leurs clients et poursuivre leur route, sûrement, sereinement. Mais plus comme avant.

À propos d'EquipHotel

Le salon EquipHotel est un événement organisé par Reed Expositions France, leader dans l'organisation de salons professionnels. EquipHotel Paris est le rendez-vous BtoB référence du secteur Hôtellerie-Restauration tous les deux ans à Paris. L'événement rassemble 1600 entreprises exposantes, à 40 % étrangères, à travers 5 grands univers : restauration, design, bien-être, technologie & service. Cette offre unique est la plus complète des salons internationaux de l'hôtellerie-restauration. Elle présente les sociétés françaises et internationales leaders sur leur secteur comme les jeunes entreprises innovantes qui imaginent les expériences dans l'hôtel et le restaurant de demain. La manifestation attire 113 000 décideurs du CHR : chefs, restaurateurs, hôteliers, architectes, décorateurs, investisseurs, cafetiers, brasseurs, gestionnaires de collectivités, bureaux d'étude, installateurs. Pendant 5 jours, ces professionnels ont l'opportunité de rencontrer de nouveaux fournisseurs et de découvrir leurs nouveautés. EquipHotel est également le hub des tendances et des innovations du CHR. Hôtels et restaurants éphémères, showrooms, studios, conférences, master class et concours de renom... sont mis

en scène par les meilleurs architectes et experts.

EquipHotel du 15 au 19 novembre 2020

www.equiphotel.com

Les principales manifestations organisées par le groupe sur l'Hôtellerie Restauration sont : EquipHotel Paris, Marocotel by EquipHotel, Parizza, Sandwich & Snack Show, Japan Food Show. Elles rassemblent plus de 2 500 exposants et plus de 200 000 visiteurs.

À propos de Reed Expositions France

Présent sur 20 secteurs d'activité, avec 50 salons leaders dont Batimat, EquipHotel, IFTM-Top Resa, Expoprotection, Pollutec, SITL, Maison & Objet*, Fiac, Paris Photo... et 51 sites internet, Reed Expositions apporte à ses clients les contacts, les contenus et les réseaux pour accélérer leur développement. Plus de 24 000 entreprises et 1,43 million d'acheteurs français et étrangers sont clients de ses événements. Reed Expositions fait partie du groupe Reed Exhibitions, premier organisateur mondial de salons et leader sur le marché français avec plus de 60 manifestations et 2 filiales, Reed Expositions France et Reed Midem.

**organisé par la SAFI, filiale de Reed Expositions et d'Ateliers d'Art de France.*

www.reedexpo.fr

À propos de l'UMIH :

L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) est l'organisation professionnelle N°1 du secteur de l'hôtellerie restauration. Avec ses syndicats associés, l'UMIH représente 77% des entreprises adhérentes à une organisation professionnelle. Depuis 70 ans, la confédération représente, défend et promeut les professionnels indépendants cafetiers, restaurateurs, hôteliers, ainsi que les acteurs du monde de la nuit. L'UMIH est présente et active sur tout le territoire avec plus de 2 000 élus et 400 collaborateurs répartis en plus de 100 fédérations départementales.

www.umih.fr

À propos de GNI :

Le Groupement National des indépendants est la seule organisation professionnelle indépendante entièrement dédiées au service des cafés, hôtels, restaurants, Traiteurs Organisateurs de réceptions et établissement de nuit, indépendants et patrimoniaux. Le GNI est une organisation représentative reconnue officiellement par arrêté ministériel publié au Journal Officiel le 28 Décembre 2017. Le GNI accompagne les professionnels du secteur HCR dans leur quotidien de chef d'entreprise sur les questions sociales, fiscales et juridiques. Les régions du GNI se font l'échos de travaux de l'organisation comme des problématiques locales, au plus près de leurs adhérents.

www.gni-hcr.fr

À propos de Transgourmet :

Fournisseur de référence implanté partout en France, Transgourmet approvisionne tous les professionnels de la restauration et les artisans de la boulangerie-pâtisserie, en matières premières, produits alimentaires (fruits et légumes, marée, viande, frais, épicerie, surgelés) et produits non-alimentaires (hygiène et petit matériel). Transgourmet propose un modèle de livraison unique : livrer l'intégralité des besoins de ses clients en une seule fois en 24/48h. Engagés aux côtés de professionnels, Transgourmet développe également ses solutions au service de leur performance grâce au portail Transgourmet Solutions. En 2019, avec 43 entrepôts et plateformes, le groupe Transgourmet France réalise un chiffre d'affaires de 1,23 milliards d'euros, propose près de 30 000 références, auprès de 80 000 clients et rassemble 3 060 collaborateurs. Transgourmet France est la filiale française du groupe européen Transgourmet Holding, détenu à 100% par le groupe suisse Coop ; et regroupe les entités Transgourmet, Transgourmet Fruits & Légumes, Transgourmet Seafood, Transgourmet Export, Transgourmet Cash & Carry et Transgourmet Solutions.

www.transgourmet.fr

Contacts presse

Agence 14 Septembre

Emmanuelle Gillardo emmanuellegillardo@14septembre.fr 06 72 91 87 71

Sara Henrichs - sarahenrichs@14septembre.com 07 68 58 23 39

Morgane Cournier - morgane.cournier@14septembre.com - 06 42 86 10 00