



26-27 September 2013
Business Design Centre | London

Les inscriptions sont lancées pour les visiteurs de lunch! 2013 – le salon le plus réputé du Royaume Uni pour le commerce des plats à emporter

De retour au “Business Design Centre” d’Islington à Londres, les 26-27 septembre, le salon lunch ! de cette année – événement commercial récompensé au Royaume Uni pour son marché des plats à emporter – va permettre à des milliers d’acheteurs de services alimentaires et de restaurateurs venus de toute l’Europe, d’être mis en relation avec plus de 280 fabricants et fournisseurs avant-gardistes de cette industrie.

A travers des ingrédients super-frais, des gâteaux et des pâtisseries artisanales, des snacks salés et des garnitures, des pains délicieux, des soupes et des sauces de saison, des jus de fruits et des compotes nutritifs, des équipements spécialisés, des emballages réussis et des technologies efficaces – lunch ! présente le meilleur choix des dernières innovations en cours de lancement sur le marché.

Des tas d’innovations, de l’énergie à revendre, passionnant, essentiel – ce sont-là quelques-uns des mots déjà utilisés par les visiteurs pour décrire la dernière édition, l’an passé, lors de son 5ème anniversaire, alors qu’un nombre record de 4403 entrées couvrait ces deux incroyables journées. C’est cette dynamique, visant particulièrement cet engouement pour l’innovation, qui fait que les acheteurs déclarent fermement que c’est une date essentielle à noter dans son calendrier des foires alimentaires. Nommé « Meilleur salon commercial » en 2010 et 2011 (et finaliste encore en 2012 et 2013), l’événement de cette année promet d’être plus important encore – par son augmentation de 15% du nombre d’exposants – par son expansion dans une toute nouvelle zone du niveau supérieur du bâtiment.

“lunch! est une date essentielle dans mon agenda ! Il me permet de découvrir des tas de nouveaux produits tout en étant informé des nouvelles tendances de l’industrie” nous dit Bjoern Poelking, chef de service – gestion des menus chez McDonald’s Deutschland.

“lunch! c’est une excellente occasion de connaître les nouveaux équipements mais aussi de revoir ceux déjà existant,” confirme Caroline Cromar, chef de cuisine chez Prêt A Manger, “L’innovation est mise au premier plan et c’est, de ce fait, une visite incontournable pour toute personne qui a un intérêt certain pour les plats à emporter.”

Alors quoi de neuf pour lunch! 2013? Eh bien, en se rendant au sein même des stands de détaillants de plats à emporter, les acheteurs de nourriture et de boissons pour l’hôtellerie, les secteurs de snack-bars ou de la restauration en générale, trouveront de nombreuses opportunités pour se tenir au courant des dernières tendances en matière de déjeuner et bénéficieront en plus de la chance de participer en direct au développement de nouveaux produits – qu’ils soient issus de nouvelles compagnies ou de représentants de grandes marques déjà bien connues – et ce, avant même que ceux-ci n’atteignent les étagères ou les menus de leurs concurrents.

Les exposants confirmés pour 2013 incluent des fournisseurs tels que: DeliFrance UK; Firstpack; Grower's Cup; orderbird AG; GO IN GmbH; Sweet Horn GmbH; ELLER (emballage alimentaire) GmbH; Ingredient Solutions; Irwin's Bakery; Freshfayre Chilled Foodservice; Radnor Hills Mineral Water Company; The Good Food Company; Delice de France; Cafe Deli Wholesale Limited; Odysea; Tayto Group; Bagel Nash; Eurilait; Panesco Europe NV; Vita Coco; The Food Doctor; Raynor Foods; Pidy; Adelie Foods Group; Urban Fresh Foods; Popchips; Williams Refrigeration; Continental Bakeries; The Eltoni PASTA Co; Luscombe Organic Drinks; Paul's Pies; Thor Drinks; and a new Welsh Food & Drink Pavilion.

En dehors des stands d’exposition, vous trouverez aussi une scène de théâtre où de nombreux événements passionnant, axés sur le déjeuner au travail, vont se produire (sponsorisé par Magrini). Les points culminants prévus vont inclure des spécialistes (dont certaines sessions menées par Horizons, éminents analystes du marché de la restauration et sur ses possibilités de croissance), le populaire championnat britannique des jus de fruits onctueux, et le défi de l’innovation Live! – où les exposants impliqués bonimentent le public d’acheteurs sur les produits récemment lancés à travers multiples démonstrations (tous les nouveaux produits présentés lors de ces démonstrations seront aussi mis en vitrine tout au long de cet événement).

lunch! revient au centre “Business Design” d’Islington à Londres, les 26 et 27 Septembre 2013. Pour de plus amples renseignements et pour vous inscrire afin de recevoir un billet d’entrée visiteur gratuit, veuillez-vous rendre sur le site : <http://www.eventdata.co.uk/Visitor/Lunch.aspx?AffiliateCode=LUNPRFR> (et entrez le code LUNPRFR).

###

A l’attention des medias:

Emma-Louise Jones, Responsable Presse

t: +44 (0)1273 645134

e: ejones@divcom.co.uk

Website: www.divcom.co.uk

LinkedIn: www.linkedin.com/groups?gid=5009585

Twitter: www.twitter.com/DiversifiedUK

Facebook: www.facebook.com/DiversifiedUK

A l'attention des exposants:

Chris Brazier, Responsable d'Equipe Evènementiel

t: +44 (0)1273 645123 e: cbrazier@divcom.co.uk

Website: www.lunchshow.co.uk

LinkedIn: www.linkedin.com/groups?gid=3143327

Twitter: www.twitter.com/lunchexhibition

Facebook: www.facebook.com/pages/lunch/106355532742317

A noter:

lunch! a remporté le prix d'Excellence de la Meilleure Campagne de Marketing de l'année auprès de l'Association des Organisateurs d'Événements (OEA) en 2012 et celui du Meilleur Salon Commercial (moins de 2000 m2) en 2010 et 2011 (il a été nommé finaliste dans ces deux catégories en juin 2013).

Information visiteurs:

COMMERCANTS uniquement

Business Design Centre, 52 Upper Street, Islington, London N1 0QH, UK

10.00-17.30 jeudi 26 Septembre et 10.00-17.00 vendredi 27 Septembre

Diversified Business Communications UK Ltd (Diversified Royaume Uni) organisateur et éditeur pour la croissance rapide de l'évènement commercial est basé à Brighton et Nailsworth (Glos). A lunch!, Diversified UK ajoute à son actif Casual Dining (nouveau en 2014); The Natural Food Show (intégré à Natural & Organic Products Europe); Nordic Organic Food Fair à Malmö, Suède (nouveau en 2013, au sein de Natural Products Scandinavia); Ocean Business (incluant Offshore Survey Conference & Ocean Careers); MARELEC Marine Electromagnetics conférence à Hambourg, Allemagne; camexpo; office; SITS – The Service Desk & IT Support Show; SITS Europe à Berlin, Allemagne (nouveau en 2014); Le magazine Natural Products; et le livre de l'année Natural Beauty.*

Diversified UK fait partie de Diversified Business Communications, une des plus grandes entreprises médiatiques internationales dont l'éventail des succès en matière d'expositions, de conférences, de publications et de sites web est leader dans ces différents domaines.