

Vending PARIS 2010 : Le salon professionnel au cœur des enjeux de la distribution automatique

Vending PARIS, le **Rendez-vous International de la Distribution Automatique**, se tiendra **du 27 au 29 octobre 2010 à Paris - Porte de Versailles, en partenariat avec Navsa** (Chambre Syndicale Nationale de Vente et Services Automatiques). Cette année, **Vending** PARIS ambitionne de marquer un réel tournant en proposant des thématiques et des animations toujours plus en phase avec les évolutions du marché : la qualité au service de l'innovation, le développement durable, le restaurant tout automatique...

Un programme conséquent à découvrir dès à présent :

- **Des conférences riches en thématiques nouvelles au cœur de l'actualité :**

Le salon s'entoure des meilleurs professionnels et experts du marché (Navsa, l'EVA, Gira Conseil...) pour proposer des thématiques de conférences en phase avec les grands enjeux de la distribution automatique. Tous les aspects du marché seront encore une fois représentés cette année, avec des conférences sur l'état du secteur en France et en Europe, des « face à face » avec de grands témoins de la DA, et des tables rondes privilégiant les débats sur l'actualité, les produits et les grands sujets de société liés à la distribution automatique.

- **Une sélection pointue de produits innovants sur le thème de la qualité !**

80% des visiteurs venant pour trouver des nouveaux produits, **Vending** PARIS renforce cette année la visibilité des nouveautés présentées par les exposants grâce à un **Parcours Innovations intégrant un critère qualité**. Chaque professionnel pourra préparer sa visite avec le guide des nouveaux produits en ligne sur www.vendingparis.com juste avant le salon, et les repérer facilement sur site grâce à une signalétique spécifique. Le salon s'engage également en faveur du **développement durable** aux côtés des exposants en prêtant une attention toute particulière aux innovations s'inscrivant dans cette démarche.

- **Enfin le salon crée l'événement avec une animation inédite :**

Pour la première fois, **Vending** PARIS ouvre un **restaurant tout automatique**, la **Vending Canteen : un concept original pour présenter en fonctionnement les nouveautés en matière de DA**. La Vending Canteen permettra aux visiteurs de découvrir les technologies de pointe appliquées à la DA, de s'informer sur les dernières tendances produits et de tester en direct les innovations « machines ».

A cette occasion, un **Cahier de tendances** sur la Distribution Automatique sera réalisé par le bureau de style Bento.

Contacts Presse

Agence Cap & Cime
agence@capetcime.fr – T. 01 44 50 50 57

Contact Reed Expositions France

Myriam Annonay Castanet
myriam.annonay-castanet@reedexpo.fr

Tous les secteurs clés de la Distribution Automatique sont représentés sur **Vending** PARIS :

- Distributeurs automatiques
- Matériels pour les distributeurs
- Equipements
- Services
- Technologies
- Fontaines à eau
- Produits alimentaires et boissons.

**200 exposants
et plus de
10 000 visiteurs
professionnels**

Face aux changements des modes de consommation au cours de ces dernières années, la distribution automatique a su trouver sa place. **Sur un marché qui offre aujourd'hui de nombreuses opportunités de développement, elle joue la carte de la qualité et de la fonctionnalité à tous les niveaux.**

Selon les derniers chiffres de l'EVA (European Vending Association) en 2009, le marché de la distribution automatique représentait 3 770 000 distributeurs automatiques et 10 000 gestionnaires, pour 13 milliards d'€ de chiffres d'affaires et 85 507 salariés.

La distribution automatique est présente à 70% dans le monde de l'entreprise. Depuis plusieurs années, elle est chahutée par une conjoncture économique difficile. Mais, loin de céder à la morosité ambiante, le secteur s'est mobilisé pour se démarquer des autres formules de restauration d'appoint, et a développé de nouvelles offres non alimentaires.

→ **Les machines sont de plus en plus fonctionnelles pour répondre aux attentes de chaque clientèle.**

Les initiatives se multiplient pour améliorer l'offre proposée. On prend en compte les nouveaux modes de vie des clients et on adapte les offres pour mieux répondre à leurs attentes. Les machines s'améliorent sur le plan purement technique mais aussi sur le plan de l'ergonomie.

→ **Une offre produit plus attractive**

Côté produits, les machines accueillent de plus en plus de références ou au contraire deviennent hyper spécialisées. Quand il s'agit d'alimentaire, le "nutritionnellement correct" est de rigueur. On s'applique à démontrer que l'on peut se désaltérer et grignoter sainement! La distribution automatique est capable d'apporter une offre complète pour des repas équilibrés : sandwiches frais, céréales, féculents, fruits, produits laitiers... Des produits dont les conditionnements ont su aussi évoluer pour s'adapter aux contraintes liées à la DA.

Vending PARIS est un événement organisé par Reed Expositions, leader dans l'organisation de salons professionnels. Les principales manifestations organisées par le groupe sur l'hôtellerie-restauration sont Equip' hôtel Paris, Equip' hôtel Abou Dhabi, Sandwich & Snack Show... Elles rassemblent plus de 2000 exposants et 120 000 visiteurs.

Informations pratiques

Vending PARIS – 27- 29 octobre 2010

Paris Porte de Versailles – Pavillon 4

www.vendingparis.com

Contacts Presse

Agence Cap & Cime
agence@capetcime.fr – T. 01 44 50 50 57

Contact Reed Expositions France

Myriam Annonay Castanet
myriam.annonay-castanet@reedexpo.fr