

SIAL Paris 2018 bevestigt toppositie als wereldfoodvakbeurs

Flash-resultaten SIAL Paris 2018

- **7200** exposanten uit 119 landen, waarvan 87% internationaal
- **Recordbezoek:** meer dan 310.000 professionals
- **73% internationale bezoekers (uit 200 landen)**
- **650 start-ups**
- **2.355** kandidaten voor de SIAL Innovation Awards
- **135 delegaties**, 26 regeringsvertegenwoordigers
- **Meer dan de helft van de exposanten heeft zijn deelname voor 2020 al gereserveerd**

Smaak, authenticiteit, gevoel ... de foodsector innoveert

De SIAL Paris 2018 heeft op 25 oktober haar deuren gesloten, maar de ideeën, ontdekkingen en inspiraties die door deze editie zijn gepresenteerd, zullen nog lang naklinken. De SIAL Paris 2018 stond garant voor 5 bruisende dagen van ingrediënten, recepten en smaken, in een "Franse" sfeer en tegelijkertijd ook heel internationaal. Gedurende 5 dagen bood de beurs het grootste podium ter wereld aan de spelers en aanbieders van 'food' producten, waaronder producenten, distributeurs, horeca en aanbieders van halffabricaten en ingrediënten. "Dit is echt dé wereldvoedseldenktank, het wereldwijde laboratorium voor voedselinnovatie in al zijn facetten", aldus Nicolas Trentesaux, General Director van het SIAL-netwerk tijdens de openingstoespraak van de beurs.

Een overzicht van de cijfers: meer dan 7200 exposanten - waarvan 87% internationaal - en nog veel meer merken. Een recordbezoek met meer dan 310.000 spelers (waarvan 73% internationale bezoekers), waaronder duizenden kopers en beslissers uit alle geledingen van de sector. "SIAL Paris is een unieke bron van kennis en ervaring in de voedingssector. De leidende sectoren, de sectoren die nog in de kinderschoenen staan en de startups die op den duur steeds meer bekendheid zullen krijgen in Frankrijk, India, Canada, Brazilië of elders in de wereld. Iedereen kreeg de kans zich te tonen en zichtbaar te maken aan het grote publiek", legt Nicolas Trentesaux uit.

Daarnaast waren er 135 internationale officiële bezoeken, 250 "events gedurende het event", 2.355 kandidaten voor de SIAL 'Innovation Awards' en 15 toegekende Grands Prix... Nicolas Trentesaux: "Ook dit jaar slaagden we erin de lat weer een beetje hoger te leggen, om voor alle foodprofessionals een boeiend en bruisend evenement neer te zetten. Tijdens de 5 beursdagen presenteerde de SIAL Paris meer dan 400.000 producten op een oppervlakte van honderden supermarkten bij elkaar. Een evenement dat evengoed zijn menselijke dimensie wist te behouden, het gaat tenslotte om voedingsmiddelen. In een tijd waarin de agribusiness een belangrijke

Persbureau in Frankrijk: VFC Relations Publics Tel.: +33 (0)1 47 57 67 77

Contactpersonen : Giannina Cohen Aubier gcohenaubier@vfc.fr - Jessica Novelli jnovelli@vfc.fr
Linda Amsellem lamsellem@vfc.fr - Alexandra Leoni aleoni@vfc.fr

transitiefase doormaakt is de sterke aanwezigheid en de voortdurende investeringen van professionals meer dan noodzakelijk. Smaak, authenticiteit en gevoel... dat was het inspirerende motto van de SIAL Paris 2018, dit is het toekomstscenario voor de foodbranche met alle stakeholders, met een unieke mix van lef en commitment. Liever dan de toekomst te voorspellen, willen we er op anticiperen, door het bieden van echte antwoorden op vragen van professionals, met alle veranderingen in de pijplijn: werkelijk op alle vlakken moet verandering komen. De verwachtingen van consumenten ten aanzien van gezondheid, authenticiteit, transparantie en goed eten zijn sterker dan ooit, de verantwoordelijkheden van de sector groeien voortdurend en als kers op de taart, zullen elk jaar tot 2050, 100 miljoen mensen meer van voedsel voorzien moeten worden. Geen enkele andere sector in de wereld wordt met dergelijke uitdagingen geconfronteerd, geen van hen heeft zulke uitdagingen ", benadrukt Nicolas Trentesaux. 'Dus wat is de oplossing? Dit jaar, nog meer dan voorheen, stelt de SIAL Paris 3 belangrijke actiepunten voor: innoveren, innoveren en nog eens innoveren!'

Innoveren door trends te identificeren en vooruitzichten in kaart te brengen: tijdens de SIAL Paris werd het 4de deel van de nieuwe en exclusieve "Food 360" -studie, uitgevoerd door het marktonderzoeksbureau KANTAR TNS, in samenwerking met het boek over food trends 'Future Food' van het instituut 'XTC World Innovation' gepresenteerd; daarnaast was er het out-of-home foodservicetrends onderzoek uitgevoerd door 'GIRA Conseil' (consultancy organisatie uit Parijs). Maar dat was niet alles: de toekomst werd ook weergegeven door middel van de producten geselecteerd in de 'Foodtech-ruimte' op de beurs, die de innovaties van de hele Franse voedselwaardeketen presenteerden. Ecotrophelia Europe bood een andere visie op voedingsmiddelen van de toekomst, dankzij de nationale en Europese wedstrijd voor voedselinnovatie: 'Student Trophies for Food Innovation', een ware ideeën aanjager voor de voedingsmiddelenindustrie. Tot slot, indachtig het motto "inspireren ... en verder kijken", heeft de SIAL Paris met het Future Lab een nieuw event neergezet dat gewijd was aan het forcasten van foodtrends, en dat op een enorm succes kon rekenen. Een experimentele tunnel, een 'start-up in the making'-ruimte en virtual reality-concepten ... het forum 'Future Lab' gaf de bezoekers een blik op de toekomst van de foodsector in 2030.

Innoveren, betekent volgens de SIAL Paris 2018 ook om speciale aandacht te bieden aan originele ideeën en concepten die binnenkort in de schappen van de levensmiddelenhandel zullen verschijnen. Op het 'SIAL Innovation'-forum werden producten gepromoot waarvan de bestaansreden en kenmerken perfect passen in de transitie naar meer authenticiteit, smaak en betekenis. Dit kwam ook tot uiting in de sector 'alternatieve voedingsmiddelen' (Alternative Food) en het bijbehorende forum gewijd aan nieuwe innovatieve concepten voor gezondere voeding. De innovaties gepresenteerd op dit forum die evenwichtig, gezond en ook nog eens heel smaakvol zijn, trokken grote interesse en aandacht van de bezoekers. Tenslotte bood het platform 'La Cuisine' ook een reeks aan van culinaire evenementen, inclusief 'live' kooklessen, en een innovatiecursus gewijd aan catering, bedacht door chefkok Yannick Alléno, ambassadeur van de SIAL Paris.

Tenslotte, is innoveren ook eenvoudigweg een kwestie van proeven en testen ... en zich laten verleiden. De beurs was aanleiding voor vele netwerkgesprekken en ontmoetingen op de beursstands, de forums en in de gangpaden. Gesprekken en ontmoetingen die zullen leiden tot nieuwe samenwerkingsverbanden en succesverhalen.

De volgende SIAL Paris editie zal plaatsvinden van 18 t/m 22 oktober 2020. Voor meer informatie: www.sialparis.fr

De SIAL Paris een van de beurzen van SIAL Network, 's werelds grootste netwerk van beurzen gewijd aan eten en drinken en wordt georganiseerd door Comexposium, Frankrijks grootste beursorganisator. Het SIAL Network telt momenteel acht beurzen (SIAL Paris, SIAL Canada in Montreal en Toronto, SIAL China, SIAL Middle East en SIAL Interfood in Jakarta, en FOOD India inspired by SIAL in New Delhi) brengen 14.535 exposanten en 359.800 bezoekers uit 194 landen samen. U kunt ons volgen via Twitter, LinkedIn, Youtube. www.sialparis.fr - www.sial-network.com

Beursagenda 2018/2019 van het SIAL-netwerk:

SIAL InterFOOD

Jakarta : 21-24 november 2018

SIAL Middle East

Abu Dhabi : 10-12 december 2018

SIAL Canada

Toronto : 30 april-2 mei 2019

SIAL China

Shanghai : 14-16 mei 2019

FOOD INDIA

New Delhi: 17-19 september 2019

Vertegenwoordiging in Nederland

In Nederland wordt de SIAL Paris 2018 vertegenwoordigd door Promosalons Nederland (tel: 020-4620020, e-mail: info@promosalons.nl). Hier kunnen geïnteresseerden terecht voor al hun vragen met betrekking tot bezoek en deelname aan de beurs.

Over Comexposium

Comexposium is een van de wereldleiders op het gebied van professionele en consumentenevenementen, en organiseert 132 B2B- en B2B2C-evenementen over de hele wereld die vele bedrijfssectoren omvatten, zoals landbouw, bouw, mode, detailhandel, gezondheid, recreatie, onroerend goed, distributie, veiligheid, onderwijs, toerisme en ondernemingsraden. Comexposium is aanwezig in meer dan 30 landen en verwelkomt jaarlijks meer dan 3,5 miljoen bezoekers en 48.000 exposanten. Met een hoofdkantoor in Frankrijk heeft Comexposium een verkoopnetwerk en medewerkers in 22 landen.

Comexposium is gepositioneerd als een maker van uitwisselingen en ontmoetingen tussen individuen en bedrijven. www.comexposium.fr

Noot voor de redactie

Dit is een persbericht van Promosalons Nederland, de Nederlandse vertegenwoordiging van de Franse vakbeurzen, Tolstraat 127, 1074 VJ Amsterdam, tel. 020-4620020, e-mail info@promosalons.nl. Voor meer informatie kunt u contact met ons opnemen: Coen Rosdorff en Martha Elsdijk (bezoekers/persinformatie) of Anne-Marie van Schaik, Qualid El Hajjioui en Marius van Belle (exposantenbegeleiding)

Op www.sialparis.com kunt u terecht voor het downloaden van de laatste persberichten, persdossiers, nieuwsbrieven, marktschetsen, foto's en logo's.

In de speciale [digital](#) pressroom vindt u persberichten van de SIAL Paris 2018, samen met een persmap en visuals.

Persbureau in Frankrijk: VFC Relations Publics Tel.: +33 (0)1 47 57 67 77

Contactpersonen : Giannina Cohen Aubier gcohenaubier@vfcpr.fr - Jessica Novelli jnovelli@vfcpr.fr
Linda Amsellem lamsellem@vfcpr.fr - Alexandra Leoni aleoni@vfcpr.fr

