



## Communiqué de presse

### Rapid & Bon, le salon qui répond au marché !

Marseille, le 24 mars 2019

**Rapid & Bon se tiendra les 16 & 17 septembre 2019 au Parc des Expos de Paris (Porte de Versailles). À cette occasion, toutes les solutions pour répondre aux nouvelles habitudes de consommation alimentaire seront mises à l'honneur, que ce soit par les exposants qui présenteront leurs nouveautés aux 5 000 visiteurs/acheteurs attendus... ou par les animations qui viendront rythmer les 2 journées.**

### A l'intérieur du Hall...

- **Des solutions et nouveautés**

Afin de répondre aux dirigeants de restaurants, brasseries, snacks, food trucks, commerces de bouche, épicerie fines en bref, toutes les offres de commerce alimentaire quelles qu'elles soient, ainsi qu'aux porteurs de projets ouvrant leur concept dans les 6/12 mois suivants, les exposants présenteront leurs dernières solutions digitales, leurs innovations packaging, leurs solutions & nouveautés les plus prometteuses en termes d'offre alimentaire, d'équipement, de franchises... Les visiteurs pourront échanger avec les nombreux exposants et assister à des démonstrations et des dégustations de bons produits F&B.

- **Des tables rondes concrètes**

Comme chaque année, la parole sera donnée aux experts : 15 tables rondes se succéderont sur les deux jours, afin de donner les clés pour mieux anticiper les tendances et répondre aux exigences des consommateurs.

#### *Programme prévisionnel au 15/01/2019*

- Communication, marketing, e-réputation : développer son business et soigner son image
- La franchise, pour démarrer un business : quels avantages ?
- Métiers de bouche : comment affirmer sa stratégie snacking pour la clientèle "healthy" ?

- Le digital à votre service : des outils qui vous changent la vie et vous font gagner plus !
- Green digital : les bonnes pratiques qui prennent soin de la planète !
- Les nouvelles offres de restauration du midi en entreprise : que cherchent DRH et Happiness Officers ?
- Emballage et gestion des déchets : soyons responsables !
- Le renouveau de l'EAU : comment en faire un atout ?
- Hybridation des concepts retail/restauration : la recette du succès à toute heure
- L'offre bio, sans et autre "Healthytude" : profitez-en, le consommateur en raffole !
- Les bières artisanales : une offre sans pareille adaptée aux nouvelles envies de vos clients !
- Faut-il vraiment se faire incuber : se lancer entouré... pour mieux décoller ?
- Quels produits les acheteurs F&B recherchent-ils : prenez le bon train...
- L'importance de la restauration rapide en France
- La cuisine du futur : comment et que mangerons-nous demain ?
- ...

## Et sur l'Esplanade...

- **Le SFIF (ouvert au grand public)**

Pour cette 6ème édition, les 15 Food Trucks participant au SFIF (Street Food International Festival) proposeront, sur les 2 jours, une cuisine inventive et qualitative pour papilles averties, mais aussi un voyage culinaire (cuisine d'horizons divers) calé sur les désirs du consommateur final. Comme chaque année, le jury composé de professionnels élira les Trucks d'Or, d'Argent et de Bronze 2019.

\*\*\*\*\*

### Plus d'informations

[www.rapidetbon.com](http://www.rapidetbon.com)

[www.streetfoodinternationalfestival.com](http://www.streetfoodinternationalfestival.com)

### Contacts

Directeur : Xavier Fiquemo  
[x.fiquemo@rapidetbon.com](mailto:x.fiquemo@rapidetbon.com)  
 +33 621 380 410



**HEALTHY &  
VEGETAL**



**ETHNIC  
TRIP**



**COFFEE  
BREAK**



**SANDWICH  
& CO**



**WATER  
SPRINGS**



**DELIVERY  
ZONE**



**SMOOTHIE  
& JUICY**



**KITCHEN  
INNOVATION**



**R&B**  
Rapid & Bon

16 et 17 septembre 2019 - Paris Porte de Versailles



**SAVE THE  
PLANET**



**OFFICE &  
ROOM  
SERVICE**



**CRAFT BEER  
EXPERIMENT**



**WINE &  
SPIRITS**