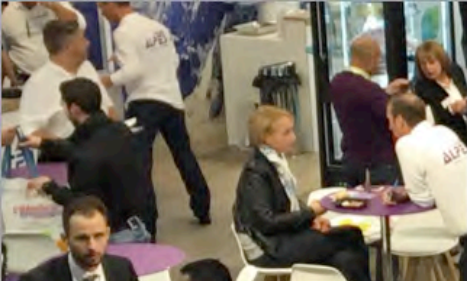




DOSSIER DE PRESSE



salon alpin
HÔTELLERIE & MÉTIERS DE BOUCHE
10 | 13 NOV. 2019
ALBERTVILLE



SOMMAIRE DOSSIER DE PRESSE

LE SALON ALPIN MONTE EN PUISSANCE	2
PARTENAIRES DU SALON	
FAGIHT 73	3
CCI de Savoie	4
TEMPS FORTS	5
Inauguration	
Ateliers GNI : le numérique, le juridique et social, la formation, la santé et la prévoyance	
Réunion d'information : la Convention Collective auprès des conseillers prud'homaux d'Albertville	
Cérémonie de remise des trophées du tourisme CCI Savoie : Les Inédits des Neiges 2019	
TENDANCES & NOUVEAUTES EXPOSANTS	
Produits alimentaires salés	6
Produits alimentaires sucrés et boissons sucrées	8
Vins et alcools	10
Equipement pro pour la restauration	11
Equipement pro pour l'hôtellerie	14
Divers	16
INFOS PRATIQUES	18

LE SALON ALPIN MONTE EN PUISSANCE

Le Salon Alpin de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche monte en puissance et réunira plus de 200 fournisseurs et acteurs du tourisme hivernal du dimanche 10 au mercredi 13 novembre 2019 à Albertville.

Pour sa 14^{ème} édition, ce rendez-vous de référence permettra à tous les professionnels de découvrir les innovations et de renouveler leur offre afin de répondre aux attentes en perpétuelle évolution des consommateurs. Plus de 13 000 visiteurs sont attendus.

Salon référence de la profession : le sommet des affaires au pied des stations

Augmentation du nombre d'exposants, réorganisation de l'implantation, modification des jours d'ouverture, passage d'un rythme biennal à une fréquence annuelle, le Salon Alpin affiche une montée en puissance qui ne passe pas inaperçue.

L'évènement accueillera pendant 4 jours à Albertville les professionnels de la filière - hôtellerie, hôtellerie de plein air, restauration et restauration collective, centres de vacances, café, grandes et moyennes surfaces spécialisées, métiers de bouche et prescripteurs. Il leur permettra de rencontrer leurs fournisseurs et découvrir les dernières innovations en matière d'équipements, de produits et de services. La présence des grands leaders, complétée par l'arrivée de nouvelles marques, confirme la richesse et la qualité de l'offre, signature de l'évènement depuis plus de 25 ans.

Les enjeux très spécifiques du marché de la montagne

Le tourisme en saison d'hiver représente pour la plupart des acteurs de l'hôtellerie et de la restauration en montagne 80 à 90 % de leur activité. Les chiffres sont à la mesure des enjeux, en particulier pour Savoie-Mont-Blanc : 66,7 millions de nuitées / an, 945 millions d'euros d'investissements touristiques / an, (1^{ère} destination française en termes d'investissements touristiques), 5779 restaurants dont 30 étoilés au Guide Michelin, 145 distingués Assiette Michelin et 20 Bib Gourmand. Le Salon Alpin est devenu le rendez-vous incontournable des professionnels pour préparer leur saison d'hiver dans les meilleures conditions.

Plus de 1000 marques : une offre complète pour répondre aux nouvelles tendances de consommation

Les tendances du marché et les évolutions des attentes des consommateurs en montagne s'analysent de manière de plus en plus segmentée. En parallèle, que ce soit dans la manière de gérer leur établissement, dans la nature des services qu'ils proposent ou par la qualité des produits qu'ils utilisent, les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration sont de plus en plus exigeants, une exigence à la hauteur de celle de leurs clients. Avec 200 exposants et plus de 1000 marques représentées, le salon Alpin développe une offre unique pour satisfaire à ces attentes et anticiper les besoins : lancement de nouvelles gammes et d'innovations en termes de produits alimentaires, équipements de cuisine, mobilier, décoration, art de la table, mais également sanitaires, hygiène, blanchisserie ou encore systèmes de gestion et multimédia.

Bref, être au Salon Alpin, c'est être au bon endroit au bon moment !

Attention, **nouveaux jours d'ouverture** : le salon se tiendra du dimanche 10 au mercredi 13 novembre 2019

Nouveau site internet / demande de badges visiteurs : www.salonalpin.com

PARTENAIRE DU SALON

La Chambre Professionnelle de l'Hôtellerie – Restauration des Savoie GNI – Groupement National des Indépendants

L'activité du tourisme joue un rôle majeur dans les Pays de Savoie. Ce secteur à forte valeur ajoutée participe activement à la performance économique du territoire et entraîne avec lui de nombreux secteurs à l'instar du commerce, entre autres. Le secteur du tourisme participe activement au rayonnement de ces départements, il est porteur d'innovation et de savoir-faire.

L'Hôtellerie et la restauration des Pays de Savoie demeurent non seulement la clé de voûte du Tourisme commercial, estival et hivernal, mais sont aussi l'un des plus grands atouts économiques de ces départements, qu'il s'agisse du maillage de son territoire, des investissements et de leurs effets induits ou de la création et du nombre d'emplois assurés.

La Chambre Professionnelle de l'Hôtellerie – Restauration des Savoie, depuis l'origine, s'investit dans l'organisation de cette manifestation qui est aussi un espace privilégié d'échanges entre les Professionnels du tourisme en montagne et de rencontres avec les Entreprises d'équipements, les Fournisseurs de biens de consommation et les Producteurs de produits régionaux.

La Chambre Professionnelle de l'Hôtellerie Restauration des Savoie - GNI Hôtellerie & Restauration - vous invite à les retrouver Hall 2 - Stand 1

INFORMER ACCOMPAGNER CONSEILLER DEFENDRE

MARDI 12 NOVEMBRE 2019 - A partir de 9h30
Salle Belle Etoile 2 - au 1^{er} étage - en accès libre

PÔLES ANIMÉS PAR NOS EXPERTS GNI

DROIT SOCIAL	La gestion du contrat de travail	Kathleen Agnoletto <i>Juriste en Droit Social</i>
NUMERIQUE	Comment maîtriser son e-réputation ?	Valérie Marez <i>Déléguée Territoriale en charge du Numérique</i>
FORMATION	Tout savoir sur la formation	Sabrina Delarive <i>Chargée de Développement</i>
SANTE & PREVOYANCE	Guérir et Prévenir avec HCR Santé & Prévoyance	Valérie Judel <i>Responsable Client Branche HCR - Klésia</i>

Un quizz "Testez vos connaissances" vous sera proposé. Les experts présents seront là pour échanger sur vos réponses.
 A l'issue du Salon un tirage au sort parmi les bonnes réponses déterminera le gagnant d'un audit social. De nombreux autres lots seront remis à tous les participants.

Dans le cadre de l'action sociale de la Branche HCR, le GNI et KLESIA remettront des défibrillateurs à des chefs d'entreprises s'engageant face à l'arrêt cardiaque sur le stand du GNI - Hall 2 Stand 1

PARTENAIRE DU SALON

CCI Savoie - A vos côtés à chaque étape de votre projet

Partenaire de l'action, la CCI Savoie a pour objectif de servir les entreprises et leur territoire. Sa volonté : être proche des entreprises pour mieux accompagner leur développement.

Durant les quatre jours du salon Alpin, les experts de la CCI Savoie sont à l'écoute des entreprises et de leurs besoins.

Hôtellerie et restauration

Réglementation contraignante, standards de qualité de plus en plus élevés, clientèle toujours plus exigeante : la CCI Savoie déploie de nouvelles solutions pour le développement commercial et la conformité réglementaire des cafés, hôtels et restaurants.

Tourisme

La CCI Savoie propose aux professionnels du tourisme un accompagnement à travers l'animation du Réseau Tourisme et des Trophées les Inédits des Neiges pour récompenser les actions remarquables, insolites, « extra » ordinaires des entrepreneurs savoyards. Rendez-vous sur le salon le 12 novembre à 17h pour la cérémonie de remise des Trophées Les Inédits des Neiges (5e édition).

Numérique

Avec les nouveaux modes de consommation et les nouveaux usages des acheteurs, il est devenu indispensable d'être présent sur le web. La CCI Savoie accompagne les chefs d'entreprise dans leur stratégie numérique : réservation et vente en ligne, site internet, présence sur les réseaux sociaux, conception de newsletters...

Création et reprise d'entreprise

Que les porteurs de projet soient en réflexion, en cours de montage de projet, en recherche de financement ou prêts à se lancer, la CCI Savoie propose un service sur-mesure pour concrétiser leur projet !



CCI de Savoie - Hall 2 – Stand 77

TEMPS FORTS

Dimanche 10 novembre 2019

11h : Inauguration du salon Alpin

L'inauguration officielle du salon se déroulera le dimanche 10 novembre à 11 heures en présence de Monsieur Bruno Gastinne, Président de la CCI SAVOIE et Président d'Honneur de la Foire et des Salons 2019. Découverte du salon et des nouveautés.

Mardi 12 novembre 2019

9h30 à 12h00 : Salle La Belle Étoile 2 (1er étage) - accès libre

Animation autour de 4 ateliers :

le numérique, le juridique et social, la formation, la santé et la prévoyance,

Ateliers destinés aux professionnels et proposés par le GNI - Chambre Professionnelle de l'Hôtellerie Restauration des Savoie

14h00 à 16h00 : Salle Mont Charvin (1er étage)

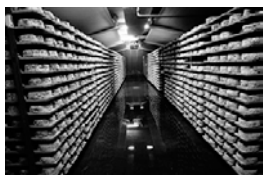
Réunion d'information, avec Catherine de Bruyne et Kathleen Agnoletto (juristes en Droit Social), sur la Convention Collective auprès des conseillers prud'homaux d'Albertville.

17h00 : Salle La Belle Etoile (1er étage)

Cérémonie de remise des trophées du tourisme CCI Savoie Les Inédits des Neiges 2019

LES NOUVEAUTES Produits alimentaires salés

Détail de toutes les nouveautés sur www.salonalpin.com/actualites/



La Maison d'Affinage Gédéon Fromages **élargit son offre**

Le Royal Savoie à déguster dans sa boîte chaude toute l'année, La Tomme Fermière Ancestrale et Le Beaufort affiné 12 à 14 mois viennent enrichir la gamme traditionnelle des Reblochons, fermiers et laitiers, de La Maison d'Affinage bientôt centenaire.



Mix Végétal, l'astucieuse **déclinaison végétarienne !**

La nouvelle gamme des Astucieuses, le Mix Végétal, est un mélange de pâtes 100% France, de légumineuses et légumes, réhydratable à froid. Elle se compose de trois recettes savoureuses pour varier les plaisirs et proposer des repas végétariens en un temps record !



La Maison Rullier crée sa gamme de **Crozets de Savoie Bio**

Le souci du respect des traditions et de l'environnement et la volonté d'utiliser des matières premières françaises, conduisent la Maison Rullier vers une production de Crozets dont les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique.



Côte Ouest apporte des solutions pour les **menus sans viande**

Côte Ouest a développé spécialement des préparations Bio et conventionnelles pour menus sans viande afin de répondre aux besoins des chefs de collectivité. Egrénés végétaux et Cuisinés veggie Bio sont au rendez-vous !



Unilever Food Solutions lance **The Vegetarian Butcher™**

Pour sa 1^{ère} participation au Salon Alpin, Unilever Food Solutions présentera ses marques (Knorr, Tabasco, Amora, Maille, Hellmann's, Lipton, Alsa et Maizena) et de nouvelles solutions végétales à base de soja sans OGM : palets façon burgers, haché et mini-panés façon nuggets.



Nouveaux **mélanges de graines** pour sublimer les préparations !

Totalement dans la tendance d'intégrer des graines dans les assiettes, Toque d'Azur propose une nouvelle gamme et trois mélanges surprenants pour apporter visuel et croquant à tous les plats : Mélange Bio A fond la caisse, Mélange Que le grand cric me croque, Mélange C'est tout bon.



Episaveurs dévoile sa nouvelle **gamme «Esprit de Chefs»**

Cette nouvelle gamme de produits d'épicerie fine est composée de 77 références de qualité réparties dans 9 familles de produits. Elle permettra aux Chefs de laisser parler leur créativité et imaginer des mariages de saveurs d'ici et d'ailleurs pour surprendre et créer l'émotion.



La mayonnaise s'encanaille à l'ail des ours !

Après un premier succès rencontré avec la moutarde à l'ail des ours, Les Alpes Campagnardes continuent d'innover dans les produits élaborés avec cette plante encore méconnue du grand public il y a quelques années. Dernière née de la gamme : la mayonnaise à l'ail des ours !



Avalanche de créations au rayon burgers et finger food !

Salomon FoodWorld présentera à la dégustation sur le Salon Alpin ses dernières nouveautés : «fusion food» avec les Asia Sliders, ingénieux croisement entre sushi et burger, ou tendance végétarienne avec les végans triangles, mini nems végans et Mediterranean Veggie Burger !



La Ferme de Challonges lance sa production porcine 100% locale

Une filière porcine voit le jour sur l'exploitation «La Ferme de Challonges» de Valentin et Carine Hofer. Elle offrira aux professionnels 120 produits de qualité d'origine 100% locale puisque les porcs seront élevés et transformés sur le site.



Foies gras sans antibiotiques : Rougié, une marque engagée !

Déjà engagée à proposer des produits 100% français, la marque annonce en 2019 que 100% de ses foies gras et magrets crus frais sont issus de canards élevés sans antibiotiques depuis leur naissance. Une démarche unique et inédite dans la filière des canards gras.



La gamme « Veau Les Vitelliers » en vedette sur le stand Alpagel

Cette gamme est issue d'une coopérative d'éleveurs spécialisés et sélectionnés avec un cahier des charges très rigoureux. Ils forment une filière certifiée de « Veau français » qui privilégie notamment les bonnes pratiques d'élevage et la qualité de la viande.



Les Salaisons Savoyardes éliminent le sel nitrité et les allergènes

Dans sa recherche permanente de naturalité sur ses recettes, le fabricant artisanal a réussi à se passer de sel nitrité et à supprimer les derniers allergènes dans la fabrication de l'ensemble de sa gamme de jambons cuits origine Rhône-Alpes et certifiée «La région du goût».



Les viandes de Région font leur entrée dans l'offre de Alp'viandes

Entreprise familiale basée à Chambéry au service des professionnels de la restauration, Alp'Viandes proposera cette année sur le Salon Alpin une nouvelle gamme de viandes sous le label La Région du Goût, garantie d'un circuit d'approvisionnement plus court géographiquement.



Des cochons d'ici pour Le Petit Savoyard

Henri Raffin soutient les filières porcines régionales et lance cette année une gamme complète de saucissons secs fabriqués à partir de viande de porcs nés, élevés et abattus en région auvergne Rhône-Alpes.



Fort en Beaufort ? Le Crétin des Alpes lance une nouvelle gamme!

Une nouvelle gamme de biscuits apéro - dont celui au Beaufort AOP - sera présentée sur le Salon Alpin. Des recettes exclusives aux goûts exceptionnels pour compléter une gamme de produits du terroir des Alpes sucrés et salés fabriqués sans colorant ni conservateurs ajoutés.

LES NOUVEAUTES Produits alimentaires sucrés

Détail de toutes les nouveautés sur www.salonalpin.com/actualites/



Norohy la nouvelle marque de vanille chez Valrhona Sélection

Fruit de l'union entre producteurs de vanille et professionnels de la pâtisserie, Norohy s'est engagé à rendre le monde de la vanille plus vertueux et a fait le choix d'un approvisionnement en vanille verte, bio et traçable, sur les régions de Mananara et Maroantsetra, à Madagascar.



Parfums sauvages pour la gamme diététique BIO 100% fruits

Griottes et Framboises font leur entrée dans la gamme BIO 100% fruits sans sucres ajoutés de la confiturerie artisanale Jean-Marc Chatelain. Autre nouveauté : la nouvelle déclinaison en pots de 200g, un format plus adapté aux besoins des consommateurs.



La bûche se fait ultra-design pour les fêtes de fin d'année

En mettant le numérique au service de la gastronomie, La Compagnie des Desserts propose une bûche qui bouscule tous les codes de la gastronomie ! Résultat : une buche au look inédit conçue par un designer 3D et qui crée un véritable effet «Waouh!»



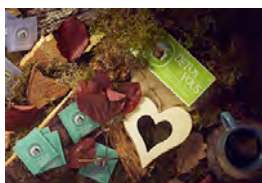
Les boissons concentrées s'affichent pulpées et zéro sucre ajouté !

Plus de fruits et zéro sucre ajouté, les nouvelles boissons concentrées de Bigallet se déclinent en 4 parfums : citron, orange sanguine, pamplemousse rose et bientôt citron vert. Désaltérantes et sans acidité, elles s'utilisent aussi pour des préparations en cuisine.



Renzo l'Artisan Glacier marie les parfums exotiques

Comme tous les ans pour les fêtes, Renzo l'Artisan Glacier propose une gamme festive avec 14 gouttières de bûches glacées prêtes à décorer, plus savoureuses les unes que les autres, avec cet hiver 2 nouveautés : la Nougabricot et la Poir Choc Gingembre.



Menthe-Réglisse, nouveau couple mythique Les 2 Marmottes...

... comme Rose et Jack dans Titanic ! Des plantes inséparables pour une infusion incomparable qui saura réconforter à tout moment de la journée, avec ou sans cheminée ! Pour ne pas finir glacé sur un télésiège, l'infusion 100 % plantes Menthe-Réglisse est la meilleure alliée !



Le Bricelet, dernière création traditionnelle d'Orset, l'Artisan Gourmand

Présenté en avant-première sur le Salon Alpin, le Bricelet est une gaufre fine et croustillante, spécialité des Pays de Savoie selon une recette datant de 1552, composé de matières premières exclusivement locales et cuit dans un « fer à bricelets » aux motifs traditionnels.



Geoffroy & Fils privilégie les matières premières de proximité

Dans la nouvelle gamme des Délices de Mélissa distribuée par Geoffroy et Fils, quel est le point commun entre les bonbons au caramel au beurre et les bonbons au miel ? Les matières premières utilisées pour leur fabrication viennent de Savoie !



Le Pain du Dahut garantit sa nouvelle farine Blé de Savoie !

Les Grands Moulins de Thuile agrandissent leur gamme de farines des Pays de Savoie. Après le Pavé de Savoye, la Tradition et la Baguette des Sommets, venez découvrir le Pain du Dahut, farine élaborée uniquement à partir des blés collectés en Savoie.



Les Moulins du Bion s'engagent dans les filières de qualité et le Mouvement Banette

Forts de leur expérience en Meunerie depuis 1978 et conscients de l'environnement, les Moulins du Bion adhèrent à différentes filières de qualité de type FQB, AGRIETHIQUE, CRC et REGION DU GOÛT. Ils sont également impliqués dans le lancement récent du mouvement Banette.



Le Lugio, un nouveau café haut de gamme pour voyager au coeur de l'Italie

Les Cafés Fraica commercialiseront prochainement Le Lugio, un nouveau café d'exception. Issu d'une recette italienne et sélectionné avec soin par leur Maître Torréfacteur, il emportera les amateurs vers un savoureux voyage au coeur de l'Italie.



Le renouveau de la marque Ulti, créateur de jus d'exception !

La société OC22, spécialiste dans la distribution de jus de fruits et boissons chaudes en RHD depuis 50 ans a repris l'activité et marque Ulti fin décembre 2018, véritable précurseur en France des jus fraîchement pressés par haute pression à froid.

LES NOUVEAUTES

Vins & Alcools

Détail de toutes les nouveautés sur www.salonalpin.com/actualites/



La Cave des vins fins de Cruet lance Coeur de Combe

Des bouteilles élégantes, un habillage moderne et une sélection des meilleures cuvées mises en bouteille à la propriété, viennent étoffer cette nouvelle gamme très chic qui sera lancée officiellement sur le Salon Alpin 2019.



Jean Perrier et Fils relooke ses cuvées

Jean Perrier et Fils, domaine viticole familial depuis 7 générations, relooke l'ensemble de ses gammes en les «prémiumisant» ! Les nouveaux habillages de la cuvée Pure, de la gamme Fleur et de la Cuvée Gastronomie seront présentés sur le Salon Alpin.



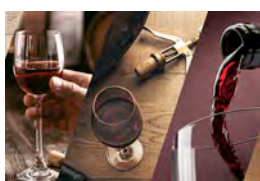
Vins Duvernay : de l'Art du Vin à l'oenotourisme

L'oenotourisme permet aux amateurs, professionnels, mais également aux néophytes de découvrir l'univers du vin dans la réalité du terrain. Les Vins Duvernay vont proposer cette expérience au coeur des Alpes qui permettra de découvrir le savoir-faire local.



Le Domaine Jean Vullien reprend le Domaine des Tartères

Marc et Françoise Vullien - exploitants du domaine des Tartères - ayant pris leur retraite, c'est le Domaine Jean Vullien – exploité par David et Olivier, les neveux de Marc) - qui continue la distribution de toute la gamme des Vins de Savoie. Une belle continuité familiale !



La Maison Perret fait peau neuve !

Après avoir passé le cap des 90 ans en 2017 et ouvert en 2019 une nouvelle unité de production de 1500 m² dédiés au stockage, cuverie, chaîne d'embouteillage et chaîne de conditionnement de BIB de dernière technologie, la Maison Perret lancera sa nouvelle identité sur le Salon Alpin.



L'incroyable aventure du Vin des Glaces Perceval

Le summum des Vins d'exception est né de la rencontre hors norme d'une récolte manuelle de raisins de cépage Jacquère avec le froid extrême du massif du Mont-Blanc où le vin sera saisi par le gel entre 5 à 30 jours à l'altitude exceptionnelle de 3613 mètres.



La Brasserie du Mont Blanc signe une nouvelle bière style abbaye bio

La Brasserie du Mont Blanc innove avec une nouvelle offre de bière très attendue. La Sylvanus Blonde 6,9% vol. et la Sylvanus Triple 8,3% vol. sont des interprétations élégantes et généreuses du style abbaye disponibles à la pression ou en format 75 cl.

Une organisation



Bouteilles et softs : la gamme Alpic s'étend !

Face au succès de la bière Alpic Bio en fûts, Hybord Distribution étend son offre afin de répondre aux besoins de ses clients. Alpic se décline en bouteille et aussi en softs ! Une nouvelle marque de café et une nouvelle bière en fûts complètent l'offre.



La Brasserie des Cimes fête ses 20 ans avec une bière en série limitée

Année festive pour la Brasserie des Cimes qui célèbre ses 20 ans de brassage ! Pour ce bel anniversaire elle lance une bière spéciale en série limitée, une D.I.P.A. Double India Pale Ale (Alc. 8% Vol.), et remporte 6 nouvelles médailles aux World Beer Awards 2019.



Révolution Lifestyle pour les Champagnes Besserat de Bellefon !

Une maison née en Champagne en 1843 au coeur de la Champagne, présente dans les plus hauts lieux parisiens durant ses années folles, choisie par Air France pour le Concorde et fournisseur des Voiles de St Tropez ! La nouvelle ligne des Champagnes Besserat de Bellefon sera lancée sur le stand des vins Perret.



Bigallet personnalise son genépi Grand Tétrás !

Résultat : une gamme de produits cadeaux uniques car signés du nom des villes ou des stations. La liqueur de genépi Grand Tétrás reconnue pour ses qualités gustatives se décline en 20 cl ou bouteilles 35 cl ornées de visuels ludiques et élégants, cerf ou marmotte.



La téquila en mode premium

Installée sur un nouveau site à Aime-Centron avec des zones de stockages agrandies et une cave à vin à température régulée, Tresallet-Arragone accueille également de nouveaux produits d'exception comme la Tequila Clase Azul, qui fait vivre un village en entier au Mexique.



Sortie de «Flavor of Darkness», la 3^{ème} cuvée du Rhum El Libertad

Secret Arts of Spirits lance en décembre 2019 la 3^{ème} cuvée de son Rhum El Libertad 8 ans. Une alchimie parfaite et un sublime équilibre des éléments qui s'adressent aux amateurs affirmés recherchant un pur produit avec 0 g. de sucre ajouté.

LES NOUVEAUTES

Equipement restauration

Détail de toutes les nouveautés sur www.salonalpin.com/actualites/



Lineum aligne les bouteilles

Les Casiers d'Antan ont conceptualisé Lineum, un nouveau présentoir mural à bouteilles qui permet la mise en valeur des précieux flacons en position couchée ou inclinée en acceptant tous les types de bouteilles.

Une organisation



Alpes Rémoulage prête des couteaux haut de gamme !

Service d'affûtage mobile spécialisé dans le couteau haut de gamme, Alpes Rémoulage, propose une nouvelle prestation aux professionnels : le prêt de couteaux (gamme Opinel pro ou couteaux japonais), pendant l'opération d'affûtage des outils.



Les buffets et espaces de restauration sublimés en un tour de main

Jusqu'alors réservée aux boutiques, la solution Edikio Guest permet désormais aux hôteliers et restaurateurs de créer et imprimer eux-mêmes simplement et rapidement des étiquettes personnalisées élégantes et qualitatives pour harmoniser la présentation des buffets.



La Potinière confie la création de sa terrasse à Nouvelle Aire

Avec 380 m² répartis sur 2 niveaux, la terrasse du restaurant la Potinière aux Menuires fait peau neuve. Le nouveau propriétaire de cet établissement a choisi de confier sa restauration à Nouvelle Aire, une entreprise qu'il connaît bien.



La Table Urban joue le design industriel chic et épuré !

Composée d'un plateau en bois massif et d'une structure métallique noire qui permet l'ajout de décoration et de suspensions lumineuse, la nouvelle table Urban de Scandiprojects est idéale pour créer une atmosphère industrielle chaleureuse et conviviale.



Passion Froid Auvergne Rhône-Alpes voit double !

La succursale Passion Froid Auvergne Rhône-Alpes a déménagé en 2018 une de ses agences, Albertville, dans de nouveaux locaux à Gilly sur Isère. Une réponse efficace au développement de son activité.

Bienvenue chez Sysco !

1^{ère} participation sur le Salon Alpin pour Sysco France, société née de la fusion de Brake France et de Davigel, qui occupe un positionnement unique de producteur et distributeur de produits alimentaires frais, surgelés et d'épicerie pour la restauration professionnelle.



Lancement du «Menu By VISTACOM»

Le Menu by Vistacom est un support de table unique, créé avec des matières atypiques, et confectionné en France à la main. Il permet aux restaurateurs et hôteliers d'adapter la charte graphique de leur établissement pour obtenir un support personnalisé à leur image.



Les planchettes à menu bois font leur rentrée !

Matière de prédilection pour créer une ambiance chaleureuse, les nouvelles planchettes à menu bois de Forest Menu mettront en valeur les brunchs, vins aux verres ou suggestions. Une nouveauté qui se plie à toutes les ambiances : branchée, asiatique, traditionnelle...





Firplast encourage la pratique du doggy bag

Spécialiste du conditionnement, Firplast propose un doggy bag à la française : une boîte en carton kraft brun avec 2 anses, étanche et parfaitement ingraissable, pour ramener chez soi le reste de son repas. Un petit objet bientôt obligatoire pour les restaurateurs !



Les pizzas passent en version grand écran

Toujours plus d'innovation chez Resto Clock qui signe ses distributeurs automatiques de pizzas d'un nouveau design pour plus d'ergonomie et de visibilité et les équipe d'un écran de commande tactile de 10 pouces intégré et d'un écran publicitaire.



Affiches Toi relooke les professionnels !

Spécialisé dans les supports et objets publicitaires, Affiches toi propose de nouvelles idées de tenues vestimentaires personnalisées pour les pros. 1^{ère} idée de look : attirer l'attention avec un style branché ! La suite sera dévoilée sur le Salon Alpin.



Sempa, des innovations vitaminées

Cette année Sempa innove avec l'arrivée du presse-agrumes paiement sans contact, du découpe-ananas pneumatique et du presse-agrumes éco-responsable en distribution de fruits auto-service.



Le batteur-mélangeur RM8 se dote de nouveaux outils inox !

Fouet, spirale et palette tout inox, les nouveaux outils du batteur-mélangeur RM8 assurent une hygiène parfaite et une facilité d'entretien incomparable. Idéal pour toutes les fabrications quotidiennes des chefs cuisiniers et des chefs pâtisseries.



Le nouveau four Stima VP3 Evolution cuit 3 pizzas en 2 mn !

La gamme des fours Stima Evolution s'agrandit : le nouveau modèle Stima VP3, et ses compartiments de 41cm x 42cm, permet de cuire jusqu'à 3 pizzas de dimensions 40 cm en un temps record. Et avec un encombrement minimum puisqu'il ne mesure que 66 cm de largeur !



La commande prend une nouvelle dimension !

La toute nouvelle borne tactile et les nouveaux pads de prise de commande Alpes Caisses ont été pensés pour diminuer les files d'attente et générer une augmentation du panier moyen.



Première gamme de monnayeurs 360° pour CashMag

Le leader français dans les solutions d'encaissement ajoute une nouvelle agence sur Toulouse et prend part à l'entreprise Suisse Safety Money. Elle crée aussi, la première gamme de monnayeurs pour répondre à toutes les problématiques des commerçants.



Dylog & JDC SA fusionnent leurs talents

Les 2 sociétés proposent de nouvelles solutions d'encaissement. Nouveauté : le logiciel Hop 2000 de Dylog-octorate et la caisse Nova de JDC SA qui permettent le transfert des débits enregistrés sur la caisse restaurant directement dans la note d'hôtel du client.



CJSoft étoffe sa gamme de logiciels de commandes et d'encaissements

Dernier né, le logiciel MagicCash rapproche le monde de l'encaissement en magasins/boutiques avec celui de la facturation permettant aussi de gérer les commandes et livraisons des clients professionnels jusqu'aux stocks en passant par les commandes et factures fournisseurs.



Les lave-vaisselle connectés de Winterhalter

Leader sur le marché, Winterhalter innove en renouvelant entièrement sa gamme phare de lave-vaisselle sous comptoir UC. Désormais connectée, elle offre un meilleur contrôle des consommations, des économies d'énergie ainsi qu'une utilisation plus intuitive pour un lavage parfait.



Nouveauté mondiale Hobart sur le stand Veyrat Equipement

Le lave-vaisselle et ustensiles TWO-LEVEL-WASHER (TLW) est le 1^{er} lave-vaisselle au monde permettant de laver et de rincer simultanément 2 casiers sur 2 niveaux fonctionnant indépendamment l'un de l'autre.

LES NOUVEAUTÉS

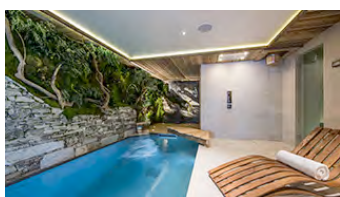
Equipement hôtellerie

Détail de toutes les nouveautés sur www.salonalpin.com/actualites/



Les sapins de Noël lumineux passent au design !

Rêves d'Extérieurs présente une nouvelle gamme de sapins de Noël sobre, épurée ... et spectaculaire. Les sapins, disponibles en 4 tailles de 50 cm à 2m, permettent de créer un environnement complet pour sublimer et enchanter les espaces à l'occasion des fêtes.



Le Mur Vert stabilise les végétaux pour la déco

Le concept est innovant : créer des murs en végétaux stabilisés 100% naturels... mais sans entretien ni besoin d'eau. Ces installations uniques sont composées de vrais végétaux qui ont été traités, permettant ainsi de travailler sur des grands volumes sans contrainte.



Le fauteuil Lounge en mode détente

Dans la même lignée que les fauteuils «Metteurs en scène», le nouveau fauteuil Lounge FL103 d'Azur Confort apporte à chaque terrasse sa touche finale. Le bois exotique confirme l'allure et l'assise basse en mousse Dryfeel assure un confort maximum.



Dado Robino nouvelle directrice artistique du Studio Sabatier.

Cette association dynamique et créative entre la designer au style anticonformiste et l'entreprise auvergnate connue pour ses luminaires et son mobilier au design singulier est complétée par la création d'un atelier de fabrication en Haute-Loire, siège des Peausserie Sabatier.



Le diffuseur olfactif se connecte pour un contrôle à distance

O By Olfacto lance Oby150 Luxe Édition, un diffuseur bluetooth connecté et contrôlable à distance. Une innovation qui allie le raffinement de l'aluminium, un design aux lignes pures et la précision de la micro-nébulisation au silence exceptionnel.



Candola dévoile une génération de bougie qui ne se consume pas !

Présentée pour la première fois sur un salon CHR, cette bougie est composée en fait d'un cache décor recouvert de véritable cire liquide qui se pose sur un flacon d'huile minérale avec une mèche produisant une véritable flamme.



BC Softwear présente sa nouvelle gamme Supremsoft pour hôtels et spas !

Les peignoirs et draps de table assortis de la gamme Supremsoft sont confectionnés dans un tissu double face innovant qui présente de nombreuses qualités : sensation de très grande douceur et de luxe au toucher ainsi que capacité d'absorption importante.



Tec Hotel lance la location pour les équipements mobiliers

Le mobilier est un élément fondamental qui positionne un établissement, un des vecteurs principaux de sa personnalité. La location permet de préserver la trésorerie, lisser le financement sur la durée d'utilisation et renouveler ces équipements plus fréquemment.



Acad expose les dernières gammes TV Hotel Chromecast

ACAD Equipement, spécialiste de l'intégration Tv, présente les nouveaux téléviseurs Philips Chromecast intégré et Samsung UHD/4K : des équipements complètement adaptés aux nouveaux usages numériques qui bousculent le marché de la télévision pour chambre d'hôtel.



Miele voir les choses en «Géant»

Les nouveaux lave-linge et sèche-linge Miele «Little Geants», d'une capacité de 6, 7 ou 8 kg, sont la solution idéale pour répondre aux exigences des Hôtels, Restaurants, Traiteurs, qui pourront laver et sécher leur linge rapidement et efficacement.



Kliks, 1ère gamme de lessive 100% éco-conçue certifiée C2C !

Werner & Mertz Professional présente KLIKs un système unique et innovant pour le lavage automatique du linge. Cette solution compacte, durable et hors sol pour l'entretien du linge est la 1ère à respecter les nouveaux critères de l'Ecolabel Européen C2C (Cradle to Cradle).



CLC Equipements et Chimiget, un Groupe en pleine expansion !

CLC Equipements est maintenant filiale du Groupe Chimiget qui consolide son activité à plus de 50 millions d'euros. L'association des compétences techniques et chimiques au service des métiers de la blanchisserie permet ainsi de créer de nouvelles synergies.

LES NOUVEAUTÉS

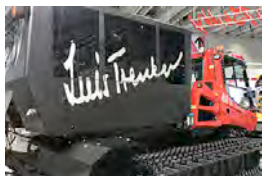
Divers

Détail de toutes les nouveautés sur www.salonalpin.com/actualites/



Les Inédits des Neiges 2019 seront remis sur le Salon Alpin

La cérémonie de remise des Trophées Les Inédits des Neiges 2019 organisés par la CCI de Savoie aura lieu mardi 12 novembre 2019 à 17h lors du Salon Alpin. Ces Trophées récompensent les actions insolites, remarquables, "extra" ordinaires des entrepreneurs savoyards du tourisme.



PistenBully personnalise ses cabines de transport

Les dameuses équipées de cabine de transport sont plébiscitées depuis plusieurs années par les restaurateurs d'altitude pour acheminer leur personnel, les clients ou le matériel. Elles sont désormais personnalisables aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur.



Déneigement et entretien d'espaces verts 0% d'émissions

La société Glairon-Mondet présentera sur le salon la nouvelle machine de déneigement et d'entretien d'espaces verts 0% d'émissions. Utilisable 365 jours par an quelles que soient les conditions. Respectueuse de l'environnement : 100% électrique.



La CCI Savoie **booste** les hôtels restaurants !

Réglementation contraignante, standards de qualité de plus en plus élevés, clientèle toujours plus exigeante : la CCI Savoie déploie de nouvelles solutions pour le développement commercial et la conformité réglementaire des hôtels restaurants.



Les Balcons de Val Thorens, Val Cenis et La Plagne **choisissent** Alpesys

Positionné sur le segment de l'hôtellerie et des résidences de tourisme très haut de gamme, Alpesys est choisi de plus en plus fréquemment pour fournir des équipements de communication complets - fibre optique, wifi, système de téléphonie - à ces structures hyper-exigeantes.



Les entreprises **s'engagent** dans la lutte contre l'arrêt cardiaque

Dans le cadre de l'action sociale de la Branche HCR, le GNI et KLESIA remettront sur le Salon Alpin des défibrillateurs à des chefs d'entreprises de l'Hôtellerie Restauration mobilisés pour augmenter le taux de survie face à l'arrêt cardiaque en France.

INFOS PRATIQUES

Le salon est strictement réservé aux professionnels.

Horaires : Dimanche 10 au mercredi 13 novembre 2019 : de 9h00 à 19h00.

Accès au salon : Sur présentation du badge exposant ou visiteur
ou sur présentation d'une carte d'invitation officielle du salon.
Les badges sont valables durant les 4 jours du salon.

L'entrée du salon sera facturée 30 € TTC si l'un de ces 3 titres d'accès n'est pas présenté.

Accueil : Personnalisé et informatisé (badges d'identification).
Visiteurs pré-enregistrés : accès direct.

Lieu : Halle Olympique d'Albertville
Accès : A 430 / Sortie n°28 (N90). Suivre fléchage "Parc Olympique"

Parkings : P2 > réservé aux exposants

Restaurant : sur place

Les animaux domestiques, même tenus en laisse, ne sont pas autorisés dans l'enceinte du salon.

Organisation : Savoieexpo
1725 Avenue du Grand Arietaz - 73000 Chambéry
Tel : +33 (0)4 79 62 22 80 - Mail : info@savoieexpo.com

Relations presse Salon Alpin :
InfluenSo by Le Service Kom - Sophie Merindol
Tél : 06 37 84 19 70 – Mail : sophie.merindol@leservicekom.com

www.salonalpin.com