

Sirha Lyon 2023: La feria referente del Food Service mundial vuelve con 5 días llenos de actividades e innovación

Cita ineludible para los profesionales de la restauración, la hostelería y la alimentación, Sirha Lyon celebra su 40º aniversario en 2023, del 19 al 23 de enero en Eurexpo Lyon. Para esta edición de aniversario, Sirha Lyon ofrece a los visitantes cinco días de inmersión única en el corazón del Food Service y descifra las dinámicas que configurarán el mercado del mañana a través de interesantes actividades y una selección de expertos nacionales e internacionales

Profesionales del Food Service de todos los rincones del mundo

Sirha Lyon reúne a más de 4.000 expositores y marcas que vienen a presentar sus innovaciones y productos. Con cerca de 70.000m2 dedicados a la oferta de expositores, en Sirha Lyon están representados un sinfín de conocimientos, especialidades y sectores.

Una oferta nacional e internacional

Los miles de expositores y marcas que acudirán a Sirha Lyon 2023 presentarán a los visitantes, profesionales innovaciones a cual más prometedora:

Un salmón 100% vegetal ideado por PLNT. Bajo en grasas saturadas y rico en proteínas y fibras, este salmón sin soja ni gluten es una alternativa a la pesca intensiva y la sobreexplotación de esta especie especialmente apreciada.

Una bebida con gas a base de CBD diseñada por NAKA, una empresa audaz y creativa en busca de nuevos sabores. Esta bebida sin alcohol, ya emblemática, aspira a democratizar los beneficios del CBD.

Cubiertos de papel creados por Sabert, uno de los líderes del mercado de envases alimentarios sostenibles. Resistente, práctica y ecorresponsable, esta nueva gama de cubiertos se compromete a reducir drásticamente la producción de plástico.

Pabellones que representan a sus países

Lugar de intercambio entre expertos del sector y de puesta en valor de las culturas gastronómicas de todo el mundo, 14 pabellones internacionales se dan cita este año en Sirha Lyon, entre los que destacan los de Italia, España, Bélgica, Grecia y Japón. La novedad de esta edición es la llegada de un pabellón saudí de 300 m², que presentará su oferta a los profesionales del sector.

También cabe destacar la presencia del pabellón canadiense de 75 m². Orgulloso de su reputación como fabricante de productos de alta calidad, Canadá expondrá en su pabellón una amplia selección de productos, como aceites finos, licores y productos listos para beber, salsas y condimentos, y helados.

Un nutrido programa que refleja los cambios de todo un sector
Sirha Lyon cuenta con cientos de conferencias, testimonios, clases magistrales, demostraciones, presentaciones y concursos, repartidos en 140 000 m2.

"Sirha Lyon es y seguirá siendo imprescindible para todos los profesionales del Food Service, la hostelería y la alimentación. Esta encrucijada gastronómica, que ha evolucionado a lo largo de los años, inspira e influye en los profesionales de hoy y de mañana gracias a los numerosos platos fuertes y expositores presentes. Este año, más que nunca, nos ceñimos a temas de actualidad y esperamos que esta edición despierte el interés de los numerosos visitantes que se esperan en Eurexpo", comenta Luc Dubanchet, Director de Sirha Food y Sirha Lyon, en los GL events.

Sirha Innovation Awards, un galardón muy apreciado por los expositores
Los Sirha Innovation Awards son los premios más emblemáticos de Sirha Lyon, que premian a las mejores innovaciones del año en tres categorías: Productos/bebidas/ingredientes; Materiales y equipos; Tecnologías y servicios. Las 12 innovaciones que convencieron al jurado de expertos el 15 de diciembre serán premiadas en el escenario del Sirha Food Forum el jueves 19 de enero y expuestas en el espacio Sirha Innovations durante todo el salón.

Para más información sobre los galardonados: [hacer clic aquí](#).

Sirha Food Forum: un nuevo espacio dedicado a la palabra
Espacio de intercambio y expresión, el Sirha Food Forum reúne en el centro del salón, durante cinco días, a más de 80 conferenciantes, profesionales, investigadores y expertos en sus respectivos campos. Del consumo a la producción, pasando por la creatividad culinaria, este espacio pone de relieve los retos actuales del sector y prepara el futuro. Cada día, un tema basado en las 5 Sirha Dynamics, en el centro de los debates:

Consumir menos pero mejor
Tecnonaturaleza
Bienestar humano
Sueño de modernidad y evasión
Aumento de la creatividad humana

Entre otros, estarán presentes Mauro Colagreco, célebre chef con estrellas Michelin, que dirigirá la conferencia "Réinventer le restaurant : retour à la nature ?" [Reinventar el restaurante: ¿volver a la naturaleza?]; Benjamine Fajeau, productora del programa de televisión Masterchef para la mesa redonda "L'image, accélérateur de carrière" [La imagen, un acelerador de carrera]; Kevin Mauffrey, Director Comercial de Deliveroo, y Albin- çDorian Juliard, Director General de Terroirs d'avenir, que debatirán sobre "Le choix du client à l'heure des algorithmes" [La elección del cliente en la era de los algoritmos].

Para más información sobre el Sirha Food Forum y acceder a toda su programación: [hacer clic aquí](#).

Futur(e)s food, una iniciativa que reconoce a los emprendedores alimentarios comprometidos e innovadores

Futur(e) Food, una iniciativa de Service Compris, Sirha Food y Transgourmet, hasta ahora inédita, premia a los "emprendedores alimentarios" comprometidos, responsables e innovadores que están revolucionando las prácticas de la alimentación en Francia. Restauradores, chefs, agricultores, especieros y panaderos se han reciclado... Están cambiando su profesión imaginando la comida del mañana y se vuelven fuente de inspiración para los profesionales. Tras haber descubierto a 200 "emprendedores alimentarios" en todo el territorio francés, Futur(e)s Food premiará, el próximo mes de enero, a los 5 mejores proyectos en las categorías "Agricultura", "Reconversión", "Solidaridad", "Experiencia" e "Innovación".

Para más informaciones sobre Futur(e)s Food: hacer clic [aquí](#).

La aldea start up, un lugar donde confluyen negocios, innovación y tecnología alimentaria

Por tercera edición consecutiva, la aldea start up, en colaboración con Crédit Agricole y el programa Le Zesteur, vuelve a la Place des Lumières de Eurexpo. Este año, esta aldea de 250 m2 acogerá nada menos que a 30 start up, un grupo de jóvenes emprendedores que imaginan y crean soluciones para los profesionales del Food Service, la hostelería y la restauración. Se presentarán herramientas digitales, soluciones ecorresponsables y productos innovadores, como las harinas de plantas y vegetales de la Maison Walcols, el método de impresión de alimentos en 3D ideado por La Pâtisserie Numérique y una alternativa vegetal a los huevos desarrollada por Yumgo.

Prestigiosos concursos para destacar a las mejores promesas de la profesión

Concursos nacionales

El Championnat de France Coffee in Good Spirit (Campeonato de Francia Coffee in Good Spirit) pone de relieve la combinación de café y alcohol y premia a los mixólogos con más talento.

El Championnat de France de Cezve/Ibrik (Campeonato de Francia de Cezve/Ibrik) se celebra por primera vez en Francia. Los concursantes deben aportar su propio estilo elaborando el café a la manera de su país bajo la mirada de Stavros Lamprinidis, juez principal de esta edición y Campeón del Mundo de Cezve Ibrik en 2014.

El Championnat de France de Barista (Campeonato de Francia de Barista) promueve la excelencia del café y el desarrollo de la profesión. Los aspirantes al título de mejor barista son valorados por el sabor de las bebidas servidas, la limpieza, la creatividad y las habilidades técnicas.

El concurso Cheese & Chef promueve el queso en el sector de la restauración. Las 8 parejas (compuestas cada una por un quesero y un chef) dispondrán de 2 horas para resaltar un queso y una cesta de alimentos que se desconocen hasta el comienzo del concurso.

La Coupe de France de la Boulangerie (Copa de Francia de Panadería) acoge a 12 equipos, cada uno de ellos compuesto por tres panaderos de la misma región. Durante tres días, los candidatos tendrán que superarse a sí mismos en cuatro pruebas relacionadas con el pan, la bollería, la restauración panadera (snacking) y un bufé artístico sobre el tema de la conquista del espacio.

La Coupe de France des Fromagers (Copa de Francia de Queseros) pone de relieve la maestría de 16 candidatos. Tendrán cinco pruebas para distinguirse: conocimiento sobre quesos, cata a ciegas, creatividad, destreza y un examen oral.

Los concursos Golden Fish y Écaille d'Or reúnen a los mejores profesionales del sector:

Golden Fish: los ocho finalistas serán juzgados por el trabajo, la preparación y la presentación de varios pescados.

Écaille d'Or: los ocho candidatos preparan una mariscada de forma artística ante el público.

El Gargantua, un concurso ineludible en el sector de la restauración colectiva, premia a los mejores cocineros para colectividades.

El Trophée du Maître d'Hôtel (Trofeo del Jefe de Comedor), verdadero trampolín para los seis candidatos, pone de relieve los oficios del Arte del Servicio y de la Mesa.

Concursos internacionales

Cada año, el Bocuse d'Or inspira al mundo de la gastronomía poniendo en primer plano a 24 chefs procedentes del mundo entero. Para más informaciones: [hacer clic aquí](#).

La Coupe du Monde de la Pâtisserie (Copa del Mundo de Pastelería), gran evento internacional de promoción de los oficios del dulce, reúne en cada uno de los 19 equipos a 3 miembros que deberán afrontar las distintas pruebas impuestas sobre el tema del "cambio climático". Para más informaciones: [hacer clic aquí](#).

En el Championnat Européen du Sucre d'Art (Campeonato Europeo de las Artes con Azúcar) competirán varios candidatos en torno a un producto emblemático: el azúcar. Los candidatos deberán crear una obra artística realizada con azúcar estirada, soplada o en forma de cinta. El tema de los dos días es "Salvador Dalí".

El European Butcher Competition es una de las mejores maneras de exhibir el saber hacer de los carniceros artesanos. Frente a un jurado de carniceros internacionales y Mejores Obreros de Francia, los 8 equipos por parejas compiten por alzarse con el título de Campeones de Europa.

La International Catering Cup reúne a profesionales de todo el mundo que ejercen una actividad comercial en el ámbito del catering (charcutería, restaurante, hotel, pastelería...). Este año se concederá un premio al "mejor ayudante".

El World Burger Contest destaca el origen y la calidad de los productos, apoya la producción local, y refuerza la ecorresponsabilidad y la lucha contra el desperdicio de alimentos.

Para más información sobre los concursos: [hacer clic aquí](#).

Espacios de restauración para inspirar a los profesionales

Los visitantes profesionales podrán comer en los restaurantes Sirha Cuisine "Kiss The Ground" - un concepto experimental e inmersivo sobre el tema del planeta Marte - y el nuevo Sirha Meat & Grill, un restaurante dedicado a la carne, centrado en destacar el producto y la excelencia de la industria. Además, en todas partes de Eurexpo, Sirha Lyon ofrecerá foodcourts con temas de cocina asiática y del mundo en colaboración con Nomad Kitchens (organizador del Lyon Street Food Festival).

Datos de contacto:

Laura Hermida Ballesteros

917818090

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Internacional](#) [Gastronomía](#) [Eventos](#) [Restauración](#) [Servicios Técnicos](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>