

Pré-dossier de Presse

Juin 2010

Vending PARIS 

27 Oct. - 29 Oct. 2010

Paris Expo • Porte de Versailles • Pavillon 4

Le rendez-vous international de la Distribution Automatique





Sommaire

- Présentation Générale p.3
- Fiche signalétique salon Vending PARIS p.5
- Fiche signalétique Distribution Automatique p.6
- Conférences p.7
- La Vending Canteen p.10
et son cahier de tendances par Anne-Claire Paré,
Fondatrice du cabinet de tendances Bento p.11
- International Business Day p.12
- Nouveautés en matière de restauration automatique
par Bernard Boutboul, Directeur Gira Conseil p.13
- Liste des exposants p.14

Vending PARIS 2010 : Le Rendez-Vous International de la Distribution Automatique

Vending PARIS 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. Les thèmes de la qualité et du développement durable seront largement abordés à travers des conférences et une nouvelle animation : la Vending Canteen, le restaurant tout automatique...

« Vending PARIS est le salon où tous les acteurs du marché peuvent montrer leur dynamisme et leurs évolutions majeures », déclare Corinne Menegaux, Directeur de la Division Hôtellerie - Restauration et Directeur du salon Vending PARIS.

« Engagement, innovation, proximité, convivialité, tels sont les maîtres mots de l'action de NAVSA qui sont aussi ceux partagés avec Vending PARIS, LE rendez-vous incontournable de la DA de l'automne 2010. C'est ensemble que nous construisons l'avenir de la distribution automatique », ajoute Jean-Marc Nigong – Président de la NAVSA.

A retrouver sur Vending PARIS 2010

• Des conférences au cœur de l'actualité

Le salon s'entoure des meilleurs professionnels et experts du marché 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 innovations produits et les grands sujets de société liés à la distribution automatique.

• Une sélection pointue de produits innovants sur le thème de la qualité et du développement durable !

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 ainsi 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.

• Le salon créé 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 « live » 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 cabinet de tendances Bento.

• Enfin Vending PARIS affirme son positionnement de plateforme internationale avec l'International Business Day, le 29 Octobre

Cette année, Vending PARIS propose à la clientèle internationale une journée *Business International* dans le but de favoriser les rencontres et les échanges entre les différents acteurs clés du marché de la distribution automatique. Pour illustrer cette démarche, des conférences auront lieu tout au long de la journée sur des sujets de portée internationale : le marché européen de la distribution automatique, un tour d'horizon des produits innovants en Europe, ou encore le panorama des grandes tendances européennes... à travers les témoignages des meilleurs experts européens.



200
exposants
et plus de
10 000
visiteurs
professionnels

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.

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, Vending PARIS, Sandwich & Snack Show, Parizza et Cuisinez. Elles rassemblent plus de **2300 exposants et plus de 150 000 visiteurs.**

Vending PARIS 2010 en bref :

200 exposants

10 000 visiteurs

27- 29 octobre 2010

Paris Porte de Versailles – Pavillon 4

9h30 à 18h00 (vendredi 20 octobre 9h30 - 18h00)

www.vendingparis.com

Fiche signalétique salon Vending PARIS *

200 marques représentées

- Distributeurs automatiques
- Produits alimentaires et boissons
- Fontaines à eau
- Technologies
- Cafétérie / OCS (Office Coffee Service)
- Matériels pour les distributeurs
- Equipements
- Services

- **80% des exposants sont satisfaits ou très satisfaits de leur participation**
- **83% des exposants sont satisfaits ou très satisfaits de la qualité des visiteurs**
- **78% des visiteurs sont satisfaits des informations collectées sur le salon**

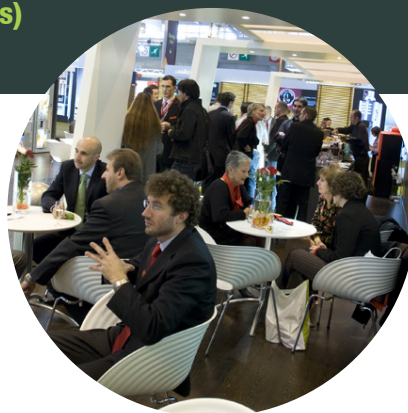
10 640 professionnels

70% de gestionnaires et 30% d'acheteurs avec des objectifs de visite très identifiés :

- | | |
|-----------------------------------------------|-----|
| • La recherche de nouveautés | 70% |
| • La recherche de nouveaux fournisseurs | 45% |
| • L'obtention d'informations sur le marché | 19% |
| • La rencontre de fournisseurs internationaux | 17% |

- **25% d'internationaux (64 pays représentés)**

* Chiffres 2008



**Top 5 des pays représentés :
Italie, Belgique,
Royaume-Uni,
Espagne,
Allemagne**



Fiche signalétique Distribution Automatique

Le Marché de la DA en France *

1. L'Offre :

- **1 250** opérateurs
- **2 206** millions d'€ de CA en 2008 (+3.1% par rapport à 2007)
- **4** milliards d'unités vendues, dont
 - 80% Boissons (dont 44% de Café)
 - 20% Confiserie
- + de **83%** du parc de distributeurs se trouve sur les lieux de travail

La catégorie « boissons chaudes » est la plus vaste en termes de ventes : 1 337 millions d'€ de CA.

- **15 321** salariés
- **624 051** distributeurs automatiques (+0.8% par rapport à 2007)

Focus sur les autres types de distributeurs :

- **373 000** fontaines à eau
- **250 000** OCS (Office Coffee Service)

Focus chiffres en Europe :

- **13.3** milliards d'€ de CA pour **3.8** millions de machines
- **295** millions de personnes utilisent la DA 1 fois/ semaine
- **161** millions de personnes l'utilisent 1 fois/ jour

2. La Demande :

- Un mode de consommation de plus en plus nomade : le snacking représente 1 repas sur 4 dans le cadre professionnel, 1 repas sur 3 dans le cadre des loisirs et 1 repas sur 2 dans le cadre des voyages
- La DA répond à cette évolution avec un mode de restauration accessible n'importe où et n'importe quand.
- Un utilisateur régulier en France dit utiliser un distributeur **314** fois par an.

3. Relais de croissance & Perspectives :

- Bowlings, cinémas, installations sportives (piscines...), fleuristes...
- Mais le lieu de travail reste l'emplacement clé pour la DA en France : **50%** des transactions s'y effectuent.

* Sources : EVA, Etude de marché et perspectives, 2009 ; Gira Sic Conseil Vending-Nomading

Conférences

Vending PARIS 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.

Planning des Conférences

mercredi 27 octobre

10h - 11h / Conférence Marché

Le tour du monde des innovations dans la restauration automatique
Présenté par Bernard Boutboul- Directeur Général - Gira Conseil

11h30 - 12h30 / Face à face avec...

Comment valoriser son offre produits en DA ?

14h - 15h / Table ronde Actu

Restauration automatique et nutrition.
Table ronde animée par Paul Fedele - Rédacteur en Chef - France Snacking
Avec les interventions de Jean-Marc Sonolet - PDG de Class'Croûte, Benjamin Lacostes - Directeur Recherche & Développement de Louvre Hôtels, et Etienne Patouillet - Gestionnaire et Patron des Etablissements Patouillet.

15h30 - 16h30 / Table ronde produits

Le cahier de tendances de la DA
Présentés par Anne-Claire Paré - Directeur - Bento

17h - 18h / Table ronde société

La DA profite des technologies
Table ronde animée par Benoît Julien- Journaliste - ICAAL
Avec les interventions de Orange Business Services, RATP & l'EVA

jeudi 28 octobre

10h - 11h / Conférence Marché

Comment ramener les consommateurs à la distribution automatique ?
Connaître les attentes de mes consommateurs
Avoir les bons produits : impact de la qualité sur le compte d'exploitation
Avoir les bons prix : l'alternative positive (multi-prix, une ou deux machines ?)
Savoir le vendre
Présenté par Eric Froger - Directeur de Publication - DA Mag/Take Away

11h30 - 12h30 / Face à face avec...

Le rôle du gestionnaire dans la distribution automatique.

14h - 15h / Table ronde Actu

Le nutritionnellement correct : la voie du développement pour la distribution automatique.
Table ronde animée par Nutrition & Santé

15h30 - 16h30 / Table ronde produits

Signe de qualité et saveurs dans la DA.
Table ronde animée par Willy Mansion - Directeur et Créateur des «Saveurs de l'année»
Avec les interventions de Christian de Bus - Directeur Marketing & Communication de Selecta,
et Murielle Chausson - Responsable Qualité Kraft pour «Carte Noire».

17h - 18h / Table ronde société

Les nouvelles opportunités de la DA : résidences et parcs de loisirs, camping, collectivités.
Table ronde animée par Benoît Julien - Journaliste - ICAAL

vendredi 29 octobre (International Business Day)

10h - 11h / Conférence Marché

Le marché de la DA en Europe
Présenté par Catherine PIANA - Directeur Général - EVA

11h30 - 12h30 / Face à face avec...

Tour d'horizon européen de la distribution automatique.
Animé par Catherine PIANA - Directeur Général - EVA
Avec les interventions de Jean Marc Nigond- Président de la NAVSA & Lucio Pinetti - Président de la CONFIDA

14h - 15h / Table ronde Actu

Le développement durable et la DA : une démarche eco responsable.
Avec les interventions de Kraft, Pepsi (Unilever), Rainforest Alliance & Benjamin de Poncheville, Responsable Marché Café & Epicerie - Max Havelaar

15h30 - 16h30 / Table ronde produits

Les opportunités de la DA dans le domaine de la franchise ?
Table ronde animée par Samuel Burner - Rédacteur en Chef, Observatoire de la Franchise
Avec les interventions de Casino 24 & Happy



Pour la première fois, Vending PARIS crée 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 ».

« Placer l'édition 2010 de notre salon Vending PARIS sous le signe de la qualité, c'est placer plus exactement le consommateur et ses attentes au cœur de nos préoccupations. Le métier de gestionnaire en DA, c'est de veiller quotidiennement à la qualité des prestations et du service rendu à son client, d'où notre volonté de décliner cette notion sur l'ensemble de l'évènement. La Distribution Automatique est un secteur qui bouge et qui innove aussi bien au niveau de la praticité des machines que de la diversité des produits qui y est proposée afin de répondre au maximum aux évolutions de consommation. Ainsi, nous avons travaillé à la création d'un grand espace de restauration «100% automatique », baptisé la « Vending Canteen », afin de créer une véritable vitrine de la DA d'aujourd'hui. La « Vending Canteen », c'est proposer dans un même lieu et au même moment tout le dynamisme et l'innovation des différents acteurs agissant sur notre secteur. Machines dernier cri, technologies de moyens de paiement du futur, espace design et produits alimentaires « tendance » de toutes sortes, il y en aura pour tous les goûts ! Cette animation phare du salon 2010, sera sans aucun doute un élément qui contribuera pleinement à la valorisation de l'image de la DA, cheval de bataille de NAVSA depuis 55 ans. J'invite donc tous les visiteurs à venir découvrir l'espace dédié à la « Vending canteen » et à venir nous rencontrer sur notre stand NAVSA ! » **Jean-Marc Nigond, Président de la NAVSA**

La « Vending Canteen » illustre la DA à travers 9 « bars » de dégustation

Partenaires pressentis sur l'opération - Liste des produits non contractuelle

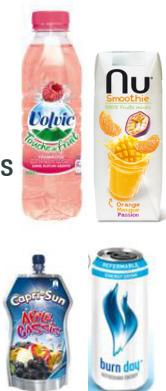
✓ Boissons chaudes :

- 1. Bar Gourmet :** boissons gourmandes, produits commerce équitable, sirops...
 ▶ Focus produit : France Lyo : Bio (Café 100% bio issu de l'agriculture biologique)
- 2. Bar Eco-Zen :** salon de thé, gobelets recyclables, large gamme de thé biologiques...
 ▶ Focus produit : Satro: Instant Tea Earl Grey



✓ Boissons froides :

- 3. Bar à eaux :** eaux plates, gazeuses, aromatisées, eaux enrichies en oxygène, eaux vitaminées, eaux fruitées eaux du monde...
 ▶ Focus produit : Volvic Framboise 50 cl
- 4. Bar à Fruits :** marques de jus classique, jus biologiques, smoothies, jus aux vertus antioxydantes...
 ▶ Focus produits : NU : Smoothie orange-mangue-passion
 Coca-Cola : Capri-Sun Cassis; Boisson aux jus de fruits et à l'eau de source
- 5. Bar à Bulles :** sodas classiques, limonades bio, boissons énergétiques...
 ▶ Focus produits : Coca Cola : Burn Day (boisson énergisante gazeuse à la caféine et extrait de guarana)



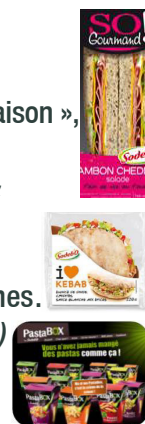
✓ Snacking sucré :

- 6. Bar à dessert/ 4h :** mini-cakes, fruits à croquer, barres chocolatées, yaourts à boire, riz au lait, compote de fruits, crème dessert gourmande, petits sablés, moelleux caramel, barres de céréales naturelles, yaourts bio...
 ▶ Focus produits : Rivazur- Cakes : Délice chocolat (tranche de gâteau); Brossard : Wizz chocolat caramel cacahuètes; Brossard : Moelleux chocolat « Pour moi »



✓ Snacking salé :

- 7. Bar fraîcheur :** salades bio, sandwiches gourmands et exotiques, pots de crevettes, sandwiches « comme à la maison », sauces acidulées, plats tout préparés en mini-cup...
 ▶ Focus produits : Sodebo: Gamme I Love (sandwiches urbains incontournables dans des packs modernes & épurés); Sodebo : So Gourmand (sandwich club original avec deux types de pain pour plus de variété)
- 8. Bar Chaud :** petits plats du monde, pasta boxes, plats préparés de traiteur, vraies soupes bio, purée de légumes.
 ▶ Focus produits : Sodebo: Pasta Box (14 recettes disponibles : Penne, Fusilli, Tortellini, Nouilles chinoises...)



✓ Bar divers :

- 9. Exemples :** kit dentaire, produits de beauté, médicaments...

Avec le concours des partenaires : BIANCHI, DISTRINAT, ECO-COLLECTOR, FAS INTERNATIONAL S.P.A., JOFEMAR N&W, RHÉA VENDORS, SAECO, SIELAFF, WATERLOGIC, ALLO MACHINES

Le premier cahier de tendances 100% Distribution Automatique créé pour la Vending Canteen

Par Anne-Claire Paré - Directrice du cabinet de tendances Bento



Aujourd'hui les consommateurs sont friands de sensations et de variété au niveau de l'offre alimentaire, des environnements de consommation, des moyens de paiement et des technologies de communication. Comment la Distribution Automatique qui répond déjà à leurs attentes de praticité, rapidité et disponibilité, va-t-elle relever ces nouveaux challenges ?

En proposant des pauses construites autour d'une promesse claire, un peu comme un restaurant...
Quelques tendances à suivre...

✓ **Tendance confort-réconfort** : L'attente de réconfort est aujourd'hui structurante pour la restauration commerciale dans son ensemble mais elle est particulièrement cruciale pour la distribution automatique. Pause reconstituante dans un milieu étranger, parfois plus subi que choisi, le stop au distributeur doit devenir chaleureux, comme un espace lounge, pour faciliter le break et le ressourcement. Les produits sont à l'unisson et jouent la carte du connu, des citations souvenirs, des références chargées en émotion et en énergie : goûter tout en chocolat avec le moelleux tout chocolat « Pour moi » par Brossard, gamme de sandwich « Comme à la maison » par le Gaulois. La chaleur règne : les boissons chaudes aujourd'hui majoritaires dans les ventes s'accompagnent de plats chauds présentés en cups faciles à manier et à apprivoiser.

✓ **Tendance Oxy-Break** : Oxy-Break - le break oxygénant - propose un shoot vert à base de bio, de dépaysement facile, d'exotisme sans conséquence. C'est le plongeon express dans le lagon à l'heure du café, la sieste dans la prairie, le bol d'air en altitude. Un décor épuré et design qui imite les ambiances de restaurants « fast casual ». Côté produits, on choisit un café ou un thé provenant du commerce équitable, comme le café El Péon issu de l'agriculture biologique de France Lyo. Les produits de snacking bio apportent une bouffée de naturalité équilibrée, et un trait d'«earth water» finalise ce cocktail naturo-durable.

✓ **Tendance Beauty-Fix** : Dans un contexte contraint comme l'entreprise, gérer son capital beauté et jeunesse est indispensable. Pause utile mais pas futile, l'espace DA fait partie du kit de survie pour rebooster son égo. Côté aménagement, c'est la machine qui joue la star avec un habillage glamour : couleurs sombres, reflets métalliques et éclairage théâtral. Les produits allient le cœur de marché à des produits « signature » pour typer la proposition : sandwiches, salades, snackings valorisés, ingrédients choisis pour leurs propriétés anti-oxydantes, comme entre autres le jus 100% grenade Pom Wonderfull...

✓ **Tendance New Tech** : Plus de technologie, plus de communication, plus de services permettent au consommateur de faciliter ses achats en distribution automatique. Ecran tactile intégré aux machines pour remplacer les claviers classiques de sélection, écran TV diffusant des infos, météo et autres, paiement sans contact via son mobile ou par carte. Les nouvelles technologies offrent de nouvelles facilités en termes d'achat, de confort, de convivialité et de communication.

A propos de Bento

Bento est le premier bureau de tendances et marketing dédié à la Restauration. Ses méthodologies innovantes associent le meilleur de la technicité marketing et un savoir-faire reconnu en identification de tendances. Bento conseille les grands noms du secteur : Elios, Accor, Léon de Bruxelles... et publie chaque année depuis 2003 ses cahiers de tendance Inspiresto. Pour plus d'infos : www.bento.fr

Inspiresto Automatic sera présenté, illustré et disponible à la vente sur l'espace Vending Canteen sur le salon Vending du 27 au 29 octobre 2010 au prix public de 49 € HT.

L'International Business Day, le 29 octobre 2010

Cette année, Vending PARIS réserve un accueil privilégié à la clientèle internationale dans le but de favoriser les rencontres et les échanges entre les différents acteurs clés du marché de la distribution automatique, et de dresser un panorama européen des opportunités en matière de DA.

L' International Business Day est parrainée et soutenue par l'ensemble des acteurs européens de la distribution automatique :



« L'EVA s'associe à Vending PARIS dans sa volonté de créer un International Business Day. Nous sommes persuadés que cette initiative attirera un grand nombre de visiteurs européens ». **Catherine Piana – Directeur Général - EVA.**



« Il est incontournable de visiter le salon international Vending PARIS. Durant 3 jours, Vending Paris répond aux préoccupations des professionnels, gestionnaires et grands acheteurs, et fait le point sur les enjeux stratégiques du secteur. Nous sommes également convaincus que la journée internationale du 29 octobre sera une véritable opportunité pour les visiteurs étrangers de découvrir les nouveautés tournées vers l'export ».

Jean-Marc Nigond, Président de la NAVSA

Cette journée spéciale bénéficie également du soutien de :



Dans le cadre de cette journée, l'effort a été porté sur le contenu à portée internationale, à travers notamment une série de conférences :

✓ **De 10h à 11h :** Le marché de la DA en Europe

Conférence présentée par Catherine PIANA - Directeur Général - EVA

✓ **De 11h30 à 12h30 :** Tour d'horizon européen de la distribution automatique

Avec les interventions de Jean-Marc Nigond - Président de la NAVSA, Lucio Pinetti, Président de la CONFIDA association et Catherine PIANA - Directeur Général - EVA

Pour clôturer cette initiative, un cocktail aura lieu à 12h30 au club VIP, afin de réunir les exposants, les visiteurs, la presse et les institutionnels sur cette thématique internationale.



Nouveautés en matière de restauration automatique

par Bernard Boutboul – Directeur Gira Conseil



Aujourd'hui et encore plus demain le consommateur ira de moins en moins vers le produit, c'est le produit qui devra aller de plus en plus vers le consommateur, là où il se trouve au moment où il en a besoin. Les circuits de consommation doivent donc être raccourcis et la restauration automatique est l'une des mieux placées dans cette bataille qui s'annonce rude.

L'aménagement des temps de travail et des loisirs favorise l'émergence de nouveaux modes de consommation et justifie la nécessité d'une restauration à toute heure.

On peut aujourd'hui avancer que :

- ✓ le marché du snacking entame sa forte progression,
- ✓ le rapport qu'ont les consommateurs au « sandwich » évolue,
- ✓ les moments de consommation évoluent,
- ✓ les lieux de consommation changent eux aussi.

Par conséquent les concepts alimentaires dont la restauration automatique fait partie doivent évoluer pour être en phase avec les attentes et motivations des consommateurs. Les modes de paiement, les produits, le look des machines, les lieux d'implantation et l'environnement des machines doivent profondément se modifier.

« Le tour du monde des innovations dans la restauration automatique » présenté lors de la conférence de presse du 30 juin 2010 en donne un petit aperçu (plus d'informations sur demande).

A propos de Gira Conseil

Fondé en 1989 par Bernard Boutboul, Gira Conseil est aujourd'hui l'expert incontesté du marché de la Consommation Alimentaire Hors Domicile en France. Spécialiste en marketing stratégique et opérationnel, le cabinet observe, analyse et prévoit l'évolution de ce secteur en constante mutation. Il accompagne les restaurateurs indépendants, les groupes et enseignes de restauration, les fournisseurs de l'agroalimentaire ou encore le monde financier et l'interprofession.

Vending PARIS remercie les exposants qui ont mis à disposition leurs produits pour le **petit déjeuner de presse du 30 juin** :

Brossard Distribution

Brita

Coca Cola Entreprise / Chaudfontaine & Minute Maid

St Michel Biscuits

Les Anis de Flavigny

Nutrition & Santé / Gerblé

Pâtisseries Gourmandes / Ker Cadélaç

RDV & E / Triitech

SAECO France / Machines à boissons chaudes

Renseignements pratiques

Vending PARIS

27- 29 octobre 2010

Paris Porte de Versailles – Pavillon 4

9h30 à 19h00 (vendredi 29 octobre 9h30 - 18h00)

www.vendingparis.com

Contact Reed Expositions France

Myriam Annonay Castanet

01 47 56 50 53

myriam.annonay-castanet@reedexpo.fr

Contacts Presse

Agence Cap & Cime

01 44 50 50 57

agence@capetcime.fr

