

L'actualité des équipementiers de cuisines professionnelles

EDITO



La cuisine responsable

La responsabilité de la cuisine professionnelle se situe à plusieurs échelons :

- l'énergie,
- la consommation,
- le recyclage,

en plus, naturellement, de produire, beau, bon et en bonne adéquation qualité/prix.

A ère nouvelle, attitude nouvelle !

Depuis 2002, notre profession réfléchit à son futur et au futur de l'énergie qu'elle emploie pour satisfaire ses clients. Les outils, au sens large du terme, se doivent d'être toujours plus performants en employant :

- moins d'eau,
- moins d'énergie.

L'ensemble des constructeurs du SYNEG s'y emploie chacun dans son domaine. Moins d'eau pour laver, moins d'énergie pour cuire, c'est chose faite et les économies d'utilisation sont déjà au rendez-vous.

50 % d'économie globale est la moyenne constatée, d'où l'intérêt de renouveler les matériels et équipements.

A l'usage, une performance accrue et un engagement pour la planète rempli.

Les incontournables de la profession

Tous les constructeurs du SYNEG se sont engagés à recycler leurs déchets d'équipements électriques et électroniques, en mettant au point une filière adéquate, pour le client final. Cette responsabilisation de la profession est garante de notre sérieux et de notre détermination à être les « incontournables de la profession ! »

Etre responsable, ce n'est pas qu'un « jeu de mots » ! Toute société de nos jours se targue de « jouer propre », mais nous, nous avons agi dans l'intérêt de tous, y compris celui des constructeurs. Nos enfants, nos petits-enfants ont et auront besoin d'utiliser non pas des matières premières mais la « matière première », l'eau.

Bon vent au n° 1 !

Thierry Brener
Président

GRAND ANGLE

.....Le retour des HCR

Très impactés par la crise économique en 2008 et 2009, les hôtels-café-restaurants amorcent leur redressement et entrent dans un cycle de modernisation de leurs offres et de leurs équipements, accompagnés par des mesures fiscales et financières.

Une crise chassant l'autre, et celles-ci étant rarement anticipées, établir une prévision économique exige aujourd'hui prudence et modestie. Si l'on écarte toutefois les événements conjoncturels, les dernières études sectorielles (Gira Conseil 2009 et Gira Foodservice 2009) convergent pour annoncer un développement de la restauration en France sur le moyen terme. Avec, pour corollaire,



des investissements en création et en renouvellement d'équipements de cuisine professionnelle.

3 pôles de croissance

Cette croissance se traduira par l'ouverture de nombreux points de vente, une progression du nombre de repas et des chiffres d'affaires mais aussi une baisse

relative du ticket moyen. Elle s'appuiera sur le dynamisme constant de la restauration collective (malgré une contraction des dépenses publiques) ainsi que sur le développement parallèle de la restauration rapide moderne (qui monte en gamme) et des circuits alimentaires alternatifs (métiers de bouche, GMS...). A ces deux tendances souvent évoquées il faut ajouter (suite page 2)

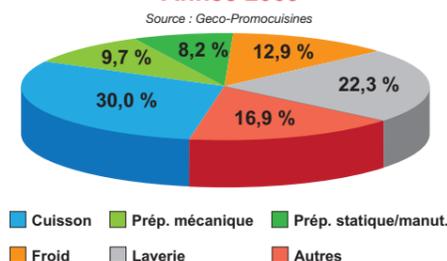
EVOLUTION DU MARCHÉ

.....2009 : une année en dents de scie

Selon les statistiques Geco-Promocuisines portant sur l'ensemble de l'année 2009, le marché des équipements de cuisines professionnelles (France + export) est estimé à 605 millions d'euros. Le marché français représente près de 80 % des ventes, soit 480 millions d'euros, et les exportations 125 millions d'euros. Les ventes de fabrications françaises (France + export) ont atteint 400 millions d'euros environ dont plus de 30 % sont exportées essentiellement vers les pays de l'Union européenne (90 millions d'euros sur les 125 millions d'export).

Par rapport à 2008, les ventes de matériels de cuisines professionnelles ont enregistré globalement (suite page 4)

Répartition des ventes en France Année 2009



INTERVIEW

.....Equip'Hôtel 2010 : l'innovation à 360°



Idées neuves et tendances d'avenir à vivre en direct lors de la 50^e édition du salon leader pour l'hôtellerie et la restauration hors foyer. Interview de Corinne Menegaux, sa nouvelle directrice.

L'équipement de cuisine est le premier investissement des visiteurs restaurateurs et l'un des principaux pour les hôteliers. Comment mettez-vous en avant ce pôle lors de l'édition 2010 ?

Le pôle « grande cuisine » a toujours été mis en avant, par essence, car il fait partie du cœur historique du salon depuis sa naissance. Les équipementiers de cuisine ont toujours été de fidèles exposants d'Equip'Hôtel, au cœur de l'action sur le salon !

Cette année, ils seront encore plus mis en évidence avec le retour de l'alimentaire, qui mettra en scène les équipements de cuisine et démontrera l'intérêt d'un nouveau matériel et d'une nouvelle technologie.

Entre les cuisines installées sur les stands des marques alimentaires (suite page 2)

LE BILLET DU JOURNALISTE

L'innovation durable

Réduire son empreinte carbone, c'est bien. Recycler dans les règles ses déchets électriques et électroniques, c'est citoyen et obligatoire ! Gageons que de nombreux clients sauront gré à leurs fournisseurs d'équipement d'avoir pris une longueur d'avance sur le terrain de l'écologie. Mais leur choix reposera-t-il sur cet argument ?

Quand elle est volontaire et certifiée, une démarche environnementale constitue un avantage compétitif, mais toujours confronté à d'autres critères. En premier lieu, celui de l'aptitude à la fonction et la capacité du constructeur à apporter sur ce point central des solutions nouvelles et plus performantes : autrement dit à innover !

Utile, fiable, globale

Mais, l'innovation ne peut emporter la décision d'un client qu'à certaines conditions. Elle doit être une source de gains en qualité et en productivité, et solutionner une contrainte d'exploitation. Elle doit être globale, avec une forte dimension environnementale, et fiable d'emblée et sur la durée. Enfin, son prix doit être acceptable.

En devenant « durable », l'innovation donne aux industriels français et européens l'avantage compétitif le plus décisif. Dans la compétition mondiale, pas d'autre issue pour eux que de rester les mieux-disants.

Jean-François Vuillerme

GRAND ANGLE

(suite de la page 1)

maintenant la modernisation à marche forcée que vont vivre les hôtels-café-restaurants (HCR). Certes, la part relative des HCR dans la restauration française ira en diminuant, en volume de repas et en chiffre d'affaires. Ils conserveront pourtant une place prépondérante, pesant près de 60 % de son CA total (79 milliards d'euros selon Gira Conseil). Trois décisions politiques prises en 2009 devraient relancer rapidement les investissements de projets dans les HCR : l'instauration de la TVA à 5,5 % pour la restauration servie à table, la mise en place du nouveau classement des hôtels de tourisme et la création de mesures financières de soutien avec les concours d'Oséo et de la Caisse des dépôts.

Deux prêts bonifiés pour les HCR

S'agissant de la TVA à 5,5 %, instaurée le 1^{er} juillet, si elle a sauvé la restauration commerciale de la récession en 2009, il est prématuré de conclure qu'elle a déjà relancé les achats d'équipement. Mais, un exercice 2010 satisfaisant conduirait alors davantage de restaurateurs à engager des investissements mobiliers. Les HCR seront d'autant plus enclins à emprunter pour moderniser leur outil de travail grâce à deux produits lancés par Oséo : le Prêt participatif pour la rénovation hôtelière (PPRH) et le Prêt participatif pour la modernisation et la transmission de la restauration (PPMTR).

Conçu pour aider les hôtels à se rénover et à obtenir leur nouveau classement hôtelier, le PPRH leur permet d'emprunter entre 40 000 et 300 000 euros à des conditions attractives : prêt sur



© Bron Coucke

sept ans à taux préférentiel (3,93 % à fin avril), différé d'amortissement de capital de vingt-quatre mois, ni garantie ni caution, le financement bancaire associé pouvant être garanti par Oséo. Selon les services d'Oséo, une centaine de PPRH ont été contractés sur douze mois, en vue notamment de renouveler des équipements de restauration. Grâce aux effets de levier actionnés par le PPRH, 1,5 milliard d'euros devraient être injectés dans la modernisation des hôtels d'ici à 2012.

Opérationnel depuis 2010, le PPMTR est prévu par le contrat d'avenir signé en avril 2009 lors des Etats généraux de la restauration entre les organisations professionnelles des HCR et le Gouvernement.

Il permet aux restaurateurs qui appliquent le contrat d'avenir d'emprunter auprès

d'Oséo jusqu'à 120 000 euros à travers un prêt sur cinq ans (à 3,93 % à fin avril) garanti par le Fonds de modernisation de la restauration. Un prêt bancaire garanti jusqu'à 70 % par Oséo est également systématiquement associé. A noter qu'un hôtelier restaurateur peut contracter parallèlement un PPRH et un PPMTR.

En quatre mois, une cinquantaine de PPMTR ont été conclus, avec un apport moyen d'Oséo de 70 000 euros. Dans la majorité des dossiers, des dépenses d'équipement de cuisines étaient prévues. Une fois le dispositif mieux connu, ce sont près de 330 millions par an pendant trois ans qui seront injectés dans la restauration commerciale.

Autant dire que la réussite de ces deux dispositifs (auxquels il faut ajouter le crédit d'impôt de 15 000 euros sur trois ans dont bénéficient les maîtres restaurateurs, 450 à ce jour, qui rénovent leurs établissements) est une opportunité pour les équipementiers du SYNEG.



Un nouvel essor pour les cafés/bars qui se sont modernisés.

A recommander

- **Etudes Restauration 2009 de Gira Conseil**
- **Conjoncture 2009 Restauration France de Gira Foodservice**
Résumé et sommaires des études en libre accès
En vente sur le site Internet des sociétés

- **Prêts HCR Oséo**
Plaquettes sur le PPRH et le PPMTR disponibles en téléchargement sur le site Internet de l'établissement public
Contact des 24 délégations régionales Oséo sur le site Internet

W Pour en savoir plus :
www.girafoodservice.com
www.giraconseil.com
www.oseo.fr

“

**Un partenariat
étroit nous lie avec
le SYNEG**

”



© Equip'Hôtel/Reed exposition

INTERVIEW (suite de la page 1)

et celles montées sur les espaces Equip'Hôtel, c'est une trentaine au total qui fonctionnera sur un même hall. Avec des matériels clairement identifiés, pour bien mettre en avant leurs constructeurs. Une forte visibilité pour les marques et les modèles, voilà ce que nous apportons en échange de cette mise à disposition de leurs matériels.

La mise en valeur de l'innovation, c'est très important pour les équipementiers. Equip'Hôtel y a toujours contribué avec ses prix. Quels sont vos projets cette année dans ce domaine ?

Nous capitaliserons sur Equip'Innov, le label créé par Equip'Hôtel il y a quelques années, qui concerne tous les secteurs d'activité.

Chaque exposant pourra déclarer ses nouveautés sur notre site Web en renseignant des « fiches produit ». Ensuite, un comité d'experts par secteur d'activité sélectionnera les meilleures innovations. Au final, ils détermineront quelles sont les 20 ou 30 grandes innovations de l'année sur l'ensemble des secteurs représentés au salon. Cette sélection Equip'Innov distinguera environ 5 innovations par secteur.

Elles bénéficieront d'une mise en avant supplémentaire. Avec un accès préservé à la presse et aux visiteurs préenregistrés. Et surtout, un vrai parcours interactif de l'innovation sur place. Pour qu'un visiteur ait une relation directe avec chaque produit, sous forme d'interviews, de vidéos, et pas seulement d'un résumé sur papier.

Comment travaillez-vous avec les équipementiers de grandes cuisines ?

D'une part, le président du SYNEG préside le comité stratégique d'Equip'Hôtel et participe à tous ses travaux. Il exerce une vraie influence sur le contenu du salon, son évolution, ses changements. Et, bien entendu, il demeure le porte-parole des industriels qu'il représente.

C'est un point fondamental de notre partenariat avec le SYNEG. Il nous permet d'être au cœur des attentes de ses industriels et de faire évoluer le salon en ce sens. Nous-mêmes sommes dans la même logique en participant à de nombreuses réunions au SYNEG, avec des échanges toujours fructueux pour le salon et pour ses exposants. Par ailleurs, nous nous efforçons de privilégier et de mettre en avant les adhérents du SYNEG en leur accordant des droits de priorité sur différentes opérations. C'est le cas, par exemple, avec TransGourmet Market. Ses cuisines seront équipées en priorité par les industriels du SYNEG.

A retenir

- **Equip'Hôtel 2010 : du dimanche 14 au jeudi 18 novembre**
- **Paris Expo, porte de Versailles**
- Plus de 100 000 visiteurs attendus
- Environ 1 500 exposants dont 30 % internationaux
- 100 000 m² répartis sur 3 halls et 5 pavillons

- **17 secteurs d'activité** regroupés spatialement en **5 univers** :
Cuisiner & Servir (pavillons 7-2 et 7-3)
Concevoir & Décorer (pavillons 3 et 7-1)
Nettoyer & Entretien (pavillon 7-2)
Accueillir & Relaxer (pavillon 7-2)
Gérer & Connecter (pavillon 2)

- **Pôle Grandes Cuisines** : pavillon 7-3

- **Stand SYNEG** : pavillon 7-3 H75

- **L'Équipement cuisine** cité comme principal investissement par 83 % des visiteurs restaurateurs et 67 % des visiteurs hôteliers du salon

- **Où découvrir les équipements de grandes cuisines ?**

- Sur les stands des exposants SYNEG
- Sur les espaces de démonstrations culinaires animés par de grands chefs
- Sur les cuisines de démonstration du Transgourmet market

W Pour en savoir plus :
www.equiphotel.com

COMMUNICATION

L'avenir vu sous le prisme des repas

Le SYNEG constate, à regret, le déficit d'image des équipementiers de cuisines professionnelles dans l'opinion. Et pourtant, les matériels de cuisines professionnelles permettent de servir plus de cinq milliards de repas hors foyer par an. Tous les secteurs sont concernés : hôtels, restaurants, hôpitaux, maternités, maisons de retraite, entreprises, lycées, collèges, universités... Les enjeux de santé publique, la sécurité des personnes, mais également le respect des réglementations européennes et nationales sont autant de sujets d'ac-

tualité qui intéressent la société toute entière. C'est la raison pour laquelle le SYNEG a pris l'initiative de réaliser ce journal deux fois par an pour tenter de combler, en partie, ce vide. Il existe cependant déjà quelques outils de communication :

- la plaquette (bilingue) de présentation du SYNEG ;
- les communiqués de presse du SYNEG sur des sujets d'actualité ;
- le site Internet du SYNEG (plus de 6 000 internautes/mois) : www.syneq.org ;



- et des guides, le plus important étant le *Guide technique du SYNEG*, « la bible » des constructeurs et des installateurs.

TECHNIQUE

Plus de technologie

Plus de technologie = plus de simplicité d'utilisation. Les questions techniques et normatives constituent le cœur des préoccupations des entreprises adhérentes du SYNEG.

Les équipements de cuisines professionnelles sont concernés par les diverses réglementations européennes portant sur la sécurité des machines, la compatibilité électromagnétique, la sécurité des équipements électriques, la sécurité des appareils à gaz, l'hygiène, les équipements sous pression, les atmosphères explosives et, de plus en plus, par les nouvelles dispositions en matière de protection de l'environnement.

Vers la spécification environnementale des matériels

Le SYNEG participe aux travaux normatifs, tant au niveau européen (CEN et CENELEC) que français (UNM, UTE, BNG). Il fait prévaloir les avis et les propositions des constructeurs qui sont au plus près des réalités du terrain. Depuis plusieurs années, les entreprises du SYNEG attachent une importance particulière aux questions liées à la protection de l'environnement. La mise en place, dès 2007, d'un dispositif de traitement des DEEE professionnels en témoigne. Mais beaucoup a déjà été fait en termes d'économies d'énergies et de consommation d'eau. Aujourd'hui, le SYNEG travaille à l'élaboration de fiches environnementales qui attesteront de la « haute qualité environnementale » des matériels. Toutes ces réflexions portant sur les performances énergétiques des matériels de cuisines professionnelles sont également traitées au niveau européen au sein de l'EFCEM (European Federation of Catering Equipment Manufacturers).

 Pour en savoir plus : www.syneq.org



© VEO/LIA - Nicolas Vercellino

EUROPE

Tenir le crayon pour ne pas subir !

Le SYNEG est présent à Bruxelles par une double voie : la Fédération européenne des équipementiers de cuisines professionnelles (EFCEM : European Federation of Catering Equipment Manufacturers) et la Fédération Française des Industries Mécaniques (FIM). L'une et l'autre sont liées à l'Orgalime (Organe de liaison des industries mécaniques). Ainsi, le SYNEG est informé, en temps réel, des réflexions, discussions et décisions prises par les instances dirigeantes de l'Union européenne (Parlement et Commission). Il donne son avis sur les textes réglementaires en cours d'élaboration, notamment sur les directives-produit comme la directive « Machines » ou sur les directives thématiques comme la DEEE (traitement des déchets électriques) ou la directive Écoconception.

Les équipements professionnels : une problématique spécifique

La préoccupation principale du SYNEG au niveau européen est de dissocier les équipements professionnels des biens ménagers, car les premiers ont des spécificités et des contraintes qui font l'objet de normes élaborés au sein du CEN et du CENELEC. Le SYNEG est l'un des principaux acteurs de l'EFCEM qui défend la profession au niveau européen. L'EFCEM dispose d'un Council Committee qui réunit les dirigeants de plusieurs syndicats nationaux (Allemagne, Espagne, France, Grande-Bretagne, Italie, Irlande, Suède et Turquie) ainsi que d'un Technical Board composé d'experts chargés de suivre les questions normatives.



© Service audiovisuel CE

INTERNATIONAL

La France au centre du monde

Près de 30 % des ventes de matériels de cuisines professionnelles de fabrication française sont destinées à l'export, essentiellement vers les pays de l'Union européenne. L'année 2009 a été particulièrement affectée par les difficultés économiques des pays limitrophes comme l'Espagne, l'Italie, la Grande-Bretagne... La baisse des exportations en 2009 par rapport à 2008 est d'environ 10 %. Le SYNEG entretient des relations étroites avec Ubifrance et notamment son service « Hôtellerie, tourisme et restauration hors foyer ». Une LVI (Lettre de veille internationale) est élaborée tous les mois, en liaison avec les Missions économiques à l'étranger, à l'intention des adhérents du SYNEG. Ubifrance réalise également des dossiers-pays faisant un panorama des acteurs de la cuisine professionnelle dans les pays considérés. Près d'une trentaine de dossiers-pays ont été réalisés à ce jour.

JURIDIQUE

Police et douane

Le respect des règles de la concurrence figure au premier rang des préoccupations du SYNEG. La lutte contre les abus de marquage CE, la lutte contre les contrefaçons, le respect des délais de paiement conformément aux dispositions de la LME sont autant de sujets évoqués au sein de cette commission. Une procédure interne est en place en liaison avec le Cetim (Centre d'études techniques de l'industrie mécanique) pour porter à la connaissance de la DGCCRF les dossiers susceptibles de porter préjudice aux entreprises en conformité avec la loi, notamment en matière de sécurité des personnes. Par ailleurs, compte tenu des difficultés rencontrées par les entreprises en matière d'assurance-crédit, le SYNEG a signé en février dernier, un accord cadre avec le pôle financier de la FIM (Cemeca - www.cemeca.fr).

 Pour en savoir plus : www.syneq.org

EVOLUTION DU MARCHÉ (suite de la page 1)

un recul de 5,8 % (à univers constant). Les ventes en France ont baissé de 4,4 %. Les ventes en France de fabrications françaises ont régressé de 6,3 %. Les exportations ont chuté de plus de 10 % : ce sont les exportations « hors Union européenne » qui se sont véritablement effondrées (- 40 %). Au total, les équipementiers français ont

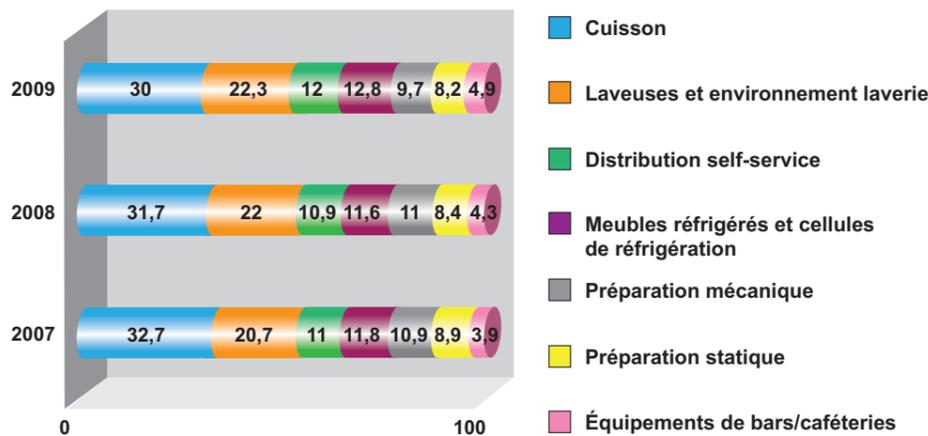
tout de même, compte tenu du contexte dans l'industrie mécanique, relativement bien résisté à la crise sur le marché français. Mieux que la plupart de leurs concurrents européens qui ont traversé douloureusement 2009, mais ceux-ci ont entraîné dans leur chute certaines exportations françaises à destination de ces pays.

Concernant le début d'année 2010, l'activité productive est restée sensiblement au même niveau que celle de la même période en 2009. Les ventes en France ont été à la peine (- 2 % par rapport à la même période 2009) mais les exportations, surtout vers les pays de l'UE, ont été relancées (+ 6 %). Pour les prochains mois, les équipe-

mentiers tablent sur un marché plutôt stable avec cependant des incertitudes, compte tenu de l'absence de visibilité, tant au niveau de la restauration commerciale que collective. Ils notent, par ailleurs, des tensions très vives sur le marché, avec des commandes de plus en plus tardives et des délais de livraison de plus en plus courts.

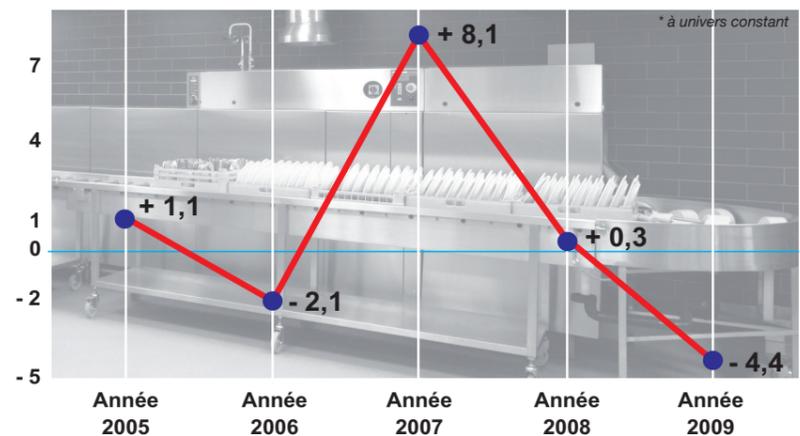
Répartition des ventes en France année 2009 sur les 3 dernières années (en %)

Source : Geco-Promocuisines



Pourcentages d'évolution* des chiffres d'affaires des ventes de matériel de cuisines professionnelles en France

Source : Geco-Promocuisines



INFOS EXPRESS

Rien ne se perd, tout se transforme et se valorise

Le témoignage de Pierre Marcel, PDG de Tournus Équipement, lors de la visite en avril de l'usine Veolia Propreté de recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), à Saint-Sylvain d'Anjou (49).

Le contexte de cette visite

« Le SYNEG et Recy'Stem-Pro souhaitent faire découvrir aux adhérents du Syndicat comment s'opèrent la valorisation des déchets DEEE dans le cadre du dispositif qu'ils ont mis en œuvre par le SYNEG.

Les aspects les plus frappants

Le niveau de performance industrielle. Cette usine est titulaire des certifications ISO 9001, 14001, 18000. Le niveau d'automatisation de son processus de déconstruction et de récupération est élevé.

Et l'hétérogénéité des composants qu'elle recycle : réfrigérateurs, écrans TV, ordinateurs... Elle peut d'ailleurs récupérer un chantier complet de cuisine, mobiliers neutres compris.

En fin de chaîne, une dizaine de produits valorisables sont séparés dans des contenants distincts. Des solides : aluminium, fer, mousses, etc. Et des gazeux, comme les fluides frigorigènes. Les taux de valorisation annoncés vont de 85 % à 94 %.

Enseignements pour les constructeurs de grande cuisines ?

En mettant en place avec Recy'Stem-Pro un dispositif d'enlèvement et de recyclage des DEEE qui s'appuie sur une filière industrielle dédiée, le SYNEG apporte à ses adhérents une solution globale clefs en main, conforme à la réglementation et à même de garantir un taux de valorisation des matières, inconnu jusqu'alors. »

LA VIE DU SYNDICAT

..... Poids lourd d'une profession

Créé en 1973, le SYNEG est une organisation professionnelle qui regroupe les constructeurs français ainsi que les filiales de commercialisation des constructeurs européens de matériels de cuisines professionnelles. Toutes les familles de produits y sont représentées : préparation, cuisson, laverie, distribution, réfrigération, manutention, bars et offices, ventilation et traitement des déchets. Le SYNEG est affilié à la Fédération des Industries Mécaniques (FIM) et l'un des membres fondateurs de l'EFCEM (European Federation of Catering Equipment Manufacturers). Ses membres, au nombre de 48, réalisent plus de 80 % du chiffre d'affaires de la profession.

Comme tous les syndicats professionnels, ses missions consistent à représenter la profession aux niveaux européen et français, défendre les intérêts collectifs de ses membres, promouvoir et valoriser l'image des équipementiers français.

Informier et défendre

Le SYNEG permet à ses membres :

- de disposer d'une structure d'accueil, d'échanges et de rencontres ;
- d'être représentés au sein d'une structure nationale, la Fédération des Industries Mécaniques (FIM) et européenne l'EFCEM ;
- d'être collectivement défendus en cas de mise en difficulté ;
- d'être des acteurs actifs dans les travaux de normalisation européens (CEN et CENELEC) et nationaux (UNM, BNG, UTE) ;
- d'être informés et conseillés en temps réel sur les événements concernant la profession (économique, juridique, fiscal, environnement...);
- de recourir à une source d'information



Lors de l'Assemblée générale 2009 du SYNEG au marché international de Rungis.

et d'appui privilégiée à l'international : UbiFrance ;

- d'accéder à des statistiques professionnelles dédiées à la cuisine professionnelle : Geco-Promocuisines ;
- de bénéficier d'un dispositif de collecte et de traitement des DEEE, conformément à la loi.

Le SYNEG constitue l'un des trois principaux acteurs professionnels de la filière « Cuisines professionnelles » avec le Snefcca qui représente les installateurs et la CIGF H&R qui rassemble les bureaux d'études et consultants. Le SYNEG joue, par ailleurs, un rôle actif dans les organisations intervenant dans son champ de compétence comme l'Afnor, Qualicuisines (qualification des installateurs), Ireco (formation en ingénierie de restauration collective), etc. Le SYNEG figure au rang des partenaires privilégiés du salon international Equip'Hôtel qui se tiendra à Paris/porte de Versailles du 14 au 18 novembre 2010. Grand rendez-vous de la restauration commerciale et collective en France, plus de 100 000 visiteurs y sont attendus dont quelque 20 % d'origine étrangère.



Syndicat National de l'Équipement des Grandes Cuisines

39/41 rue Louis-Blanc
92400 Courbevoie
Tél. : 33 (1) 47 17 63 62
Site Internet : www.synerg.org

Directeur de la publication :
Thierry Allix

Contact : synerg@synerg.org

Photos :
Bonnet (p. 1), Santos (p. 2)
Equip'Hôtel/Reed exposition (p. 1, 2)
Service audiovisuel CE (p. 3),
Veolia - Nicolas Vercellino (p. 3),
Synerg (p. 1, 2, 4), Bron Coucke (p. 2)

Conception et réalisation : Cpress.i

Impression :
Imprimerie Vincent