

Smahrt 2016

La vitrine de l'innovation

Le salon des métiers de l'alimentation et de l'hôtellerie-restauration

Du dimanche 24 au mercredi 27 janvier 2016

Parc des expositions de Toulouse

www.smahrt.com

Découvrir l'offre novatrice et originale présentée par les 300 exposants en équipements, produits et services pour la restauration et l'hôtellerie, voilà ce que viennent chercher les 15 000 professionnels attendus sur le Smahrt 2016.

Du dimanche 24 au mercredi 27 janvier 2016, l'événement incontournable pour tous les professionnels des CHR et métiers de bouche du Grand Sud-Ouest mettra en scène les dernières nouveautés et innovations du secteur à travers des démonstrations, des animations, des concours régionaux et nationaux, des conférences et des tables rondes.

L'édition 2016 du salon a une ambition : business et convivialité. Durant 4 jours, le Smahrt permettra à ses visiteurs d'inventer la restauration de demain en anticipant les attentes des consommateurs, en découvrant les nouvelles tendances et en dénichant des produits inédits et des matériels performants dans une ambiance propice aux échanges.



UNE LARGE GAMME DE NOUVEAUTÉS

Pendant 4 jours, sur les 6 secteurs du salon, les visiteurs pourront découvrir une offre riche en nouveautés et en produits et équipements innovants parmi lesquels :

• Les nouveautés du secteur Produits Alimentaires - Boissons



GRAIN D'AMOUR : PACKAGING SAINT VALENTIN

Pour la Saint Valentin, la bouteille Grain d'Amour, présentée en exclusivité sur le salon, sera équipée d'une étiquette thermo chromique. Au contact du froid (au deçà de 6°C), l'étiquette «intelligente» en forme de cœur dévoilera une déclaration d'amour.

A découvrir sur le stand 6B17 - LES VIGNERONS DU BRULHOIS



GAMME DE PIZZAS, QUICHES ET TARTES SALÉES « PRÊTES À SERVIR »

Lancée sur le Smahrt, la gamme « Prête à Servir », 100 % compostable, présentée dans une barquette combine de multiples avantages:

- Des recettes généreuses, fabriquées à partir d'ingrédients sélectionnés puis cuisinés d'après un savoir-faire traiteur.
- Pratique, le produit est déjà prédécoupé. A réchauffer directement dans sa barquette.
- Moins de manipulation des produits pour plus de sécurité alimentaire.
- Barquette 100 % compostable.

A découvrir sur le stand 6B16 - ALPES FRAIS PRODUCTION



MILLEFEUILLE AUX DEUX CAROTTES ET BETTERAVE

Ce produit, élaboré par une petite entreprise française des Landes, présente une association de saveurs innovantes : des carottes jaunes et oranges, et de la betterave.

A découvrir sur le stand 6F19 - BRAKE FRANCE SERVICE



YOGOURMAND BIO ABRICOT ET FRAMBOISE MIXÉS

Produit au sein de la laiterie YéO Frais à Toulouse, ce nouveau Yaourt Bio Yogourmand Bio aux fruits mixés (abricot et framboise) permet d'apporter variété et nouveauté aux services bio. Plébiscités par les enfants, les deux parfums sont présents sur la même quadrette pour deux fois plus de choix.

A découvrir sur le stand 6D23 - YéO FRAIS

• Les nouveautés du secteur Boulangerie - Pâtisserie



DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE BAGUETTES ET DE VIENNOISERIES

Ce distributeur de baguettes et de viennoiseries offre un service de vente automatisé 24h/24 et 7j/7. Peu encombrant, il s'installe devant la boulangerie et apporte un service complémentaire aux clients. Pratiques, le système de chauffe intégré et les 4 ventilateurs permettent d'optimiser les conditions de conservation des baguettes et de la viennoiserie.

A découvrir sur le stand 5D08 - DIAMENTO



JAC SLIM

Exposée pour la première fois sur un salon, JAC Slim est la première trancheuse à épaisseur variable, verticale et complètement automatique. Dôtée d'une surface au sol de 60 x 60 cm, elle peut couper des pains de 42 x 25 cm. Son mécanisme est simple : en suspendant le pain, la coupe permet de dégager les tranches par le simple effet de la gravité. Ceci empêche les tranches de coller et permet donc de couper des pains plus chauds.

A découvrir sur le stand 5D09 - JAC S.A

• Les nouveautés du secteur Arts de la Table



SALADIER PULPY RUGBY 700 CC ET 1 000 CC

Empilables, avec une forme moderne ovoïdale, les saladiers Pulpy Rugby 700 cc ou 1 000 cc présenté pour la première fois sur le Smahrt 2016, sont en fibre de canne à sucre biodégradable et compostable. Pour mettre en valeur les salades, cet article peut être doté d'un couvercle en RPET transparent.

A découvrir sur le stand 5C19 - FIRPLAST



ORIGINE By DEGRENNE

Guy Degrenne a créé une collection de 5 formes de verres spécifiques à chaque cépage et à chaque région de production.

A découvrir sur le stand 5D19 - ECOTEL / GUY DEGRENNE

• Les nouveautés du secteur Services



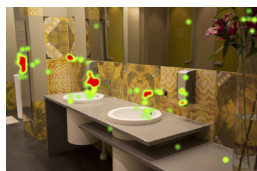
HAPPY PMU : LE PLAISIR DES COURSES

Concept PMU Innovant, cet espace dédié à la prise de paris hippiques permet aux amateurs de profiter de la formule Happy PMU qui offre :

- Une diffusion sur écran des courses et des informations pédagogiques,
- Une borne proposant l'offre hipigo pour les parieurs débutants ou l'offre classique pour les parieurs confirmés,
- Un terminal enregistrant les paris.

A découvrir sur le stand 5C27 - PMU

• Les nouveautés du secteur Nouvelles technologies



EXPERIENCE EYE TRACKING TORK

Tork, spécialiste des produits d'hygiène et fournisseur des restaurants, a mené une expérimentation oculométrique pour découvrir comment une sortie au restaurant est perçue à travers les yeux des clients. Des micro-caméras ont été placées à l'intérieur de lunettes de vue connectées de plus de 3000 personnes. Chaque fixation du regard a été mesurée et traduite en données brutes puis analysées pour créer 3 zones visuelles en chaleur. Cette initiative a démontré que 9 clients sur 10 considèrent que l'ordre et la propreté sont plus importants que le service.

A découvrir sur le stand 5F25 - SCA TORK

• Les nouveautés du secteur Matériel / Equipement



MALINÉO

La remorque de magasin Malinéo est un moyen économique et esthétique de mise en valeur des produits. Il présente de nombreux avantages :

- Vitrine panoramique de 3 m,
- Deux coffres réfrigérés intégrés, tractable et personnalisable,
- Toit abaissable hauteur position route : 1,67 m / position vente : 2,01 m,
- Bien équipée : planche de coupe, lavabo, éclairage, prises 220V.

A découvrir sur le stand 5C33 - ETALMOBIL



PIED BLENDER

Equipé d'un marteau broyeur en inox, revêtu de titanium, le pied blender est l'allié idéal pour la confection de potage, velouté, soupe de poisson ou émulsion. Il aspire la préparation puis l'expulse à grande vitesse contre les parois de la cloche, pulvérise les particules pour obtenir une texture lisse et onctueuse en un temps record.

Les avantages :

- 100 % inox,
- Gain de 30 % à 60 % de temps par rapport à un mixeur classique,
- Entièrement démontable pour une hygiène parfaite et conforme aux recommandations HACCP.

A découvrir sur le stand 5D19 - ECOTEL / DYNAMIC



COMPACT KITCHEN

Le Compact Kitchen est un concept exclusif de cuisine compacte évolutive, lancé pour la première fois sur le Smahrt. Ses modules permettent d'économiser l'espace et d'augmenter la productivité :

- Equapan, le module le plus compact du marché avec 8 modes de cuisson.
- Minijet : un four à 6 niveaux, 52,5 cm de large, très compact, il produit jusqu'à 12 poulets par heure, piloté par une interface intuitive : le Visiopad.
- Précipan : la braisière double cuve commandée par l'interface Fast PAD II permet de cuisiner simultanément une multitude de produits à des températures différentes sur 3 zones distinctes.
- Le bloc froid intégré à l'espace de cuisson maintient les aliments au bon degré pendant le service.

A découvrir sur le stand 5E19 - BONNET THIRODE GRANDE CUISINE



AGUILA 220

Intelligente et compacte, AguilA 220 est un concentré de technologie, de simplicité et d'esthétisme pour un usage intensif. Les hôtels, traiteurs, restaurants, cafés et boulangeries sont assurés d'offrir à leurs clients les plus exigeants, un café de qualité, parmi une gamme de 11 grands crus.

A découvrir sur le stand 6F11 - NESPRESSO



Le SMAHRT 2016 en chiffres

4^e édition

300 exposants attendus

15 000 visiteurs professionnels attendus

15 000 m² de surface d'exposition

6 secteurs d'activité (Boulangerie-pâtisserie, Produits alimentaires et boissons, Equipements de cuisine, Arts de la table, Nouvelles technologies et Services)

25 concours nationaux et régionaux

www.smahrt.com

Rendez-vous sur [Facebook](#) et [Twitter](#) !

Contact Presse

Agence AB3C - Valentine Brunel - Tél. 01 53 30 74 05 - valentine@ab3c.com

Contact Toulouse Evénements

Agnès Bardier - Tél. 05 62 25 45 12 - agnes.bardier@gl-events.com

