

SALON

Paris réussi(s)
pour le Sifa

Coorganisé par Pyc Media, éditeur de La Cuisine Pro, le salon Sifa s'est tenu du 19 au 21 novembre, Espace Champerret à Paris. Cette édition a rassemblé près de 130 exposants et 3 600 participants, soit une augmentation de plus de 20 % par rapport à l'édition parisienne de 2018. Parmi les nombreuses conférences et ateliers organisés pendant ces trois jours, l'une d'elle était consacrée à la ventilation des cuisines professionnelles et plus spécialement sur le thème : « comment assurer la sécurité et optimiser la consommation énergétique ». Elle réunissait autour d'Éric Le Borgne (Président CSQC de Qualicuisines), Philippe Mang (Safexis), Paul Montegut (Président FCSI) et Thibault Evain (membre Commission Cuisine du Snefcca). C'est également dans ce cadre que s'est tenu l'assemblée générale du Snefcca présidé par Jean-Luc Carré, réélu le matin même au cours du bureau national. C'est aussi à cette occasion que Vincent Stellian, le nouveau président de la Commission cuisine du Snefcca a présenté les grandes orientations de son mandat (Lire aussi page 6). Toute l'équipe organisatrice du Sifa nous donne rendez-vous à Lyon du 24 au 26 novembre 2020 pour la prochaine édition.

www.expo-sifa.com

ELECTROLUX PROFESSIONAL

Prêt à voler de ses propres ailes

Electrolux Professional a adopté officiellement une nouvelle identité de marque qui remplace le logo générique du groupe Electrolux.

C'est un préambule à l'officialisation du « Spin Off * » qui devrait être effectif courant mars/avril après l'Assemblée Générale des actionnaires qui se tient au mois de décembre. « Mais sur le plan opérationnel nous sommes prêts », a commenté sur le salon Host Philippe Zavattiero, Senior Vice-Président de l'organisation commerciale pour l'Europe de l'Ouest chez Electrolux Professional. Pour les professionnels de la restauration, la nouvelle identité de marque est toujours reconnaissable, l'aspect « professionnel » de la branche du leader suédois ayant été bien intégré depuis de nombreuses années. Host



a aussi été l'occasion de dévoiler OnE, la nouvelle solution connectée du fabricant, qui permet d'intégrer l'ensemble des produits cuisine, boissons et blanchisserie de la marque et de les gérer en temps réel. La plateforme web y abrite simultanément tous les services liés aux produits (maintenance, location financière etc.) du fabricant. « OnE incarne ce que nous voulons être pour nos clients : un fabricant innovant capable de proposer une offre complète pour l'équipement

de cuisine mais aussi pour les boissons et la blanchisserie, disponible partout dans le monde », a souligné Philippe Zavattiero. Lire aussi page 13 et suivantes. ● NR

* Spin Off : scission d'une entreprise qui consiste à la fractionner, généralement en plusieurs nouvelles entreprises. Il s'agit principalement d'une technique de désinvestissement dans laquelle une ou plusieurs filiales(s) cotée sur le marché boursier est (sont) séparée(s) de l'entreprise mère pour devenir une entité indépendante qui sera par la suite elle-même cotée sur le marché boursier bien qu'elle appartienne, au moins au début, aux actionnaires de l'entreprise d'origine.

BUREAUX D'ÉTUDES

Resto France Expert hors les murs

Pour sa 2^e réunion depuis sa création, Resto France Expert avait donné rendez-vous à ses adhérents en République Tchèque.

Marc Grandmougin, président de RFE, l'avait annoncé lors de la première réunion qui s'était déroulée à Toulouse en juin dernier, les 24 HRFE auraient lieu deux fois par an et se partageraient entre l'Hexagone et l'international. Pour cette 2^e édition, les adhérents de l'association de consultants et fabricants spécialisés dans les cuisines professionnelles, de plus en plus nombreux avec 85 membres, s'étaient donc donné rendez-vous à Prague au sommet de la tour de transmission

de Žižkov de 216 m de haut ! Un symbole car pour le président « ces réunions doivent permettre à chacun de prendre de la hauteur en sortant du quotidien. » La journée avait d'ailleurs été précédée d'une visite de l'usine Emerson de Mikulov organisée par la branche française représentée par Fabian Gantois et François Lemoine. L'occasion de découvrir un outil de production tout à fait remarquable et de voir la fabrication des groupes et compresseurs dont la marque Copeland est

bien connue du monde de la restauration. Lors des interventions à Prague, Gilles Castel (G-SIR) qui est en charge du partenariat a évoqué celui mis en place avec GL events sur plusieurs salons : Européen (11 au 14 janvier 2020), Sirha Green (14 au 16 juin 2020) et Sirha (23 au 27 janvier 2021). RFE sera le partenaire officiel et exclusif de l'organisateur de salons sur des espaces de production où le savoir-faire des consultants pourra être valorisé. ● NR