

LES ÉQUIPEMENTS

FLORENT BEURDELEY
f Beurdeley@neorestauration.com

Photos: DR

Florilège de nouveautés au pays du snacking

Les fabricants d'équipements rivalisent d'ingéniosité pour proposer aux acteurs de ce marché en plein développement des produits toujours plus innovants et pratiques d'utilisation.



Le nouveau modèle de la gamme canalizable de Frielectric, la série V, dévoile un décor classique, des vitrines diverses et un tiroir de rangement arrière. Elle convient aux points chauds, traiteurs, boulangeries, sandwicheries, glaciers...

Vitrines, emballages, chaud, préparation dynamique : l'équipement des établissements présents sur le créneau du snacking reprend certains fondamentaux de celui dont disposent les établissements de restauration traditionnelle assise. Le snacking représente un marché colossal. Selon Gira Conseil, le snacking a généré, en 2010, 31,2 Md €, contre 19,7Md € en 2004, ce qui représente une progression de 58,4 % sur six ans. Pas étonnant, dès lors, que tous les fabricants s'y mettent.

Ainsi, le français Frielectric, qui sera présent au salon du Sandwich & Snack Show, exposera un nouveau modèle, la série V. Cette gamme canalizable récolte les suffrages parmi les points chauds, les traiteurs, les boulangers, les pâtisseries, les glaciers et les sandwicheries. Son décor classique s'intègre sans heurts à une multitude d'environnements. Les glaces trempées basculantes sont au choix droites ou bombées. Les vitrines, avec plan de travail en marbre compacté, proposées en neutre, froid ventilé, bain-marie, ou froid statique négatif, offrent une réserve et un tiroir de rangement arrière.

Il existe aussi un modèle meuble caisse et une vitrine dite « tourelle » à quatre niveaux d'étagères éclairées, réservée aux viennoiseries et aux pâtisseries.

En 2010, le snacking a généré 31,2 Md €, soit une progression de 58,4 % sur six ans.



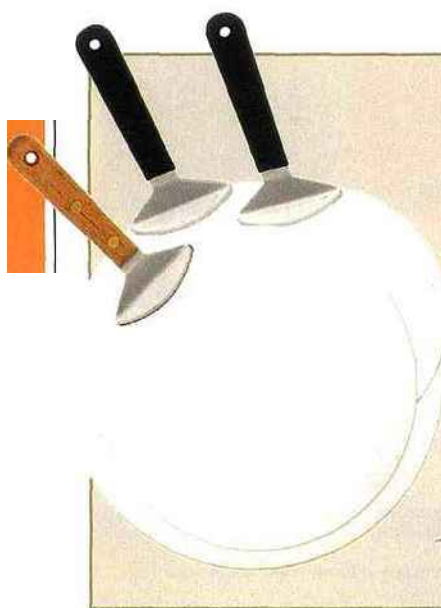
New Global Vending
investit le créneau

Grâce à sa conception novatrice et à sa taille compacte, Krea est la solution idéale pour les hôtels. Avec Koro, Korinto et Kobalto, Krea complète l'offre Necta pour le petit déjeuner en salle. Le nouveau dispenser de boissons chaudes table top se différencie par son design et s'apprécie pour ces prestations de haut niveau en termes de capacité et de technologie. Le design innovant valorisé par l'éclairage à LED, les touches et le cadre chromés entourant la zone de sélection constituent un des points forts. La capacité du bac à marc reste en adéquation avec celle du bac à café en grains, garantissant une autonomie optimale.

Des vitrines multiusages

Autre gamme chez Frielectric, Plenus, qui se révèle particulièrement adaptée à l'univers du snacking. Plug-in, il suffit de la connecter au réseau électrique. Disponibles avec réserve réfrigérée (ventilée ou statique), les vitrines de 980 à 2480 mm de longueur, joues comprises, offrent tablette de service en marbre, vitres frontales bombées ou droites. Quant aux vitrines murales à ponts dotées d'un système de réfrigération ventilé, elles existent en cinq dimensions standard: 680, 980, 1280, 1480 et 1880 mm (avec joues). Elles possèdent en standard quatre niveaux d'exposition (trois étagères et la base). Ces vitrines murales à ponts sont également fournies avec un kit d'évaporation des condensats et un rideau de nuit.

La gamme Plenus de Frielectric, destinée aux petits commerces, se connecte au réseau électrique. Six couleurs au choix, permettent de personnaliser les éléments.



Deglon, au service du snacking

Le fabricant d'accessoires Deglon propose de nombreux ustensiles qui facilitent le quotidien en restauration rapide. Exemple avec la Pelleronde (photo à gauche) qui permet de transporter facilement les gâteaux, pizzas ou autres tartes, du plan de travail à la cuisine ou au réfrigérateur. Cet ustensile ingénieux et exclusif facilite la manipulation des préparations les plus fragiles. Elle se glisse délicatement sous les mets sans

les abîmer. Le prolongement coudé assure quant à lui un maniement des plus agréables. Deglon présente aussi un nouveau couteau d'office (ci-dessous), l'ustensile incontournable à détenir en cuisine. Il séduit par son tranchant sans pareil, son excellente prise en main ainsi que sa forme traditionnelle spécifique aux pâtisseries depuis plus de cent ans. La mitre massive et la lame en Inox garantissent une solidité à toute épreuve pour toujours plus de confort.





La centrifugeuse J80 de Robot Coupe répond à la demande croissante de consommation de fruits et de légumes frais.

Des petits produits écologiques

Sur le marché de la préparation dynamique, Robot Coupe propose ses deux centrifugeuses, la J80 et la J100.

« Nous sommes venus nous positionner en 2008 avec la J80 sur la tendance de consommation de fruits frais et de légumes. Il existe une forte demande du marché pour des appareils permettant de traiter les fruits en continu, comme la J100. Le Programme national nutrition santé (PNNS) a également renforcé la tendance à la consommation des fruits et légumes », constate Olivia Bance, chef de marché chez Robot Coupe.

Du côté de chez Dynamic, Philippe Mandin, directeur commercial, indique : « Nous avons lancé le Dynamix, qui est, à ce jour, le plus petit mixer professionnel avec pied démontable pour les petites préparations. Par ailleurs, nous proposons des coupe-légumes manuels qui ne nécessitent pas de branchements électriques. C'est idéal pour la restauration à emporter. L'écologie représente un axe de développement prépondérant pour nous. L'heure est aux petits produits, avec un bilan carbone très faible. Nous sommes les seuls fabricants de mixers à façonner nos produits de A à Z. Tout est réalisé en France. »

« Tout en un » avec accessoires

Quant à Kenwood, la marque présente le Cooking chef. Véritable « tout en un », il se compose d'un robot Major de la ligne Titanium (1500 W), doté d'une cuisson par induction (1100 W). La capacité de son bol pour le froid est de 6,7 l et pour le chaud de 3 l. Le Cooking chef aide à tout préparer en un tour de main. Son minuteur à affichage digital permet de gérer le temps et la température. Le thermostat varie de 20 ° à 140 °. La cuisson induction est affichée au degré près. Au chapitre des accessoires, le Cooking chef peut être équipé



Dynamix de Dynamic (ici avec batteur et hachoir) est le plus petit mixer professionnel avec pied démontable.

Comatec, des contenants qui valorisent le snacking

Comatec propose une vaste gamme destinée à dynamiser les présentations des produits de snacking. Soucieux de respecter l'environnement, la marque propose des contenants éco-responsables dédiés à la restauration rapide. Natural Line, des produits empilables et adaptés aux fours micro-ondes et traditionnel, sont fabriqués en carton issus de forêts éco-gérées. Cette offre est complétée par une gamme de barquettes en kraft recyclables, micro-ondables, étanches, de haute qualité. Pour

la restauration livrée, Comatec présente également un plateau repas design, Plato Komodo, réalisé dans des matériaux 100 % biodégradables. Côté snacking chic, le catalogue crée l'événement avec une nouveauté qui surfe sur la tendance persistante des macarons : le coffret Macaron Kset à la fois inédit, ludique et pratique (photo). Cette année, Comatec fait aussi la part belle à ses lunch boxes, au design chic : Zenia, le japonisant ou Faubourg, le « couture ».

d'un batteur souple, idéal pour incorporer les blancs en neige dans les préparations sans les casser. Il évite aussi aux sauces et aux crèmes d'accrocher lors de la cuisson. De plus, le batteur K, autre accessoire, se révèle très pratique pour préparer les pâtes (feuilletées, brisées, sablées, à biscuits et à gâteaux) ou réduire les pommes de terre en purée. Par ailleurs, la forme étudiée du mélangeur en acier inoxydable s'adapte particulièrement à la fonction cuisson du Cooking chef. C'est l'accessoire indispensable pour les préparations fragiles qui nécessitent un long temps de cuisson et un mélange régulier (curry, daube, blanquette...).

Un nettoyage facilité

Autre fabricant à investir le marché du snacking, Krampouz, qui a lancé en novembre dernier le Multicontact grills professionnel. Ces grills sont multiusages, avec une fonctionnalité de démontage facile permettant un maintien en bonne condition sanitaire. Les fonctionnalités font que ce produit est très efficace, avec un gain de 50 % de temps sur la cuisson du panini. Comme l'explique Serge Kergoat, président de Krampouz : « *Nous avons créé un service communication et marketing il y a deux ans, afin de mieux faire connaître notre offre. Nous vendons nos produits dans plus de 130 pays. Aujourd'hui, nous employons 43 personnes en CDI. Nos produits viennent, en outre, d'obtenir l'agrément UL, certifié pour le marché nord-américain.* »



Le Multicontact grills se démonte facilement. Il permet un gain de temps de 50 % sur la cuisson d'un panini.

En complément, Krampouz propose aussi une gamme de gaufriers professionnels équipé du système Easy Clean, permettant un nettoyage facilité, sur le même principe que celui qui équipe le Multicontact grill. « *Nous sommes présents sur les salons étrangers. Aujourd'hui, notre société consacre presque 10 % de son effectif à la recherche et au développement* », précise Serge Kergoat. « *C'est un marché qui présente peu d'innovations, mais les professionnels sont désireux d'avoir de nouvelles fonctionnalités sur le matériel qu'ils utilisent. La fiabilité est également un critère de choix* », ajoute-t-il. Bon point pour Krampouz, le retour SAV sur un an de ventes de gaufriers est nul. ●

LE SNACKING DES CHEFS

	MERCREDI 2 MARS	JEUDI 3 MARS
10h à 11h	Idée "Bentobox" Sakura Franck, Sous les Cerisiers, avec les conseils d'Audrey Aveaux, diététicienne-nutritionniste, Nutritionnellement	Lauréats de la coupe de France
11h15 à 12h15	Idée "Restauration collective à emporter" Vincenzo Battaferano, 3CERP	Idée "Verte" Pascal Favre d'Anne, Le Favre d'Anne avec les conseils d'Audrey Aveaux
14h15 à 15h15	Idée "Le Chef fait son marché" William Ledeuil, Ze Kitchen Galery	Idée "Le Chef fait son marché" Gilles Choukroun, MBC
15h30 à 16h30	Idée gourmande avec les saveurs de l'année 2011 Hernance Carro, le Relais à Seillans	Idée "Halal" Mathieu Pawlak, le Paris
16h45 à 17h45	Idée "Pizza" Fabien Martin, champion du monde de pizza	Idée "Club sandwich" Federica Mancoppi, Caffè dei Cioppi

CONFÉRENCES

09h45	CONFÉRENCE MARCHÉ	Le marché du snacking & du sandwich en France (RHD) : présentation de l'indice jambon-beurre® et focus sur la GMS Bernard Boutboul, directeur général, Gira Conseil	Les marchés du snacking en GMS : chiffres, évolutions et perspectives Jacques Dupré, directeur Insights, SymphonyIRI
11h00	ATELIER	En tête à tête avec Nicolas Riché, président directeur général, Colombus Café/À la Carte	En tête à tête (invité non communiqué)
12h00		Les concepts gagnants de la Snack academy Bernard Boutboul, directeur général, Gira Conseil	Le nouveau look du snacking : du packaging au point de vente Françoise Albasini, rédactrice en chef, Emballage Digest Guillaume D'Aboville, marketing opérationnel, Bergams Nooi
13h45	TABLE RONDE	Restauration rapide : les success stories de la franchise Emmanuel Guth, président directeur général, Mezzo di Pasta Stéphane Chérel, directeur franchise et international, La Brioche dorée Éric Grandjean, directeur des ventes et de l'exploitation franchise chez Quick	La pizza : un marché à fort potentiel Franck Guegan, président directeur général, Pizza Sprint Mélanie Farcot-Gigon, présidente, Domino's Pizza France Nicolas Samson, responsable développement franchise, Del Arte
14h45	ATELIER	Circuits alternatifs : quand le nomadisme déborde des réseaux alimentaires Jean-René Cattoni, responsable marketing non-carburant, BP Gilles Fumey, directeur du master "Alimentation, cultures alimentaires et entreprises", université Paris-Sorbonne Christian De Bus, directeur marketing, Selecta A2C (Espaces commerciaux en gare SNCF)	Le potentiel des boulangers et des traiteurs : quand le snacking relance la proximité Luc-Gaston Garcia, président national, Fédération nationale des artisans pizza en camion, magasin, maison des artisans Nicolas Nouchi, directeur général, CHD Expert Confédération nationale des charcutiers-traiteurs
15h45		Le baromètre nutritionnel de la restauration rapide : 2^e édition Audrey Aveaux, diététicienne-nutritionniste, directrice, Nutritionnellement	La conception d'un point de vente snacking en restauration collective : équipement, agencement, signalétique Rémy Lucas, directeur général, Cate Marketing Philippe Hersant, directeur général, Philippe Hersant & Partners
16h45		Produits halal : quelle stratégie marketing adopter ? Nasredine Zeroug, directeur, agence de conseil et de marketing Next Orient Leïla Mekhtiche, ingénieur en technologie alimentaire, Adria Normandie	Remise des trophées concepts tendances BRA

Cette programmation n'est pas définitive et est susceptible d'évoluer.