



# AGEHOTEL

ALIMENTATION • HÔTELLERIE • RESTAURATION



Création : NICEXPO • Crédit photos : © Shutterstock.

*le Salon Professionnel à taille humaine*

2 • 5 FÉVRIER 2020

Palais des Expositions • NICE

[www.agecotel.com](http://www.agecotel.com)

nicexpo

# Edito

LA FIDÉLITÉ DES EXPOSANTS ET CELLE DES VISITEURS DEPUIS PLUS DE 35 ANS, ONT FAIT D'AGECOTEL UN RENDEZ-VOUS BIENNAL ATTENDU DES PROFESSIONNELS DE LA CÔTE D'AZUR. LA 29<sup>ÈME</sup> ÉDITION SE PRÉPARE ACTIVEMENT AVEC UN OBJECTIF : PERMETTRE À VOTRE ENTREPRISE DE RENCONTRER SES CLIENTS ET SES PROSPECTS, DANS UN ENVIRONNEMENT CONVIVAL, À TAILLE HUMAINE. UN PROGRAMME D'ANIMATIONS, CONCOURS ET CHALLENGES DE HAUT NIVEAU, AGRÉMENTE LA VENUE D'UN VISITORAT TOUJOURS PLUS QUALIFIÉ.



Une nouvelle identité visuelle, un plan de communication ciblé, des relations presse mobilisant de nombreux journalistes et relais d'informations, des actions sur les réseaux sociaux : tout est mis en œuvre pour vous accompagner dans le dynamisme et le succès de votre participation.

Un Comité de Pilotage, composé des institutions et représentants des professionnels de la région s'est mobilisé pour promouvoir, animer et faire venir plus de visiteurs.

AGECOTEL accueillera pour sa seconde édition, le salon LHR Emploi organisé par le magazine L'Hôtellerie-Restauration. La formation et la transmission des savoir-faire seront également au cœur de la manifestation avec l'implication de plusieurs établissements scolaires. Enfin, une journée sera dédiée aux professionnels de la Restauration Collective.

Rendez-vous du 02 au 05 février 2020 au Palais des Expositions de Nice !

Alain DEFILS,  
Directeur Général AGEOTEL



# Exposants

## 5 RAISONS D'ÊTRE PRÉSENT AU SALON AGEOTEL :

- Booster votre chiffre d'affaires immédiat et planifier de nombreux rendez-vous
- Rencontrer vos clients dans une ambiance conviviale, sur une période courte
- Rencontrer en un même lieu des prospects, futurs clients, que vous auriez mis des mois à démarcher
- Présenter vos nouveautés à vos clients, prospects, à la presse locale et spécialisée
- Créer un événement d'entreprise où toute votre équipe sera mobilisée

Au cœur d'une zone de chalandise importante de la Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur, où se concentrent de nombreux établissements de la restauration, de l'hôtellerie, du tourisme, de la restauration collective et des métiers de bouche, AGEOTEL vous permet de rencontrer un potentiel de 13 000 visiteurs professionnels.

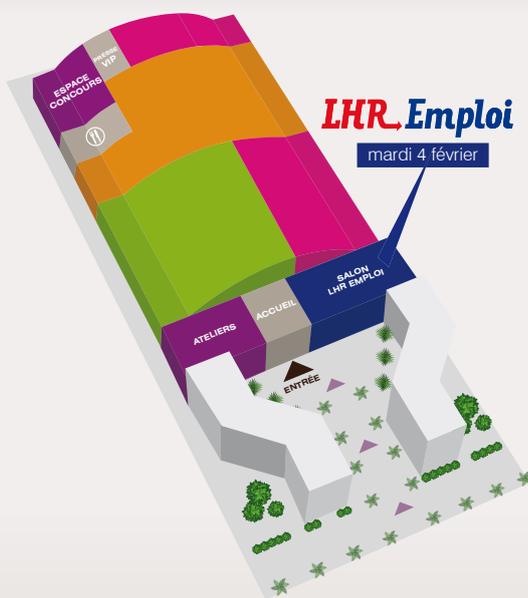
**83%** des exposants satisfaits de leur participation

**80%** des exposants souhaitent renouveler leur participation pour 2020

**8%** d'augmentation du nombre d'exposants entre 2016 et 2018

**33%** d'augmentation de surface du salon entre 2016 et 2018

Sources : enquêtes exposants 2018



**NOUVEAU !**

### LES CORNERS START-UP

Un espace dédié aux start-up : pour permettre à de jeunes entreprises d'être présentes dans un univers professionnel ciblé, afin de nouer des contacts utiles à leur développement.

**NOUVEAU !**

### LE PÔLE EPICERIE FINE

Un espace dédié aux producteurs et distributeurs de produits d'épicerie fine : de petits stands et une offre adaptée à leurs produits.

### ÉQUIPEMENTS POUR LA CUISINE ET LE COMMERCE

- Emballages
- Machines à laver la vaisselle
- Matériel de cuisson
- Matériel de découpe
- Matériel de froid
- Matériel de stockage
- Produits d'hygiène
- Ustensiles et accessoires
- Véhicules frigorifiques et utilitaires

### PRODUITS ALIMENTAIRES BOULANGERIE - PÂTISSERIE ET BOISSONS

- Aides culinaires, épices, condiments
- Boissons
- Cafés
- Fruits et légumes
- Matériels et accessoires de boulangerie - pâtisserie
- Minoteries
- Pâtisseries, viennoiseries
- Produits bio
- Produits de la mer
- Snacking
- Surgelés
- Viandes, salaisons, charcuteries
- Vins et spiritueux

### AMÉNAGEMENTS ET ARTS DE LA TABLE, TECHNOLOGIES, SERVICES

- Aménagement intérieur et extérieur
- Arts de la table
- Associations professionnelles
- Caissons enregistreuses, gestion de commandes
- Décoration, mobilier, vêtements
- Logiciels de gestion
- Nouvelles technologies
- Presse professionnelle

# Temps forts

PARCE QU'UN SALON, C'EST AUSSI L'OCCASION DE RENCONTRER ET D'ÉCHANGER AVEC DE GRANDS PROFESSIONNELS CONNUS ET RECONNUS, AGECOTEL PROPOSE UN PROGRAMME DE CONCOURS ET D'ANIMATIONS DE GRANDE QUALITÉ, AVEC DES JURYS PRESTIGIEUX, CHEFS ÉTOILÉS, MOF, VENUS DE TOUTE LA FRANCE OU L'ÉTRANGER.



## COUPE DU MONDE DES ÉCAILLERS

Sous la houlette de Marcel LESOILLE, Champion du Monde d'ouverture d'huitres, et devant un jury de spécialistes présidé par Garry DORR, 6 candidats démontreront leur savoir-faire, de la conception du plateau à sa réalisation : équilibre de la présentation, propreté du poste de travail, adaptation à la dégustation...



## PRO-AM DES MAÎTRES RESTAURATEURS

L'Association Française des Maîtres-Restaurateurs - section des Alpes-Maritimes - organise ce challenge où s'affrontent dans la plus grande convivialité, 6 chefs membres de l'association, en binôme avec un amateur, sportif, personnalité publique ou politique.



## NEPTUNE D'OR

Six candidats devront mettre en valeur les produits régionaux. Générosité, respect des produits, technique, présentation et bien évidemment goût, permettront à un jury d'exception de désigner le vainqueur.

## TROPHÉE BERNARD LOISEAU

Sous le haut parrainage de Dominique LOISEAU, les candidats doivent réaliser en 3h un plat chaud et un dessert sur un thème imposé. Le jury de renom, composé de MOF et de membres de l'Académie Culinaire de France, évaluera les techniques de travail, les horaires d'envoi, l'hygiène, la présentation des plats et des assiettes, l'originalité et le respect du thème.



## TROPHÉE CACAO CRIOLLO

Créée par Pascal LAC, la 3<sup>ème</sup> édition du Trophée Cacao Criollo, du nom de la plus rare et plus recherchée de toutes les variétés de cacao, proposera aux candidats de réaliser plusieurs pièces sur un thème imposé.



Crédits photos : © Olivier ATTAR / Franck FOLLET / Franck TERLIN.



# Visiteurs

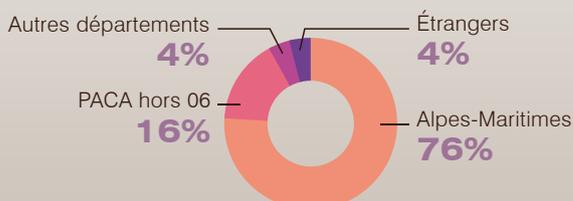
**13 000** visiteurs professionnels attendus en 2020

**11 529** visiteurs pour un total de

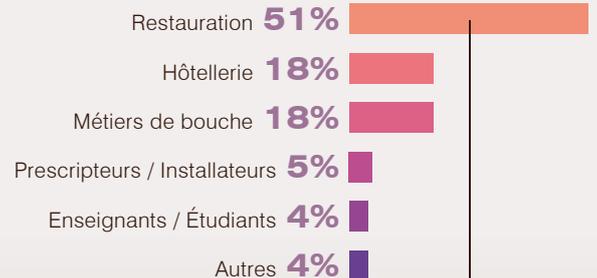
**19 074** professionnels

Chiffres certifiés OJS en 2016

## ORIGINES GÉOGRAPHIQUES :



## DES VISITEURS DE TOUTE LA FILIÈRE :



## DÉTAILS DANS LA RESTAURATION :



# Evénements

NOUVEAU !

## 1<sup>ER</sup> FORUM DE RESTAURATION COLLECTIVE BY AGECOTEL : UNE JOURNÉE D'ATELIERS DE TRAVAIL ET DE PARTAGE DE PRATIQUES LE MERCREDI 5 FÉVRIER

Agecotel lance ce 1<sup>er</sup> Forum des régions PACA Corse et Ligurie pour encourager un partage des savoir-faire et expériences entre professionnels de tous les secteurs de la restauration collective (éducation, santé, entreprises, administrations, transport...).

Le Forum bénéficiera d'une communication et de partenariats spécifiques afin de mobiliser sur le salon les professionnels prescripteurs et acheteurs de la restauration collective. Il crée de nouvelles opportunités pour les exposants qui présenteront leurs offres de produits, équipements et services dédiés à ce secteur.

En partenariat avec Restau'Co, Méditéa et les acteurs clés de la région.



## SALON LHR EMPLOI

FORT DU SUCCÈS DE LA 1<sup>ÈRE</sup> ÉDITION SUR AGECOTEL 2018, LE JOURNAL L'HÔTELLERIE-RESTAURATION ORGANISERA LE 2<sup>ÈME</sup> SALON LHR EMPLOI LE MARDI 4 FÉVRIER 2020.

## LHR Emploi

LE SALON EMPLOI DES PROFESSIONNELS  
de l'Hôtellerie Restauration

Sur un principe de contacts directs, plus de 25 établissements de la Côte d'Azur proposent de façon très concrète de rencontrer les candidats munis de leurs CV.

En 2018, ce sont 1 263 personnes qui ont pu proposer leurs compétences aux recruteurs.



# Communication

UN PLAN MÉDIA AU SERVICE DE VOTRE PARTICIPATION, EST MIS EN PLACE SUR L'ANNÉE PRÉCÉDENT LE SALON, AVEC UN RENFORT CONSÉQUENT DE VISIBILITÉ À QUELQUES SEMAINES DE L'OUVERTURE.

### UNE PRÉSENCE DANS LA PRESSE PROFESSIONNELLE

- 280 articles et agendas dans la presse sur l'édition 2018
- Des annonces dans les principales parutions professionnelles
- Des bannières publicitaires sur les sites web professionnels
- Une communication dans la presse quotidienne régionale avant l'ouverture

### DES OPÉRATIONS DE MARKETING DIRECT QUI VIENNENT RENFORCER VOS ACTIONS :

- Encartage dans la presse professionnelle diffusée à 10 000 contacts
- Mise à disposition de 50 000 invitations auprès des institutions et organisations professionnelles régionales
- Routage d'invitations sur des fichiers professionnels ciblés
- E-mailings sur des bases de contacts professionnels représentant plus de 180 000 messages diffusés

**RENFORCEZ VOTRE PROPRE COMMUNICATION !  
NOUS METTONS À VOTRE DISPOSITION  
DES OUTILS DE COMMUNICATION  
DISPONIBLES DANS VOTRE DEMANDE DE PARTICIPATION.**

### UN SITE INTERNET ENTIÈREMENT REPENSÉ :

- Relais de communication et d'information fort : liste des exposants, animations et concours...
- Pré-enregistrement des visiteurs : forte hausse des demandes de badges avant le Salon

### UNE ATTACHÉE DE PRESSE SPÉCIALISÉE :

- Conférence de presse de lancement en octobre 2019
- Relations presse permanentes auprès d'une base qualifiée de journalistes de la profession
- Un Espace Presse au cœur de la manifestation

# Avec le soutien de :



# Vos contacts

### ORGANISATEUR

NICEXPO  
Palais des Expositions  
Esplanade Maréchal de Lattre de Tassigny  
06359 NICE CEDEX 4  
FRANCE  
contact@nicexpo.org  
04 92 00 20 80

### DIRECTEUR DU SALON

Alain DEFILS  
alain.defils@nicexpo.org

### DIRECTRICE COMMERCIALE ET MARKETING

Anne-Sophie MICHAUD  
anne-sophie.michaud@nicexpo.org

### RELATION EXPOSANTS

Marie de FLEURAC  
marie.defleurac@nicexpo.org

