

Extrait du ACADÉMIE DE LYON

<http://www2.ac-lyon.fr/enseigne/sbssa/spip.php?article704>

SUCCESSFOOD, UN RDV AVEC LA CUISINE CONTEMPORAINE

- Actualités -



Date de mise en ligne : mercredi 18 décembre 2013

Copyright © ACADÉMIE DE LYON - Tous droits réservés

"La restauration contemporaine innove, réinvente les codes pour mieux se les approprier et répondre aux mutations des habitudes de consommation.

Nourrir, faire plaisir, en un temps toujours plus court, c'est la révolution que vit aujourd'hui la restauration.

Le quotidien des consommateurs s'accélère, se fractionne en tranches de vie et exige des nouvelles réponses en termes de santé, de budget et de timings raccourcis. La restauration doit s'adapter à ce rythme contemporain !

SuccessFood a été imaginé pour répondre à ces nouveaux enjeux et apporter des réponses concrètes aux professionnels.

Pourquoi ? Tout simplement parce que la restauration du 21ème siècle ne peut plus se contenter d'être alimentaire ... elle doit être simple, rapide, accueillante, gourmande, ingénieuse, accessible et équilibrée.

Qu'elle soit commerciale, collective, traditionnelle ou "quick-service", cette nouvelle restauration a besoin de vous, de vos équipements, produits et services pour se développer, ajuster ses offres et ses process afin d'être en phase avec son temps.

Aider les professionnels à réinventer le plaisir sur de nouvelles bases de productivité, imaginer avec eux une offre variée, disponible à tout moment, les guider vers une cuisine synonyme d'authenticité, de goût, de santé, offrant choix et qualité au quotidien... C'est votre ambition et la nôtre.

SuccessFood vous offre de nouvelles opportunités de business avec les acteurs d'un marché en pleine effervescence. Partagez avec eux l'énergie de la restauration contemporaine !"

Marie-Odile Fondeur
Directrice de SuccessFood
Directrice Générale du Sirha