Sirha 2021, una programación bajo el signo de la reactivación, la economía responsable y la creatividad

La 20ª edición del Sirha Lyon, del 23 al 27 de septiembre, recogerá las enseñanzas de la crisis sanitaria y de sus repercusiones en el sector del Food Service. El Sirha Lyon ha adaptado su programación en consecuencia y ofrece actividades destacadas para inspirar, compartir las mejores prácticas y responder a las expectativas de los profesionales de un sector en plena transformación

La crisis sanitaria, más allá de sus consecuencias económicas en los sectores de la hostelería y la restauración, ha acelerado su transformación con la aparición o consolidación de tendencias de fondo: crecimiento de los circuitos cortos y del consumo de productos ecológicos, desarrollo de procesos más ecorresponsables, aumento de la venta a domicilio y para llevar, etc. El Sirha Lyon es la primera gran cita que permite a expositores y visitantes reunirse para crear oportunidades de negocio. También se propone ayudar a los profesionales a replantear sus ofertas y adaptarse a las expectativas de los consumidores:

- Sirha Green Agora presenta 7 clases magistrales dirigidas por chefs sensibles al abastecimiento de productos locales y de temporada, como Morgane Raimbaud, Cyril Attrazic o Maxime Dubois, en tándem con productores: creación de recetas en torno a productos originales (cabrito, rana, avellana, cerveza, heno, caracol y carpa). Sirha Masters. Jueves 23 de septiembre de 2021

- 3 mesas redondas dedicadas a los oficios de sala en torno al tema «Qué ha cambiado y qué va a cambiar en el restaurante: para los equipos, para los clientes, mi oferta». La asociación SERVICE A LA FRANCAISE discute con sus invitados los 100 000 empleos que deben ser objeto de formación, contratación y nueva motivación. Esta aborda la RSE, los nuevos códigos de servicio, la diversificación de la oferta, etc. Sirha Masters. Sábado 25 de septiembre de 2021.

- El World Burger Contest destaca el origen y la calidad de los productos elegidos con un gran reto: reducir el desperdicio de alimentos. Sirha Masters. Viernes 24 de septiembre de 2021.

- Una serie de mesas redondas dirigidas a los profesionales de la panadería y la pastelería abordan principalmente la reutilización de los productos no vendidos, las lecciones de la crisis de la COVID-19 y el balance de la etiqueta Boulanger de France (Panadero de Francia). Tendances Pain (Tendencias en Pan). Del jueves 23 de septiembre al lunes 27 de septiembre de 2021.

- El Concours de l'écaille d'or & Golden Fish con un tema de actualidad: cómo hacer bandejas para llevar con el fin de invitar a la gente a consumir los productos directamente en casa. Sirha Métiers de Bouche (Sirha Oficios de Boca). Lunes 27 de septiembre de 2021

La audacia y la disrupción serán el tema central de esta edición

El Sirha Lyon tiene como misión inspirar a los profesionales y ofrecer experiencias inspiradoras a los visitantes, destacando la creatividad de los profesionales. Entre las experiencias que podrán descubrir en septiembre están:

- Chef Revolution(s) (La Revolución de los Chefs): una exposición inédita e inmersiva en la entrada del salón, que recorre 100 años de emancipación de la cocina a través de 7 grandes paneles que combinan objetos raros, fotos documentales, cronología dinámica, etc. Sirha Hub / Place des Lumières.

- Los Sirha Innovation Awards ponen de relieve las innovaciones presentadas por los expositores y otorgan 12 premios en las categorías de productos/bebidas/ingredientes para la restauración; material/equipamiento/tecnologías y servicios; y ecorresponsabilidad. Sirha Innovations (Sirha Innovaciones)

- Dos conceptos de restaurantes construidos en torno a la interpretación de las plantas y los productos del bosque en colaboración con el Instituto Paul Bocuse:

El gastronómico: Sirha Cuisine «Sylvestre» (Sirha Cocina «Silvestre»)

El bistrónómico: Sirha Cuisine «Refuge» (Sirha Cocina «Refugio»)

- El Championnat Européen du Sucre d'Arts (Campeonato Europeo de las Artes con Azúcar) reúne a 12 candidatos en torno al tema «La moda en masculino» para realizar creaciones artísticas con azúcar tirada. Sirha Maison de la Pâtisserie et de la Glacerie (Sirha Casa de la Pastelería y la Heladería)/Del sábado 25 de septiembre al lunes 27 de septiembre de 2021.

- Para promocionar el patrimonio quesero francés, una «Pizza 1 000 quesos» ¡con un Récord Guinness como broche de oro! Sirha Métiers de Bouche (Sirha Oficios de Boca). Sábado 25 de septiembre de 2021.

- El concurso Révélations (Revelaciones) premia al más libre e inspirador de los jóvenes arquitectos y diseñadores. Espace Sirha Design (Espacio Sirha Design)

Datos de contacto:

Laura Hermida
917818090

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Eventos](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

<https://www.notasdeprensa.es>