Publicado en Madrid el 15/09/2021

# [Sirha Lyon 2021: Todas las innovaciones de la restauración del mañana](http://www.notasdeprensa.es)

## La vigésima edición de Sirha Lyon, salón ineludible de los servicios alimentarios y de la hostelería, tendrá lugar del 23 al 27 de septiembre de 2021 en el recinto Eurexpo de Lyon. Food Service Vision, empresa colaboradora del salón, desvela alrededor de 300 nuevos productos y servicios para ofrecer una visión de lo que consumidores y profesionales van a descubrir el día de mañana en los lugares de restauración

 Equipos cada vez más conectados y soluciones modulables como respuesta a la crisis sanitariaLa industria alimentaria, gravemente afectada por la pandemia de Covid-19, ha tenido que replantearse su oferta. Gran parte de las novedades analizadas son soluciones con las que los restauradores pueden optimizar su trabajo diario y adaptarse a los nuevos hábitos de los consumidores. Como era de esperar, se encuentran numerosas innovaciones digitales: herramientas y soluciones cada vez más prácticas, eficaces y rápidas para gestionar las reservas, las comandas y los pagos como Zenchef, que ofrece el pago digital mediante código QR, o L’addition, aplicación para "pagar en la mesa".  Obligada por el Covid, la innovación también es especialmente dinámica este año en el sector de la higiene con soluciones para limitar la propagación de los virus. Se presentará asimismo un gran número de equipos multifuncionales, compactos y modulares desarrollados en respuesta a la crisis. Son equipos que se adaptan a la diversificación de los usos, optimizan el espacio de comedores o cocinas y ahorran tiempo a los profesionales. Despertar la emoción para crear la preferenciaUna de las mayores dificultades para el sector alimentario después de tantos meses de cierre es hacer que el consumidor vuelva a los establecimientos gastronómicos. Muchas de las innovaciones desveladas tienen por objeto sorprender y producir una experiencia imposible de vivir en casa: nuevos sabores sorprendentes, nuevas texturas, nuevos productos llegados de otros lugares con sus respectivos rituales, extrema personalización del producto (como el primer chocolate 100% personalizable de OACAO) o incluso su presentación en el escaparate como si una obra de arte se tratara. Aceleración de innovaciones en aras de un consumo responsable y localLas innovaciones responsables y locales siguen siendo el centro de las novedades presentadas en el salón Sirha. En esta edición, el territorio "responsable" adquiere un desarrollo especial. La oferta de productos veganos y alternativos a la carne es cada vez mayor: se podrá descubrir un helado cuya base es la quinoa o un filete hecho con proteína de guisantes. El embalaje sigue respondiendo a una fuerte dinámica innovadora: empresas como Les Crudettes o Leef ofrecen nuevas soluciones reciclables y numerosas novedades de ecodiseño, 100% reciclables e incluso compostables. Pero el auténtico giro en la gestión de embalajes es la vuelta a la consigna, tanto para clientes finales como para profesionales. Son, por ejemplo, las cajas herméticas especialmente diseñadas para la consigna de la marca Gilac. Tras el reciclaje, poco a poco se va imponiendo la reutilización: los proveedores ofrecen hoy envases que preservan tanto los productos como el medio ambiente, y productos de gran calidad (sólidos y también líquidos) cuyos envases están sujetos a consigna y se pueden reutilizar una decena de veces.La búsqueda de lo local se confirma con innovaciones centradas este año en la autenticidad y la procedencia de los productos (de Francia y del extranjero, cuando cuentan una historia o transmiten tradiciones). Las certificaciones (IGP, AOP) y el origen Francia siguen estando a la orden del día y la oferta regional, local e incluso ultralocal está en pleno desarrollo. Cada vez más comprometidos con la alimentación saludableLa importancia de unir alimentación y bienestar aumenta día a día. Este año se pueden encontrar numerosos productos entre cuyos ingredientes destacan superalimentos nutricionalmente beneficiosos como las semillas o las leguminosas. Otros van todavía más lejos en este sentido y ofrecen productos que ayudan al consumidor a responsabilizarse de su salud con beneficios "demostrados" o específicos para ciertas patologías, como por ejemplo: los postres de bajo índice glucémico de La compagnie des desserts, los tés fríos ecológicos de Egarri que sacan todo el partido de las virtudes de la estevia (índice glucémico cero, acción hipotensora e hipoglucemiante) o la preparación para pan apto para un régimen cetogénico de Eurogerm. Sirha Lyon y Food Service VisionEn colaboración con Sirha, Food Service Vision realiza desde 2009 un estudio bianual para determinar las tendencias futuras de los servicios alimentarios. El instituto analiza de forma sistemática las novedades que presentan los expositores durante el salón teniendo en cuenta el número y la calidad de las novedades presentadas en 5 ámbitos destacados de la innovación: Bienestar, Consciencia, Territorialidad, Experiencia y Funcionalidad. "La innovación en la restauración refleja como nunca antes la evolución de nuestro modo de vida. Sirha 2021 prestará así una especial importancia a las innovaciones que provocan las ganas de volver al restaurante por la emoción que despierta, la calidad de los productos propuestos (sostenibles, ecológicos, locales) o por sus bondades para la salud. Este año se caracteriza también por descontado por las innovaciones funcionales que maximizan la higiene y digitalizan la experiencia", François Blouin, presidente fundador de Food Service Vision.

**Datos de contacto:**

Laura Hermida

917818090

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/sirha-lyon-2021-todas-las-innovaciones-de-la](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Internacional Gastronomía Eventos Restauración Consumo



[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)