

# Volop nieuws op SIAL 2008

Voor iedereen die zich op professionele wijze bezighoudt met food, is de Sial een must. De tweejaarlijkse beurs mocht ook dit jaar weer de belangrijkste Nederlandse inkopers verwelkomen. Een beurs waarop fabrikanten nog echt nieuwe producten en concepten laten zien.

De Sial-organisatie presenteerde de beurs op vier verschillende locaties: Parijs, Montréal, Buenos Aires en Shanghai. Het wereldwijde karakter van de organisatie was goed terug te zien op de beursvloer tijdens de Parijse uitvoering die plaats vond van 19 tot en met 23 oktober. Innovaties en inspirerende concepten waren dan

ook volop aanwezig. Goed vertegenwoordigd waren ook de Nederlandse leveranciers. Verspreid over de verschillende beurshallen en productsegmenten was het Nederlandse aanbod groter dan ooit. De Nederlandse exposanten manifesteerden zich hoofdzakelijk in zuivel, vlees, diepvries en kw. In totaal verzamelden zich meer

dan 5500 exposanten uit meer dan honderd landen.

Omdat een beeld meer zegt dan duizend woorden, heeft Supermarkt Actueel een reeks interessante en vernieuwende producten en concepten op een rijtje gezet in beeld.

René de Wit



Uit het grote aantal nieuwe producten die de exposanten presenteerden, had Sial een strenge selectie gemaakt van 250 producten.



Een stortvloed van belangstelling was gevallen over de makers van Liquid Smoking. Het relaxende drankje werd voor het eerst gepresenteerd.



Win je een prestigieuze prijs als de Sial d'Or, ben je out of stock. De Wieckse Rosé van Heineken was even niet verkrijgbaar.



Veel aandacht voor de Sial d'Or en de producten die genomineerd waren.



Veel aandacht voor en lezingen over trends en ontwikkelingen op de beursvloer.



Presenteren doet begeren. Dat hebben ze goed begrepen bij het Hongaarse Hell Energy drink. De belangstelling voor de stand was bijzonder groot.



Op de beurs werden ook enkele geheimen onthuld. Zo blijkt de appelmoes van Albert Heijn door Coroos gemaakt te worden.



Een 'hele' appel in partjes verpakt. Een innovatieve en opvallende manier van presenteren.



Fruut van hoogwaardige kwaliteit kan heel goed diepgevroren of gekoeld als puree worden aangeboden, bewees de Franse leverancier Ponthier.



In China is men veel verder in het gebruik van de magnetron als maaltijdbereider, zo liet ZipnVent uit Hong Kong zien.



De relatie tussen gezond- en schoonheid en voeding wordt steeds belangrijker. Op de Sial was voor het eerste een eigen platform gecreëerd voor deze producten.



Gezond en verantwoord: appelchips uit China.



De volgende editie van de Sial vindt plaats van 17 tot en met 21 oktober 2010.