



SIHER 2008

La 19^{ème} édition du Salon International des Equipements de l'Hôtellerie et de Restauration, SIHER 2008, qui se tient cette année du 12 au 16 février 2008 au Centre International des Foires et Congrès à La Charguia, a été une véritable réussite à tous les niveaux, de l'avis des exposants, des visiteurs, des professionnels et des visiteurs.

La SOGEFOIRES et ses partenaires dans cette grande manifestation ont tout mis en œuvre pour garantir la réussite de cette édition attendue avec un grand intérêt par les professionnels du secteur touristique. Le SIHER a toujours été, depuis ses premières éditions, le rendez-vous majeur pour l'équipement des hôtels, restaurants et autres cafés. Aujourd'hui, c'est toujours vers SIHER que les professionnels se tournent pour dénicher les derniers équipements et nouveautés technologiques qui leur permettent de mieux équiper leurs locaux et mieux servir leur clientèle. Ainsi, l'équipement hôtelier occupe la première place dans les plans des mises à niveau des unités hôtelières, et c'est au SIHER que les meilleures affaires dans le domaine se concluent. Plus de 285 exposants, directs et indirects, participent au SIHER 2008, couvrant tous les secteurs de l'ameublement, de l'équipement des cuisines, restaurants et buanderies, du son et des lumières, du High Tech pour l'informatique et l'internet ainsi que les meubles et équipements des jardins, loisirs et autres...

Depuis le 12 février, des milliers de visiteurs se ruent quotidiennement vers le SIHER, et ils n'ont pas caché leur satisfaction de prendre part au rendez-vous de l'excellence de l'équipement hôtelier.

Les visiteurs :
« Des produits de qualité
appréciable »

M.Kabil Guerhazi

M.Mustapha Kiche



Mme Dorota Parzyszek
Boujaâfar (l'Ambassade de
Pologne à Tunis) :



domaine. C'est une bonne occasion pour revoir nos clients et nouer de nouveaux contacts, et nous en profitons pour lancer et exposer certaines nouveautés, comme celles des nouvelles machines à

domaine. C'est une bonne occasion pour revoir nos clients et nouer de nouveaux contacts, et nous en profitons pour lancer et exposer certaines nouveautés, comme celles des nouvelles machines à

diversification et le mélange entre plusieurs produits et nous avons vu juste en participant à ce Salon professionnel car c'est là que nous devons faire connaître nos nouveaux produits.

nouveaux clients ainsi que ceux qui nous sont fidèles. De même, nous en profitons pour exposer des produits que nous réservons spécialement pour le SIHER.
Affa Mejri (B.E.H.) :

Le XIX^{ème} Salon International des Equipements de l'Hôtellerie et de la Restauration

Le rendez-vous de l'excellence de l'équipement hôtelier a été une véritable réussite

Concours du Meilleur Chef Cuisinier au SIHER 2008

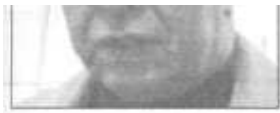
L'artichaut à l'honneur

Fidèles à une tradition bien ancrée depuis quinze ans, la SOGEFOIRES et M.Rafik Tlatli, maître cuisinier, ont organisé le fameux concours du meilleur chef cuisinier. Le thème choisi cette fois-ci est l'artichaut qui est à l'honneur au SIHER. Le concours qui valorise l'apport important de la gastronomie tunisienne dans le secteur hôtelier.



« vu un grand nombre de candidats prendre part à cette compétition particulière devant un jury formé d'experts en gastronomie.

Les exposants : Un Salon très utile pour le secteur

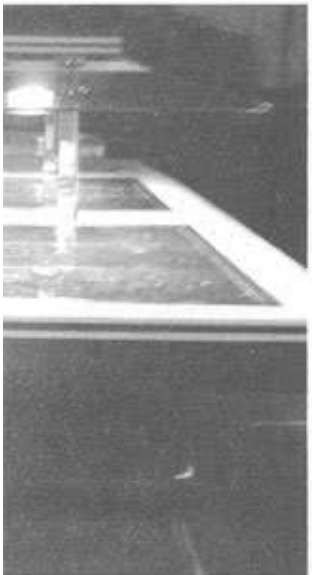


« Etant un professionnel tunisien qui vient souvent en Tunisie et qui ne rate pas le SIHER depuis plusieurs années, je ne peux qu'être fier de la très bonne qualité des produits exposés et ceci m'encourage à conclure des marchés avec les fabricants ».

Mme Hayet Jouini

« Je ne m'attendais pas à voir de tels produits, d'une si bonne qualité. Ce qui m'a fait davantage plaisir c'était d'apprendre que toutes ces nouveautés sont de fabrication locale ».

Principales nouveautés



HER 2008 et elles sont essentiellement : aromathérapie : elle est pression, le jet d'eau et le massage. Cette baignoire est équipée d'hydrothérapies et d'un système de filtration sanitaire.

fois des mets froids et avec un design inédit et créées par les spécial-



« Notre participation au SIHER entre dans le cadre de la promotion des échanges commerciaux et des investissements entre la Tunisie et la Pologne dans plusieurs domaines dont essentiellement celui de l'équipement hôtelier. Nous sommes très ravis d'être là car nous avons eu l'opportunité de nouer beaucoup de contacts. ».

Mme Ilgen Ertur (District Manager de Polin Waterparks & Pool Systems Turquie):



« C'est la quatrième fois que nous sommes là et ceci démontre notre intérêt pour le SIHER. Le marché tunisien du tourisme se développe à grands pas et il nous offre l'opportunité de contribuer à ce développement à travers une coopération fructueuse. Nous avons déjà collaboré avec plus d'une dizaine d'établissements hôteliers en Tunisie. D'ailleurs, nous nous attendons à voir cette collaboration s'élargir ».

M. Mehdi Zouitine (FrigoTechnique) :



« Nous tenons toujours à être là, s'agissant du plus important rendez-vous des professionnels du



« Le SIHER est un rendez-vous incontournable des professionnels et il survient à une date idéale car les hôteliers commencent maintenant à choisir les équipements nécessaires pour leurs établissements hôteliers et ils ne ratent pas l'organisation du SIHER pour venir superviser les nouveautés dans ce domaine. ».

M. Ismail Amiri (STECOM) :



« Notre entreprise n'a jamais raté aucune édition du SIHER et ceci dénote l'importance que nous accordons à cet événement qui nous permet de renouer le contact avec nos clients et de rencontrer d'autres professionnels. J'estime que cette présence régulière nous est très utile pour avoir une idée sur toutes les nouveautés que connaît le secteur ».

M. Karim Kasri (INOLOISIR) :



« Notre entreprise est une filiale d'Inoplast spécialisée dans le mobilier du jardin, adapté de façon qui permet de mieux se dégager du plastique. Nous misons sur la



« Nous en sommes très fiers de notre participation chaque fois nouvelle. Nous sommes très heureux de rencontrer un groupe de professionnels de notre secteur et nous n'avons pas pu nous en passer chaque fois, nous sommes très heureux de voir de nouveaux produits pour la première fois et nous sommes très heureux de voir le cas pour le ».

M. Nizar Zg



« Nous profitons de sa présence au SIHER pour rencontrer les professionnels du secteur hôtelier et de voir de nouveaux produits et nous sommes très heureux de voir une nécessité pour les professionnels du secteur ».

M. Selim (REFRIGER)



« Nous sommes très heureux de voir un groupe de professionnels de notre secteur et nous sommes très heureux de voir une nécessité pour les professionnels du secteur ».