

Manhattan Hot Dog : le hot dog à la sauce new-yorkaise pour vos événements

Comment marquer les esprits tout en limitant les budgets? Pour tous les organisateurs d'événements, qu'il s'agisse d'inaugurations, de lancements de produits, de soirées, de congrès ou encore de conventions ; [Manhattan Hot Dog](#) a la solution !

Spécialiste des authentiques hot dogs new-yorkais depuis 2004, l'entreprise marseillaise propose un concept original : mettre New York et son emblématique hot dog au cœur des événements. De l'Olympique Lyonnais à Airbus, en passant par le Grand Magasin Printemps au boulevard Haussman, les cinémas Gaumont Pathé ou encore les festivals de musique, les chariots Manhattan Hot Dog sillonnent toute la France.



MANHATTAN HOTDOG

New-York et la street food, un concept original pour tous les événements

En France, le marché du MICE (Meeting Incentive Convention Events) est en pleine mutation. Selon le baromètre du cabinet Coach Omnium, les dépenses consacrées au MICE ont chuté de 5,2 % entre 2013 et 2014, avec un chiffre d'affaires estimé de 8,1 milliards d'euros. Les difficultés économiques ont en effet obligé les entreprises à revoir leurs budgets mais également à être de plus en plus vigilantes quant à l'image et l'impact de leurs événements.

Serge Padovano, cofondateur de Manhattan Hot Dog souligne,

Les entreprises souhaitent très clairement marquer les esprits des personnes conviées à leurs événements. Ce qui fait le succès de Manhattan Hot Dog, c'est justement que l'acheteur MICE est de plus en plus sensible aux formules originales, capables de réunir autour d'un même concept les nouvelles habitudes de consommation des Français et les valeurs de l'entreprise.

De fait, Manhattan Hot Dog a tous les ingrédients pour séduire les organisateurs d'événements !



Une expérience so food, so good !

Spécialiste depuis 2004 des vrais hot dogs new-yorkais, Manhattan Hot Dog propose aux marques et entreprises françaises un concept unique : mettre New York et son légendaire hot dog au cœur de leur événement pour surprendre et régaler leurs invités.

Serge Padovano précise,

Loin du service du traiteur traditionnel, Manhattan Hot Dog allie restauration et animation pour transporter les invités au coin d'une rue new-yorkaise avec la réplique exacte du chariot Hot Dog des USA, le vendeur en uniforme et bien entendu ses authentiques hot dogs. Les invités sont conquis, se régalent et en redemandent !

Que ce soit pour une inauguration de boutique, un lancement de produit, une convention d'entreprise, un festival, ou tout autre événement BtoB ou BtoC, Manhattan Hot Dog offre une prestation 100% clé en main : chariot + produit + vendeur.



Pour tous les organisateurs MICE, le savoir-faire et le professionnalisme de Manhattan Hot Dog sont l'assurance d'un événement réussi grâce à :

- un hot dog aux recettes spécifiques et typiques de Big Apple,
- des méthodes et process de fabrication maîtrisés pour assurer une fabrication de qualité à la demande et à la vue du client,
- l'univers Street créé autour de la marque : décoration, matériel de comptoir, chariot hot dog, affiche et PLV.



De plus, selon les besoins et les attentes des entreprises, Manhattan Hot Dog s'adapte à tous les événements avec :

- le choix du type de chariot : version Street ou version Premium,
- la personnalisation des machines selon la thématique de l'événement,
- le choix de taille du hot dog : standard pour un apéritif ou maxi pour un repas.

De grandes marques font déjà confiance à Manhattan Hot Dog. Après les 150 du Printemps, l'inauguration du nouveau Stade de L'OL entre autres, Manhattan Hot Dog animera les vœux d'Airbus à Toulouse et ses produits seront présents en juin prochain dans les stades à l'occasion de l'Euro 2016.

A propos de Manhattan Hot Dog

Manhattan Hot Dog, c'est d'abord l'histoire de deux amis d'enfance aux profils complémentaires.

Laurent SPINAZZOLA : Après un Bac Scientifique, sa passion pour la restauration le conduit à passer un BTS Hôtellerie au Lycée de Bonneveine à Marseille. Il devient en 1997 Chef de rang à l'Edenrock à Aix-en-Provence, où son efficacité, son énergie et son sérieux lui valent une image reconnue dans la profession. A partir de

l'année 2000 et durant trois années, il se concentre à développer le poste de directeur de restaurant au Tantra Club à Cannes.

Serge PADOVANO : Son BTS Action Commerciale et sa Maitrise de Gestion en poche, il intègre en 2000 le Groupe Danone au pôle Boissons en tant que Chef de Marché. Durant dix années, il a alors en charge la commercialisation et la distribution des marques Evian, Badoit et Volvic auprès de distributeurs professionnels. Cette expérience lui permet d'acquérir une solide expérience dans l'agroalimentaire et de bâtir un solide réseau dans le monde de la consommation hors domicile.



Un voyage pour une success story

En 2001, Laurent Spinazzola et Serge Padovano découvrent, lors d'un voyage à New York, le véritable goût du hot dog américain. Préparé sur un chariot ambulant et vendu dans la rue aux passants, ce hot dog n'a rien de comparable avec celui qui est connu en France. Passionnés tous deux par la restauration et désireux d'innovations, ils décident de ramener le concept et de faire découvrir aux Français l'authentique saveur de ce produit.

De 2001 à 2004, les deux entrepreneurs développent leur projet et sillonnent l'Europe à la recherche de partenaires capables d'appliquer leur cahier des charges et de mettre en œuvre leurs propres recettes. En juillet 2004, un premier chariot est installé dans les rues de la ville d'Aix-en-Provence. Manhattan Hot Dog est né. Porté par le succès de ce premier chariot, ils mûrissent et optimisent leur concept

en lançant en 2009 la commercialisation des produits et machines sur toute la France.

Avec plus de 1000 établissements distribuant les produits Manhattan Hot Dog, un restaurant et trois franchises, Manhattan Hot Dog s'est désormais imposé comme le spécialiste des hot dogs new-yorkais en France. Sollicité par les entreprises, les marques et les agences, Manhattan Hot Dog décline également son concept en formule clé en main pour les événements.

Aujourd'hui Laurent Spinazzola s'occupe au quotidien de l'exploitation de l'entreprise et Serge Padovano du développement du réseau de distribution et de la commercialisation de l'enseigne au format Restaurant en Franchise.

Pour en savoir plus

Site web : <https://www.manhattanhotdog.com>

Facebook : <https://www.facebook.com/Manhattan-Hot-Dog-125150177526941/?ref=bookmarks>

Contact presse

Serge Padovano

Mail : serge@manhattanhotdog.com

Tél. 04 42 20 21 52