

APEX

ATLANTIC CANADA'S FOODSERVICE
& HOSPITALITY TRADE SHOW

Moncton, NB
Moncton Agrena
Coliseum Complex

Sunday, April 3 and Monday, April 4, 10 a.m.-5 p.m.

**NEW
Exhibitors**



**NEW
Products**



**NEW
Ideas**



**The Apex Show is returning to Moncton. Don't Miss It!
Le salon ApEx est de retour à Moncton. À ne pas manquer!**



**De
NOUVELLES
idées**



**De
NOUVEAUX
produits**



**De
NOUVEAUX
exposants**

Dimanche 3 avril, et Lundi 4 avril, de 10 h à 17 h



Canadian Restaurant and
Foodservices Association
Association canadienne
des restaurateurs et des
services alimentaires

www.apextradeshow.com



Welcome to ApEx

Bienvenue au ApEx

The ApEx Experience... exhibitors, demonstrations, seminars, interaction.

- See, touch, taste and smell new products
- One-stop shopping, buy while you are there - why wait?
- Six complimentary industry seminars
- Networking opportunities
- Meet your suppliers face-to-face
- Chef demonstrations
- Select Atlantic
(products and services produced locally)
- The Corby Institute: Talk with a Corby brand specialist, learn about dedicated programming and the projected hot trends

The ApEx Show is not just for restaurants...

There are ideas, products and services for:

- Coffee shops
 - Hotels
 - Delis
 - Institutional kitchens
 - Catering companies
 - Pubs
 - C-stores
 - Bakeries
 - Tea rooms
 - Cafeterias
 - Pizzerias
 - Take-outs
- and more!**

L'expérience du salon ApEx...des exposants, des démonstrations, des ateliers et des interactions.

- Découvrez, palpez, goûtez et humez de nouveaux produits
- Profitez du magasinage centralisé. Achetez sur place...Pourquoi attendre?
- Six ateliers gratuits portant sur l'industrie
- Faites du réseautage
- Rencontrez face à face vos fournisseurs
- Assistez aux démonstrations animées par des chefs
- Misez sur la région de l'Atlantique
(produits et services locaux)
- Corby Institute : discutez avec un spécialiste de marque Corby, apprenez-en davantage sur la programmation spécialisée et les tendances à venir

Le salon ApEx ne vise pas seulement les restaurants...

On y propose des idées, des produits et des services pour les :

- Cafés-restaurants
 - Hôtels
 - Épicerie fines
 - Cuisines collectives
 - Entreprises de restauration
 - Brasseries
 - Dépanneurs
 - Boulangeries
 - Salons de thé
 - Cafétérias
 - Pizzerias
 - Établissements de mets à emporter
- et pour bien
d'autres encore!**



Products and Services

Produits et services



- Accounting Systems and Equipment
- Amenities
- Aprons
- Appliances - Cooking, Refrigeration
- Baked Goods
- Bakery Equipment and Supplies
- Bar Supplies and Equipment
- Bank Services
- Beverages - Alcohol and Non-Alcohol
- Cafeteria and Catering Equipment
- Cleaning Chemicals and Equipment
- Computer Systems and Consultants
- Condiments, Seasonings
- Cooking Equipment
- Desserts
- Dietetic Foods and Beverages
- Disposable Products
- Draperies
- Dinnerware, Glassware, Cutlery
- Ecological and Ergonomic Dinnerware/Equipment
- Espresso Machines
- Food - Fresh, Frozen, Specialty
- Furniture
- Industry Publications
- Janitorial Supplies and Equipment
- Liquor Control Systems
- Menu Covers, Table-top Items
- Packaging Products - Plastic, Aluminum, Paper, Glass
- Pizza Products
- Recycling Products/Services
- Seafood - Fresh/ Frozen
- Services - Consulting, Educational
- Signs
- Shelving
- Uniforms, Linens
- Utensils
- Vending Machines
- Washing Equipment
- Waste Disposal Systems

And much more!

- Systèmes de comptabilité et équipement
- Commodités
- Tabliers
- Appareils électroménagers - cuisine et réfrigération
- Produits de boulangerie
- Équipement et fournitures de boulangerie
- Équipement et fournitures de bar
- Services bancaires
- Boissons - alcoolisées et non alcoolisées
- Équipement de cafétéria et de restauration
- Produits chimiques et équipement de nettoyage
- Systèmes informatiques et conseillers
- Condiments et assaisonnements
- Équipement de cuisine
- Desserts
- Aliments et boissons diététiques
- Produits jetables
- Draperies
- Vaisselle, verrerie, coutellerie
- Vaisselle et équipement écologiques et ergonomiques
- Machines à espresso
- Produits alimentaires - frais, surgelés, de spécialité
- Meubles
- Publications spécialisées
- Équipement et produits d'entretien
- Administrations de la régie des alcools
- Couvertures de menu, objets de table
- Produits d'emballage - en plastique, en aluminium, en papier, en verre
- Pizzas
- Produits et services de recyclage
- Poissons et fruits de mer - frais et surgelés
- Services - consultation et éducation
- Affiches
- Étagères
- Uniformes, linges de restauration
- Ustensiles
- Distributeurs automatiques
- Équipement de lavage
- Systèmes d'élimination des déchets

Et bien plus encore!

ApEx Show Schedule **NEW** Compliment Programmation du salon ApEx De **NOUVEAUX** a

Sunday, April 3

Dimanche 3 avril

10 a.m. Show Opens

10 h Ouverture du salon



10:30 a.m. Operational Productivity to Make More Cash

Hugh Johnston, Hugh Johnston Strategy and Business Planning

10 h 30 La productivité opérationnelle pour faire plus d'argent

Hugh Johnston, Hugh Johnston Strategy and Business Planning



11 a.m. Chef Demo

11 h Démonstration d'un chef



12 noon Matthew Jacob, co-author of **What the Great Ate**

12 h Matthew Jacob, coauteur de **What the Great Ate**



12 noon Corby Institute

Talk with a Corby brand specialist, learn about dedicated programming and the projected hot trends.

12 h Corby Institute

Discussion avec un spécialiste de marque Corby, présentation sur la programmation spécialisée et les tendances à venir.



1 p.m. State of the Foodservice Industry in Canada

Robert Carter, NPD Group (focus on Atlantic Canada)

13 h Situation de l'industrie de la restauration au Canada

Robert Carter de NPD Group (notamment au Canada atlantique)



1:30 p.m. Chef Demo

13 h 30 Démonstration d'un chef



2 p.m. Foodservice Forecasts and Trends

Jill Holroyd, CRFA

14 h Prévisions et tendances en matière de services alimentaires

Jill Holroyd, CRFA



3 p.m. Chef Demo

15 h Démonstration d'un chef



5 p.m. Show Closes

17 h Fermeture du salon

5:30 - 7 p.m. ApEx Reception Delta Beausejour, 750 rue Main Street

Join your industry colleagues and discuss the industry while enjoying great munchies and a beverage. An attending exhibitor will be awarded a prize, so be certain to attend!

Your exhibitor or visitor badge is your admission.

17 h 30 - 19 h Réception du salon ApEx Delta Beausejour, 750 rue Main Street

Joignez-vous aux collaborateurs du secteur et échangez tout en savourant des grignotines et une boisson. On remettra un prix à un exposant présent sur les lieux, donc soyez au rendez-vous! Le porte-nom d'exposant ou de visiteur représente votre droit d'entrée.



Seminar and **NEW** Demonstrations

Ateliers gratuits et de **NOUVELLES** démonstrations

Monday, April 4

Lundi 4 avril

10 a.m. Show Opens

10 h Ouverture du salon



10:30 a.m. Revolution Strategy

Quick sessions on trouble-shooting with your mobile device

10 h 30 Revolution Strategy

Sessions rapides sur le dépannage avec votre appareil mobile



10:30 a.m. State of the Foodservice Industry in Canada

Robert Carter, NP Group (focus on Atlantic Canada)

10 h 30 Situation de l'industrie de la restauration au Canada

Robert Carter de NP Group (notamment au Canada atlantique)



11 a.m. Chef Demo

11 h Démonstration d'un chef



12 noon State of the Industry in Atlantic Canada

Round Table Discussion

12 h De l'industrie au Canada atlantique

Table ronde sur la situation



12 noon Corby Institute

Talk with a Corby brand specialist, learn about dedicated programming and the projected hot trends.

12 h Corby Institute

Discussion avec un spécialiste de marque Corby, présentation sur la programmation spécialisée et les tendances à venir.



1 p.m. Operational Productivity to Make More Cash

Hugh Johnston, Hugh Johnston Strategy and Business Planning

13 h la productivité opérationnelle pour faire plus d'argent

Hugh Johnston, Hugh Johnston Strategy and Business Planning



1:30 p.m. Chef Demo

13 h 30 Démonstration d'un chef



2:30 p.m. Build and Brand Your Business with Social Media

Elise Craft and Dan Culberson of Revolution Strategy

14 h 30 Créez et mettez en valeur l'image de marque de votre entreprise grâce au médias sociaux

Elise Craft et Dan Culberson de Revolution Strategy



3:30 p.m. Chef Demo

15 h 30 Démonstration d'un chef



5 p.m. Show Closes

17 h Fermeture du salon

Go to www.apextradeshow.com for full seminar details. Please note that all seminars will be presented in English

Consulter le site www.apextradeshow.com pour avoir tous les détails sur les ateliers. Les séminaires seront présentés en anglais.



Travel and Hotel Accommodations

Déplacement et chambres d'hôtel



Please book your room directly with one of these hotels and indicate that you are attending the ApEx 2011 Trade Show to ensure you receive the show rate.

Future Inns Moncton Hotel and Conference Centre

40 Lady Ada Blvd., Moncton, NB
(TCH exit 454, Mapleton Road)
Call 506.869.9600 or 1.800.565.0700
Single or double room: \$114 + taxes
Rate held until February 28, 2011

Delta Beausejour

750 rue Main St., Moncton, NB
Call 506-854-4344 or 1-888-351-7666
Single or double room: \$129 + taxes
Rate held until February 27, 2011

Veillez réserver une chambre directement avec l'un des hôtels suivants et mentionner que vous participez à l'édition 2011 du salon professionnel ApEx afin de bénéficier des tarifs appliqués dans le cadre du salon.

L'hôtel et centre de congrès Future Inns de Moncton

40, boulevard Lady Ada, Moncton (N.-B.)
(Sortie 454 de la Transcanadienne, chemin Mapleton)
Composer le 506.869.9600 ou le 1.800.565.0700
Chambre pour une ou deux personnes : 114 \$, taxes en sus
Tarif valable jusqu'au 28 février 2011

Delta Beauséjour

750 rue Main, Moncton (N.-B.)
Composer le 506-854-4344 ou le 1-888-351-7666
Chambre pour une ou deux personnes : 129 \$, taxes en sus
Tarif valable jusqu'au 27 février 2011





Registration Information

Special Advance Discount Rate:

\$12 (HST included) before April 3

Go to www.apextradeshow.com and click the "Register" tab to register yourself and the staff who assist you with the purchasing decisions, using the easy-to-follow instructions.

CRFA and TIANB Members - Complimentary Registration

To register, go to www.apextradeshow.com, click the "Register" tab and enter the membership code that you received. You can also register staff members who assist you with the purchasing decisions. This code must also be used to receive complimentary registration at the show if you do not pre-register.

Badges will be mailed to you if you register before March 17. If you register after March 17, your badge will be waiting for you at the pre-registration desk at the show.

On-Site Rate: \$20 (HST included) at the show door on April 3 and 4

For more information, go to www.apextradeshow.com or call us at 902-425-0061 ext.104 or toll-free at 1-877-755-1938 ext.104.



TRADE ONLY: Admission is restricted to industry personnel only. No one under 19 will be admitted. No exceptions. No infants or children please. Badges are non-transferable and non-refundable.

Renseignements sur les inscriptions

Tarif réduit pour participants hâtifs :

12 \$ par personne (TVH comprise) avant le 3 avril

Consultez le site www.apextradeshow.com; cliquez sur l'onglet « Register » et inscrivez-vous, de même que le personnel qui vous aide lors de vos décisions d'achat, en suivant des directives simples.

Membres du CRFA et de l'AITN - Inscription gratuite

Pour vous inscrire, consultez le site www.apextradeshow.com, cliquez sur l'onglet « Register » et saisissez le code d'affiliation que vous avez reçu. Vous pouvez également inscrire les membres du personnel qui vous aident lors de vos décisions d'achat. Ce code doit également être utilisé afin de vous inscrire gratuitement au salon si vous vous n'êtes pas inscrit à l'avance.

Les porte-noms vous seront expédiés par courrier si vous vous inscrivez avant le 17 mars. Passée cette date, vous pourrez vous procurer un porte-nom au comptoir de préinscription du salon.

Tarif appliqué sur place : 20 \$ par personne (TVH comprise) sur place, les 3 et 4 avril.

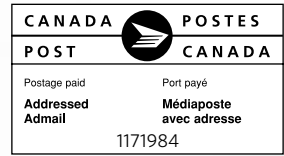
Pour en savoir plus, consultez le site www.apextradeshow.com ou composez le 902-425-0061, poste 104 ou le 1-877-755-1938, poste 104 (sans frais) pour nous joindre.

UNIQUEMENT AUX PROFESSIONNELS : Seuls les employés du secteur seront admis. Aucune personne âgée de moins de 19 ans ne sera admise. Il n'y aura aucune exception. Aucun bébé et aucun enfant, merci. Les porte-noms ne peuvent être transférés et ne sont pas remboursables.



Canadian Restaurant
and Foodservices
Association

5121 Sackville St., Ste 201
Halifax, NS B3J 1K1



*Foire commerciale des services alimentaires
et de l'hospitalité de l'Atlantique*

**Sunday, April 3 and
Monday, April 4**

APEX
ATLANTIC CANADA'S FOODSERVICE
& HOSPITALITY TRADE SHOW

**Dimanche 3 avril,
et Lundi 4 avril**

**The ApEx Show is returning to
Moncton. Don't Miss It!**

**Le salon ApEx est de retour à
Moncton. À ne pas manquer!**

If you make purchasing decisions for your
business or have a role in the process...
then you should attend ApEx.

If you are an owner, manager, chef, cook,
purchasing agent, bar manager, kitchen
manager, baker, dietitian, sous-chef
or maintenance manager...
then you should attend ApEx.

Si vous prenez des décisions d'achat pour
votre entreprise ou que vous jouez un rôle dans
le processus d'approvisionnement, vous
devez assister au salon ApEx.

Si vous êtes propriétaire, gestionnaire, chef,
cuisinier, acheteur, directeur de bar, gérant
de cuisine, boulanger-pâtissier, diététiste,
sous-chef ou directeur de l'entretien, vous
devez assister au salon ApEx.