

GUIDE DES NOUVEAUTÉS



SERBOTEL

Le Salon des Métiers de Bouche,
de l'Hôtellerie & de la Restauration

20.21.22.23
OCTOBRE 2019

PARC DES EXPOSITIONS - NANTES

#Serbotel2019



Nantes
Métropole



CCI NANTES
ST-NAZAIRE



SERBOTEL 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration
Du 20 au 23 octobre 2019
Exponantes, Le Parc







SOMMAIRE

**Boulangerie
Pâtisserie** 5

**Produits
alimentaires
et boissons** 15

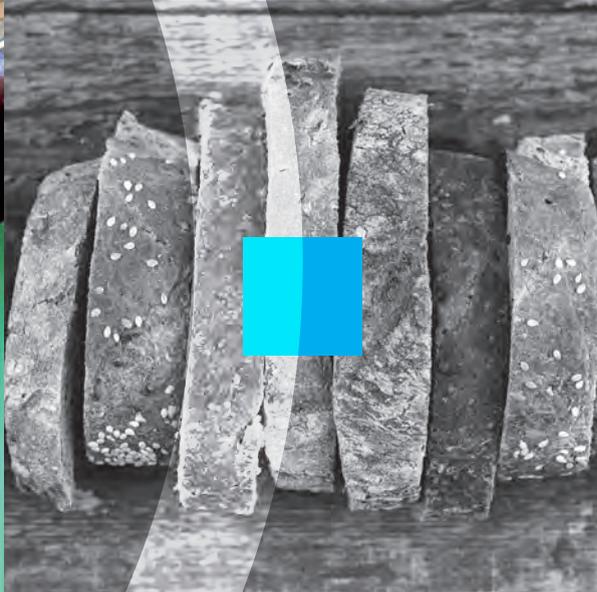
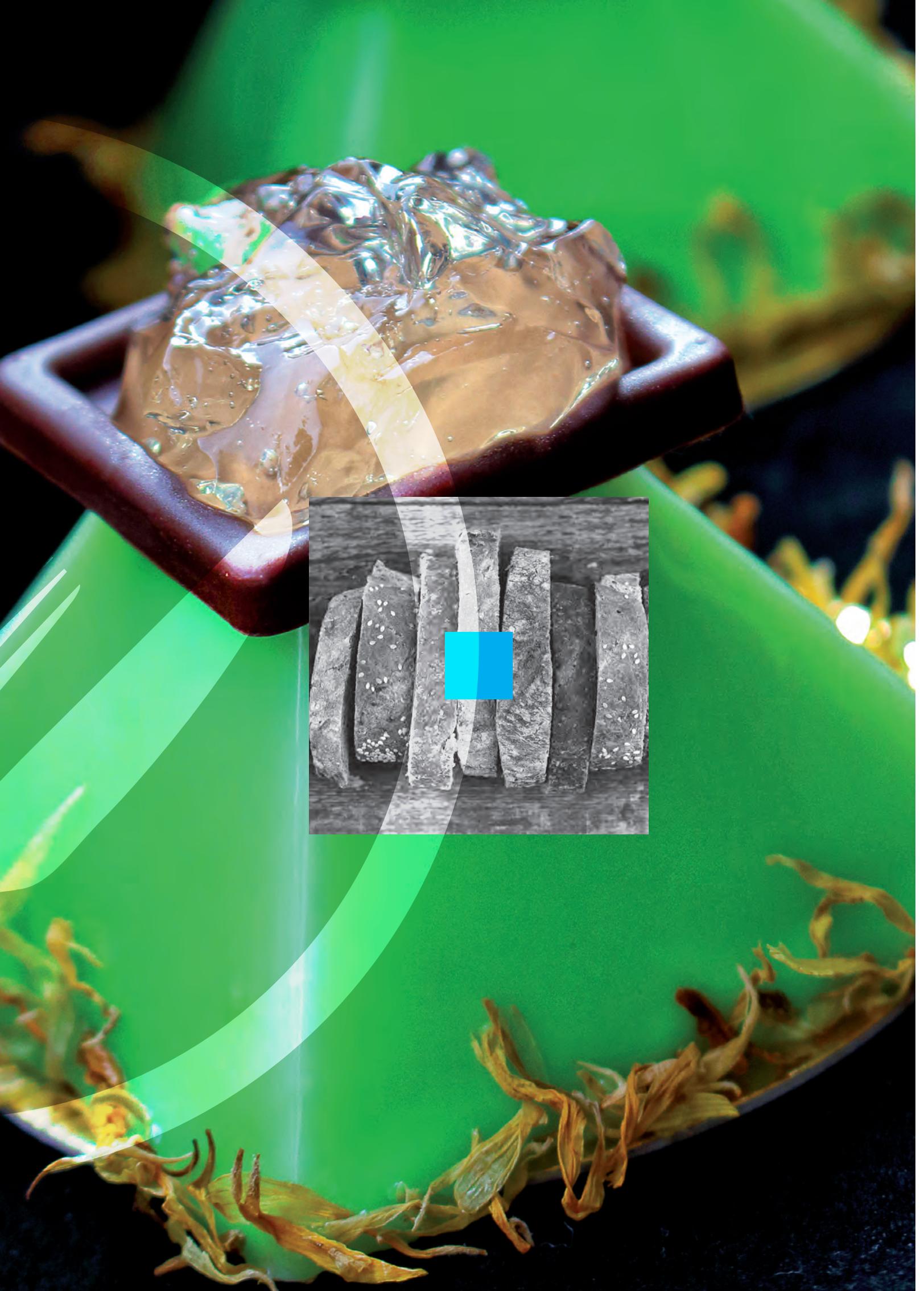
Services 45

Informatique 53

**Matériel
pour cuisine
et commerce** 59

**Mobilier
Agencement
Décoration** 69

Hygiène - Linge 73



Tom Brunstein



COORDONNEES EXPOSANT:

OACAO - HALL 2 - 202

Contact : Tom Brunstein

Tel : 0640467100

Email : tom.brunstein@outlook.fr

Site Internet : <https://oacao.fr/>

Type de produit : Boulangerie - Pâtisserie

Date de mise sur le marché : 01/02/2019

Marchés ciblés :

Grande Distribution
Boulangerie
Cafés, Bars, Brasserie
Collectivités et Institutionnels
Hôtellerie
Pâtisserie/chocolatiers/confiseurs/glaciers
Restauration commerciale
Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT

Les DOA et les MOA sont des chocolats au fourrage gourmand ou exotique, Personnalisable avec votre logo ou autre visuel et emballés individuellement.

La personnalisation se fait grâce à un procédé novateur sans colorant ni conservateur.

Les chocolats OACAO sont de véritables outils de communication, à votre image. Ils sauront laisser le souvenir d'un savoureux moment et procurer une émotion qui perdure. Personnalisable à partir de 200 pièces ce qui est également une prouesse technique.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Les chocolats OACAO sont des produits innovants grâce à leur système de personnalisation par encrassement, tel un sceau de cire.

Cette technique et ses machines brevetées nous permettent d'imprimer en relief sans aucun colorant, ni conservateur, ni E.

L'épaisseur extra fine de nos chocolat Oacao sauront apporter la surprise d'un cœur fondant fruité ou gourmand, véritable prouesse technique de réalisation.

OACAO propose à ses clients la possibilité de personnaliser presque sans limite leur chocolat en jouant sur le visuel, le goût et la forme.

Le visuel peut être personnalisé à partir de très petites séries (300 pièces pour les MOA). Combiné avec le chocolat et le fourrage de votre choix, nos produits sont le support idéal pour votre message.

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration
Du 20 au 23 octobre 2019
Exponantes, Le Parc

Glaçage Miroir à Chaud Pourpre



DESCRIPTION DU PRODUIT

ancel complète sa gamme de glaçages avec le Glaçage Miroir à chaud Pourpre : une couleur tendance pour dynamiser votre vitrine.

Ce glaçage prêt à l'emploi, s'utilise à chaud sur des entremets congelés qu'il recouvre complètement quelle que soit leur forme : bombées, angulaires, verticales... Après application, il fige rapidement et durablement pour une coupe nette et une propreté des emballages pâtisseries.

Sans colorant azoïque, le Glaçage Miroir à chaud Pourpre conserve un aspect lisse et brillant en froid positif et négatif.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Un glaçage prêt à l'emploi et une couleur de glaçage inédite.

COORDONNEES EXPOSANT:

Condifa S.A.S. - HALL XXL - STAND 873

Contact : Lucile EPP

Tel : 03 88 43 02 71

Email : lucile.epp@condifa.fr

Site Internet : www.condifa.fr

Type de produit : Boulangerie - Pâtisserie

Date de mise sur le marché : 01.02.2019

Marchés ciblés :

Boulangerie

Pâtisserie/chocolatiers/confiseurs/glaciers

BOULANGERIE - PÂTISSERIE

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration

Du 20 au 23 octobre 2019

Exponantes, Le Parc



Arôme Naturel de Fèves de Tonka Sébalcé

COORDONNEES EXPOSANT :

Condifa S.A.S. - HALL XXL - STAND 873

Contact : Lucile EPP

Tel : 0388430271

Email : lucile.epp@condifa.fr

Site Internet : www.condifa.fr



Type de produit : Boulangerie - Pâtisserie

Date de mise sur le marché : 09.09.2019

Marchés ciblés :

Boulangerie

Hôtellerie

Pâtisserie/chocolatiers/confiseurs/glaciers

Restauration commerciale

BOULANGERIE - PÂTISSERIE

DESCRIPTION DU PRODUIT

Après l'arôme naturel de Yuzu lancé en début d'année, Sébalcé continue d'innover en proposant un nouvel arôme naturel de Fèves de Tonka au caramel.

Originaire des Caraïbes et d'Amérique du Sud, La fève de Tonka, provient d'un arbre dont le bois dur est commercialisé sous le nom de « teck ». Ses fruits sont récoltés puis séchés pendant un an avant que soit collecté en leur cœur, la fameuse graine noire de fève de Tonka.

Ses notes aromatiques légèrement musquées et vanillées se marient idéalement avec le caramel. Un assemblage qui autorise de multiples associations avec des notes gourmandes comme fruitées dans la réalisation de vos pièces sucrées : le chocolat, la vanille, la pistache ou les fruits rouges et jaunes. Une nouvelle saveur qui vous permettra de faire la différence sans vous éloigner des basiques.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Arôme inédit et tendance sur le marché

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration

Du 20 au 23 octobre 2019

Exponantes, Le Parc

PANWICHES



COORDONNEES EXPOSANT:

PANWICHES - HALL XXL - STAND 870B

Contact : Jean-Marc LAMOTTE

Tel : 0675921052

Email : jm.lamotte@panwiches.com

Site Internet : www.panwiches.com



Type de produit : Boulangerie - Pâtisserie

Date de mise sur le marché : 01/10/2019

Marchés ciblés :

Grande Distribution
Boulangerie
Cafés, Bars, Brasserie
Collectivités et Institutionnels
Restauration collective

DESCRIPTION DU PRODUIT

PANWICHES, c'est :

-un concept de sandwich chaud à base de plats cuisinés élaborés selon des recettes traditionnelles Françaises.

-un repas tendance, complet et équilibré (viande ou poisson, légumes, sauce + pain) pour accompagner toutes les pauses gourmandes hors foyer

PANWICHES, c'est une gamme constituée de 9 déclinaisons culinaires : Blanquette de volaille, Poulet Basquaise, Volaille au Curry, Boeuf Camarguais, Jambon emmental, Cabillaud à la Dieppoise, Saumon à l'oseille, Wok de légumes, Chèvre, tomate, Basilic

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

PANWICHES, c'est une garniture pour sandwiches prête à l'emploi issue de matières premières fraîches et d'origine Française.

La mise en oeuvre est simple et rapide (45 s avec combiné à cuisson accélérée et fonction micro-ondes).

Le sandwich PANWICHES chaud, croustillant, est prêt à être consommé.

Le sandwich PANWICHES constitue un repas « complet », nomade, rapide et devient la nouvelle solution incontournable de la restauration hors foyer

En avant première, dans le cadre du salon SERBOTEL, la société PANWICHES est heureuse de vous annoncer la sortie de la version "palet cuisiné" pour Burger.

BOULANGERIE - PÂTISSERIE

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration

Du 20 au 23 octobre 2019

Exponantes, Le Parc

Crumbler



COORDONNEES EXPOSANT:

Expliceat – Hall XXL - STAND 833 B

Contact : Franck WALLET

Tel : 06 45 25 87 92

Email : franck.wallet@expliceat.fr

Site Internet : www.crumbler.fr



Type de produit : Boulangerie - Pâtisserie

Date de mise sur le marché : 15/10/2018

Marchés ciblés :

Grande Distribution
Boulangerie
Pâtisserie/chocolatiers/confiseurs/glaciers
Restauration collective
Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT

Le Crumbler est un outil innovant qui permet aux boulangers de transformer facilement leurs invendus de pain en une poudre exploitable dans pratiquement toutes les recettes de boulangerie et pâtisserie (ex.cookies, muffins, pains,...). Il est fourni avec des fiches recettes et de maîtrise sanitaire. A ce jour 70 boulangeries sont équipées en France et elles ont à la fois éliminé le gaspillage de pain et fait des économies en transformant les invendus en une nouvelle matière première.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

- écologie : fin du gaspillage de pain
- exploitation d'une nouvelle matière première
- capacité d'innovation selon plusieurs variables : % de poudre incorporé; type de pain utilisé; granulométrie de la poudre
- qualité des recettes (validations professionnelles et grand public)
- viabilité pour les boulangers (réduction de la gestion des déchets, économies de farine, ouverture à de nouveaux marchés éco-responsables
- étude de maîtrise sanitaire réalisée sur le pain dur et la poudre de pain

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration
Du 20 au 23 octobre 2019
Exponantes, Le Parc

RUBY RB1



COORDONNEES EXPOSANT:

BARRY CALLEBAUT - HALL XXL- STAND 834

Contact : CHRISTEL EGLOFF

Tel : 0608301406

Email : christel_egloff@barry-callebaut.com

Site Internet : <https://www.callebaut.com/fr-FR>

Type de produit : Boulangerie - Pâtisserie

Date de mise sur le marché : 30/10/2018

Marchés ciblés :

Boulangerie
Cafés, Bars, Brasserie
Collectivités et Institutionnels
Hôtellerie
Pâtisserie/chocolatiers/confiseurs/glaciers
Restauration collective
Restauration commerciale
Restauration rapide / vente à emporter
Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT

Le chocolat RUBY est le résultat d'une sélection méticuleuse de fèves de cacao et du savoir-faire Barry Callebaut pour en extraire toute la quintessence sensorielle. Le chocolat Ruby a une robe rose et un goût fruité aux notes fraîches et acidulées, des saveurs et une couleur obtenues sans aucun arôme ni colorant ajoutés.

Avec sa couleur saisissante et son goût unique, Ruby RB1 permet aux artisans chocolatiers & pâtisseries de laisser libre court à leur créativité et de proposer de nouveaux accords.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Ce chocolat à la couleur rose et aux notes fraîches et acidulées est fabriqué sans aucun arôme ni colorant ajoutés.

Le cacao est durable (Cocoa Horizons).

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration
Du 20 au 23 octobre 2019
Exponantes, Le Parc

Tablette cru Bean to bar - Paraiso Brésil

COORDONNEES EXPOSANT:

CASTELANNE - HALL 3 - STAND 331

Contact : Philippe Castelanne

Tel : 02403355255

Email : commercial@castelanne.com

Site Internet : www.lambweston.com



Type de produit : Boulangerie - Pâtisserie

Date de mise sur le marché : septembre 2019

Marchés ciblés :

Architectes/ Décorateurs

Boulangerie

Cafés, Bars, Brasserie

Cavistes

Collectivités et Institutionnels

Hôtellerie

Pâtisserie/chocolatiers/confiseurs/glaciers

Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fèves du Brésil PARAISSO Millésime 2018 Origine: Plantation au milieu de la Mata Atlantica, cacaoyer forestaro appeler PARASINHO réputé a Bahia sur la route du cacao Notes gustatives : Notes automnale, herbes séchées et fruits locaux piganta

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Nous avons changé toute la méthode de production de chocolat en bean to bar. Nous sourçons mondialement des fèves d'exception et nous faisons ce qu'on appelle du bean to bar de la fève à la tablette. De la torréfaction, au concassage, du broyage / conchage et la fabrication artisanale. A ce jour 21 cru millésime en nouvelle gamme chef on cuisine et une nouvelle gamme chef on cuisine pour atisser, avec des fèves bi, grué, pistole, poudre de cacao.

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration
Du 20 au 23 octobre 2019
Exponantes, Le Parc

12



Farines biologiques aux céréales locales (Bretagne Historique)

COORDONNEES EXPOSANT:

MINOTERIE BERTHO - HALL XXL - STAND 884

Contact : Jean Pierre BERTHO

Tel : 0297423031

Email : minoterie.bertho@orange.fr

Site Internet : www.minoterie-bertho.com



Type de produit : Boulangerie - Pâtisserie

Date de mise sur le marché : 10/09/2018

Marchés ciblés :

Boulangerie

Pâtisserie/chocolatiers/confiseurs/glaciers

DESCRIPTION DU PRODUIT

Nos farines biologiques sont réalisées sur meules de pierre.

6 farines sont produites : Froment T110 ; Froment T150 ; Campagne ; Aux graines biologiques ; Seigle et Farine de Blé Noir Tradition Bretagne IGP.

Elles sont destinés à la panification, à la crêperie et aux fabricants de galettes et crêpes et à la biscuiterie. Aucun rajout d'additif ni émulsifiant.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Notre choix est d'élaborer des farines à partir de matières premières locales afin de privilégier les circuits courts et une économie circulaire.

Les meules de pierre sont économes en énergie (bien qu'entraînées par moteur électrique).

La valorisation du savoir faire de nos agriculteurs sur des blés meuniers est un leitmotiv pour notre moulin artisanal.

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration

Du 20 au 23 octobre 2019

Exponantes, Le Parc

13





PRODUITS ALIMENTAIRES ET BOISSONS

SERBOTEL 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration
Du 20 au 23 octobre 2019
Exponantes, Le Parc

15



Wana Bana

COORDONNEES EXPOSANT:

Côté food - HALL 3 - STAND 341

Contact : Jacques BIBARD

Tel : 0660533409

Email : jbf sourcing@gmail.com

Site Internet : <https://www.cote-food.com/>

<http://wanabana.fr/>



Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 01/03/2019

Marchés ciblés :

Grande Distribution
Boulangerie
Cafés, Bars, Brasserie
Hôtellerie
Pâtisserie/chocolatiers/confiseurs/glaciers
Restauration collective
Restauration commerciale
Restauration rapide / vente à emporter
Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT

Wana Bana est une marque proposant des gourdes de pulpe de fruits exotiques. Ces produits sont 100% pulpe et fait à partir de fruits récoltés en pleine maturité. Ils sont transformés puis emballés dans des récipients pratiques qui conservent toute la fraîcheur et les propriétés naturelles des fruits. Ces pulpes de fruits sont sans sucres ajoutés, sans conservateurs et se conservent 10 mois sans réfrigération. La gamme de produits s'utilise de multiples façons, aussi bien en boissons (cocktails, smoothie, jus, etc.) qu'en pâtisseries ou encore dans la restauration (accompagnement de plats, desserts, etc.).

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Nos produits sont garantis 100% pulpe de fruits, sans sucres ajoutés et sans conservateurs. Notre gamme propose plus de 10 goûts exotiques et originaux.

Grâce à leurs emballages, nos produits sont pratiques et ont une utilisation simple et directe.

Nos produits s'utilisent aussi bien dans les bars, la restauration/traiteurs que dans le domaine de la pâtisserie.

De plus, grâce à son savoir-faire, de nombreuses accréditations sont venues récompenser sa maîtrise et ses bonnes pratiques.

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration
Du 20 au 23 octobre 2019
Exponantes, Le Parc



Chili au Tofu Végétarien et Végan



COORDONNEES EXPOSANT:

La centrale du bocal - HALL 3 - STAND 342

Contact : Floriane Renaud

Tel : 0251941759

Email : lacentraledubocal@gmail.com

Site Internet : www.lacentraledubocal.com

Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 01/04/2019

Marchés ciblés :

Cavistes

Hôtellerie

DESCRIPTION DU PRODUIT

Plat végétarien et végan en bocal.

Présent dans la gamme Potes et Boc : gamme stérilisée - DLUO de 3 ans en stockage ambiant. A destination des hôtels pour room service ou campings

Plats fait maison à base de produits frais.

composition : Coulis de tomate 18% (tomate, huile de tournesol, oignon, sucre, sel, basilic), eau, haricots rouges cuits 12,6%, tofu 9% (eau, graines de soja, agent de coagulation : chlorure de magnésium marin), carotte 8,9%, poivron rouge 6,7%, poivron vert 6,7%, oignon 6,5%, maïs 5,4%, vin rouge, huiles végétales (huile de tournesol raffinée, huile d'olive extra vierge, vitamine D), ail 0,7%, sucre roux, épices et plantes aromatiques (poivron rouge, oignon déshydraté, graines de coriandre, graines de sésame, paprika, piment de Cayenne, cumin, origan, persil), sel.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Recette végétarienne et végan

Plat cuisiné avec des produits frais et fait maison

Présenté en bocal (écologique)

Permet à l'hôtelier ou au gérant de camping de proposer une offre de restauration sans avoir besoin de recruter des cuisiniers.

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration

Du 20 au 23 octobre 2019

Exponantes, Le Parc

Poulet à la Normande (pommes, cidre, champignons), écrasé de pommes de terre

COORDONNEES EXPOSANT:

La centrale du bocal - HALL 3 - STAND 342

Contact : Floriane RENAUD

Tel : 0683013381

Email : lacentraledubocal@gmail.com

Site Internet : www.lacentraledubocal.com



Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 01/09/2019

Marchés ciblés :

Grande Distribution

Boulangerie

Cafés, Bars, Brasserie

Hôtellerie

Restauration rapide / vente à emporter

Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT

En bocal sans ajout de packaging afin de présenter un produit écologique au client final. On le retrouve en GMS - réchauffage au micro-ondes. Clientèles visées : les employés de bureau, les étudiants...

Plats fait maison à base de produits frais.

composition : "filet de poulet 27,2%, pommes de terre 24,2%, lait demi-écrémé, crème entière 10,2% (crème, stabilisant : carraghénanes), pommes Golden 8%, cidre brut 7,2%, champignons, beurre demi-sel 1,4% (beurre, sel), farine de blé, sel, mélange d'huile de tournesol et d'huile d'olive vierge extra (huile de tournesol raffinée 80%, huile d'olive extra vierge 20%, vitamine D), ail, poivre noir."

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Recette gourmande.

Plat cuisiné avec des produits frais et fait maison

Présenté en bocal (écologique) et réutilisable par le consommateur.

Volonté de proposer une offre saine et gourmande avec des bons produits dans le rayon des plats cuisinés. Gamme alternative à la barquette en plastique industrielle

Plat vendu 4.99€ TTC en rayon

Marque M et Mme BOC avec un positionnement marketing définit

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration

Du 20 au 23 octobre 2019

Exponantes, Le Parc

Risotto poulet, champignons, fromage italien et légumes de saison

COORDONNEES EXPOSANT:

La centrale du bocal - HALL 3 - STAND 342

Contact : Floriane RENAUD

Tel : 0683013381

Email : lacentraledubocal@gmail.com

Site Internet : www.lacentraledubocal.com



Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 01/09/2019

Marchés ciblés :

Grande Distribution

Boulangerie

Cafés, Bars, Brasserie

Hôtellerie

Restauration rapide / vente à emporter

Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT

En bocal sans ajout de packaging afin de présenter un produit écologique au client final. On le retrouve en GMS - réchauffage au micro-ondes. Produit frais, stockage entre 0 et 4°. Clientèles visées : les employés de bureau, les étudiants...

Plats fait maison à base de produits frais.

composition : Eau, riz 13,8%, oignon, lardon fumé 5,5% (poitrine de porc 87%, eau, sel, dextrose, antioxydant : E316), potimarron, champignon 4,6%, carotte, poireau, Grana Padano 1,6% (lait cru, sel, présure, conservateur : lysozyme d'œuf), crème entière (crème, stabilisant : carraghénanes), sel, huile de tournesol et d'huile d'olive vierge extra (vitamine D), ail

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Véritable recette de risotto

Plat cuisiné avec des produits frais et fait maison

Présenté en bocal (écologique) et réutilisable par le consommateur.

DLC de 2 mois - plats frais entre 0 et 4°

Volonté de proposer une offre saine et gourmande avec des bons produits dans le rayon des plats cuisinés. Gamme alternative à la barquette en plastique industrielle

Plat vendu 4.99€ TTC en rayon

Marque M et Mme BOC avec un positionnement marketing définit

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration

Du 20 au 23 octobre 2019

Exponantes, Le Parc

Tartiflette au curé nantais

COORDONNEES EXPOSANT:

La centrale du bocal - HALL 3 - STAND 342

Contact : Floriane RENAUD

Tel : 0683013381

Email : lacentraledubocal@gmail.com

Site Internet : www.lacentraledubocal.com



Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 01/09/2019

Marchés ciblés :

Grande Distribution

Boulangerie

Cafés, Bars, Brasserie

Hôtellerie

Restauration rapide / vente à emporter

Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT

En bocal sans ajout de packaging afin de présenter un produit écologique au client final. On le retrouve en GMS - réchauffage au micro-ondes. Clientèles visées : les employés de bureau, les étudiants...

Plats fait maison à base de produits frais.

composition : "Pomme de terre 44,6%, fromage au lait cru de vache ""Curé nantais"" 18,8% (lait de vache entier cru, présure, ferments lactiques et ferments de surface, sel fin épuré), crème entière 15,4% (crème, stabilisant : carraghénanes), lardon fumé 11,1% (poitrine de porc 87%, eau, sel, dextrose, antioxydant : E316), oignon 9,4%, huile d'olive, sel, poivre noir"

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Recette revisitée avec un fromage local.

Plat cuisiné avec des produits frais et fait maison

Présenté en bocal (écologique) et réutilisable par le consommateur.

Volonté de proposer une offre saine et gourmande avec des bons produits dans le rayon des plats cuisinés. Gamme alternative à la barquette en plastique industrielle

Plat vendu 4.99€ TTC en rayon

Marque M et Mme BOC avec un positionnement marketing définit

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration

Du 20 au 23 octobre 2019

Exponantes, Le Parc

Gratin de patates douces et carottes, chèvre et noisettes

COORDONNEES EXPOSANT:

La centrale du bocal - HALL 3 - STAND 342

Contact : Floriane RENAUD

Tel : 0683013381

Email : lacentraledubocal@gmail.com

Site Internet : www.lacentraledubocal.com



Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 01/09/2019

Marchés ciblés :

Grande Distribution

Boulangerie

Cafés, Bars, Brasserie

Hôtellerie

Restauration rapide / vente à emporter

Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT

En bocal sans ajout de packaging afin de présenter un produit écologique au client final. On le retrouve en GMS - réchauffage au micro-ondes. Clientèles visées : les employés de bureau, les étudiants...

Plat fait maison à base de produits frais.

Plat végétarien

composition : "patates douces 39,1%, carottes 39,1%, fromage au lait cru de chèvre 13% (lait cru de chèvre, sel, présure, ferments lactiques), noisettes 5,5%, beurre demi-sel (beurre, sel), crème entière (crème, stabilisant : carraghénanes), sel, poivre noir."

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Recette végétarienne et originale

Plat cuisiné avec des produits frais et fait maison

Présenté en bocal (écologique) et réutilisable par le consommateur.

Volonté de proposer une offre saine et gourmande avec des bons produits dans le rayon des plats cuisinés. Gamme alternative à la barquette en plastique industrielle

Plat vendu 4.99€ TTC en rayon

Marque M et Mme BOC avec un positionnement marketing défini

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration

Du 20 au 23 octobre 2019

Exponantes, Le Parc

Sablé cœur coulant

COORDONNEES EXPOSANT:

La Compagnie des Desserts - HALL 3 -
STAND 303

Contact : Jean-Philippe Grandin

Tel : 0611679910

Email : jp.grandin@compagniedesdesserts.com

Site Internet : www.compagniedesdesserts.com



Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 01/10/2019

Marchés ciblés :

Cafés, Bars, Brasserie
Hôtellerie
Restauration collective
Restauration commerciale
Restauration rapide / vente à emporter
Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT

Biscuit sablé pur beurre, moelleux chocolat noir au cœur coulant.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Le sablé cœur coulant est l'alliance d'un mi-cuit et d'un sablé pour un dessert original qui peut être utilisé à l'assiette comme en consommation nomade. La recette du mi-cuit est simple et authentique (œufs, sucre, féculé, farine, beurre et cacao), comme si le chef l'avait réalisé dans sa propre cuisine ! Le sablé artisanal (beurre, sucre, œufs, farine, sel et poudre d'amande) est fabriqué et strié à la main. En pause gourmande pour la rentrée ou en dessert de fin d'année, cette pâtisserie au cœur coulant réglera les gourmands.

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration
Du 20 au 23 octobre 2019
Exponantes, Le Parc

Mac'éclair cacahuète

COORDONNEES EXPOSANT:

La Compagnie des Desserts - HALL 3 -
STAND 303

Contact : Jean-Philippe Grandin

Tel : 0611679910

Email : jp.grandin@compagniedesdesserts.com

Site Internet : www.compagniedesdesserts.com



Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 01/10/2019

Marchés ciblés :

Cafés, Bars, Brasserie

Hôtellerie

Pâtisserie/chocolatiers/confiseurs/glaciers

Restauration collective

DESCRIPTION DU PRODUIT

Éclair en coque de macaron garni d'un crémeux cacahuète et brisures de cacahuètes salées.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Un macaron en forme d'éclair ou un éclair avec de la pâte à macaron : voici le Mac'éclair !!! Eclair en coque de macaron garni d'un crémeux cacahuète et brisures de cacahuètes salées.

Nos chefs pâtissiers ont mis au point un procédé de cuisson permettant d'obtenir un macaron craquant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. Un look original, une saveur cacahuète gourmande et tendance, du relief en bouche avec 3 textures différentes, le Mac'éclair se consomme à l'assiette ou en finger food !

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration
Du 20 au 23 octobre 2019
Exponantes, Le Parc

Riz au Lait Bio Artisanal Haut de Gamme

COORDONNEES EXPOSANT:

ECLATS DE RIZ® – GP NIV 3 - STAND 501

Contact : Yann LE CORRE

Tel : 07 62 76 73 50

Email : yann@eclatsderiz.com

Site Internet : www.eclatsderiz.com



Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 01/02/2019

Marchés ciblés :

Cafés, Bars, Brasserie
Hôtellerie
Pâtisserie/chocolatiers/confiseurs/glaciers
Restauration commerciale
Restauration rapide / vente à emporter
Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT

4 Gammes Bio qui suivent le fil des saisons et plus de 50 parfums testés et approuvés par nos clients. Les Classiques Intemporels et Spécialités Maison : Les Vanilles du Monde, Le Caramel au Beurre Salé, le Praliné, le Chocolat Cardamome, l'Orange de Sicile, le Tonka Rhum.

Côté jardin et fruités de saison

Une subtile collection de riz au lait aux infusions gourmandes ou aromatiques, de plantes ou de thé, ou aux fruits frais de saison

Ex: Infusé Agastache du Mexique

Ex : Compote de Reine-Claude à la Vanille

Créations originales

Le riz au lait se prête à toute les audaces culinaires, et on aime jouer !

Ex:

Citron Fenouil Miel d'Acacia

Aux laits végétaux

Léger, sans gluten, sans lactose, sans sucre raffiné.

Ex: Lait d'Amande et Lait de Coco Citron Cannelle.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

La palette des saveurs (plus de 50 recettes testées par nos clients) que nous proposons font d'Éclats de riz un concept unique en France, le tout certifié Bio

(Nota : notre packaging est aussi biodégradable et compostable)

Simple et délicieux, il se veut quatre-saisons : chaud et réconfortant l'hiver, frais au printemps, glacé l'été.

Membre du Collège Culinaire de France, notre offre s'adresse aux particuliers et aux professionnels

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration

Du 20 au 23 octobre 2019

Exponantes, Le Parc

Bûche agrumes kalamansi



COORDONNEES EXPOSANT:

La Compagnie des Desserts - HALL 3 -
STAND 303

Contact : Jean-Philippe Grandin

Tel : 0611679910

Email : jp.grandin@compagniedesdesserts.com

Site Internet : www.compagniedesdesserts.com

Type de produit : Produits Alimentaires et
Boissons

Date de mise sur le marché : 01/10/2019

Marchés ciblés :

Cafés, Bars, Brasserie
Hôtellerie
Restauration collective
Restauration commerciale
Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT

Biscuit amande, compotée d'orange et Kalamansi, chantilly noisette, coque chocolat noir.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Une bûche qui bouscule tous les codes de la gastronomie. Le service R&D de La Compagnie des Desserts s'est lancé le défi de proposer une bûche ultra design avec un effet "Waouh !"
Outre la particularité de son design, son originalité provient aussi de sa recette. Notre chef pâtissier a imaginé cette recette, à la fois, gourmande, légère et raffinée. Les clients apprécieront le juste équilibre des saveurs entre l'acidité et la fraîcheur de la compotée d'orange kalamansi contrebalancée par le sucre de la chantilly noisette. Les différentes textures vous apporteront du relief en bouche entre le moelleux du biscuit amande, l'onctuosité de la chantilly noisette et le craquant de la coque de chocolat noir.

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration
Du 20 au 23 octobre 2019
Exponantes, Le Parc

César



COORDONNEES EXPOSANT:

MOWI - HALL 2 - STAND 240

Contact : Gaëlle Malonne

Tel : +33643128136

Email : gaelle.malonne@mowi.com

Site Internet : X

Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 04/11/2019

Marchés ciblés :

Restauration commerciale

DESCRIPTION DU PRODUIT

Mowi innove avec une offre en saumon frais, durable et pratique. Ce nouveau saumon a été élevé avec un soin extrême dans un environnement naturel idéal dans les plus beaux Fjord Norvégiens. Seuls 4 de nos 200 fermes ont réuni les critères requis pour élever ces saumons uniques. Ces élevages sont certifiés ASC, norme la plus stricte du marché pour une aquaculture durable. Ils vont bénéficier d'une nourriture unique. Nous respectons le rythme naturel des poissons et lui laissons le temps de grandir dans de grands enclos marins. Il sera ensuite soigneusement préparé à la main à Boulogne-sur-Mer pour préparer des portions généreuses de saumon que nous appelons le César de saumon.

Il sera proposé dans une caisse carton EcoBox recyclable de 20 pièces de 150g. Suivant la technologie de la Blockchain, un QR code va rendre possible une traçabilité totale pour connaître toute la vie du saumon.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

L'aspect innovant de ce produit est le concept global qui a pour objectif de redynamiser l'utilisation de saumon en restauration. Il s'agit d'offrir une portion de saumon premium et durable, déjà préparée à partir du cœur du saumon, qui aura un poids fixe et un prix fixe. Ainsi, un restaurateur pourra préparer sa carte en connaissant à l'avance le prix de sa portion, ce qui n'est pas le cas aujourd'hui.

Le 2ème point fort est la qualité de ce saumon. Il s'agit d'un saumon unique, élevé dans nos meilleures fermes qui va bénéficier d'un soin extrême et d'une nourriture spécifique. Durable, il sera aussi plus savoureux, d'une plus belle couleur et riche en oméga 3. Préparé en filet en Norvège en moins de 2 heures, il va subir une rigor mortis sur filet. Cette technologie rend sa texture plus ferme et plus consistante.

Mowi, l'excellence en toute transparence.

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration

Du 20 au 23 octobre 2019

Exponantes, Le Parc

Jeunes-Pousses & Micro-herbes aromatiques

COORDONNEES EXPOSANT:

Urban Microgreens - HALL 3 - STAND 331

Contact : Kévin Hude

Tel : 0624061414

Email : contact@urbanmicrogreens.fr

Site Internet : www.urbanmicrogreens.fr



Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 01/04/2019

Marchés ciblés :

Grande Distribution
Collectivités et Institutionnels
Hôtellerie
Restauration collective
Restauration commerciale
Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT

Nos jeunes-pousses sont produites localement, issues de semences Bio et poussent dans un terreau d'origine biologique. Nous proposons pour le moment une dizaine de variétés à la fois pour les professionnels de la restauration mais aussi aux particuliers à qui nous aimons faire découvrir ces produits nouveaux sur le marché du "bien manger". Concentrées en nutriments, vitamines et anti-oxydants, ces produits commencent à faire leurs apparitions dans les assiettes des non-professionnels pour leurs goûts, leurs couleurs et leurs bienfaits !

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Ces produits ne sont pas nouveaux chez les chefs, mais font leur apparition chez les particuliers chez qui nous voulons éveiller l'attrait culinaire en dehors d'un simple dressage d'assiette. Chez nous, la culture de la jeune pousse est faite de manière "low tech", dans un substrat de terreau Bio qui est réutilisé en compost dans un potager en permaculture. Les surplus sont vendus à tarif dégressif ou servent en nourriture pour les poules... rien n'est perdu.

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration
Du 20 au 23 octobre 2019
Exponantes, Le Parc



Magnum



COORDONNEES EXPOSANT:

MOWI - HALL 2 - STAND 240

Contact : Gaëlle MALONNE

Tel : 0643128136

Email : gaelle.malonne@mowi.com

Site Internet : X

Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 04/11/2019

Marchés ciblés :

Restauration commerciale

DESCRIPTION DU PRODUIT

Mowi innove avec une offre de saumon frais respectueuse de l'environnement, le Magnum de saumon. Ce nouveau saumon a été élevé avec un soin extrême dans un environnement naturel idéal dans les plus beaux Fjord Norvégiens.

Seuls 4 de nos 200 fermes ont réuni les critères requis pour élever ces saumons uniques. Ces élevages sont certifiés ASC, norme la plus stricte du marché pour une aquaculture durable. Ils vont bénéficier d'une nourriture spéciale qui aura été nettoyée de ses polluants habituels. Nous respectons le rythme naturel des poissons et lui laissons le temps de grandir dans de grands enclos marins. Il sera ensuite soigneusement préparé à la main à Boulogne-sur-Mer pour ne garder que le cœur du saumon que nous appelons Magnum. Afin d'accompagner la filière vers une meilleure recyclabilité des emballages, il ne sera pas vendu en caisse polystyrène ou en emballage plastique mais dans une boîte EcoBox en carton. Suivant la technologie de la Blockchain, un QR code présent sur chacun de nos produits va rendre possible une traçabilité totale pour offrir une transparence sur toute la vie du saumon : de sa naissance en Norvège à sa préparation en France.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Mowi est une entreprise Norvégienne qui a toujours été pionnière d'une aquaculture plus durable. Avec notre Magnum de saumon frais, notre ambition est de réduire l'utilisation de plastique et de caisse polystyrène. Le magnum sera ainsi vendu en EcoBox carton recyclable.

Les autres aspects innovants de ce produit sont :

- un saumon certifié ASC (norme la plus stricte pour une aquaculture durable)
- blockchain pour retracer toute la vie du saumon
- pas d'utilisation de plastique sous-vide
- une utilisation du saumon à 100% : la meilleure partie pour notre Magnum, les chutes pour notre tartare, la tête, queue et arêtes seront transformés pour une alimentation animale et en cosmétique.

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration

Du 20 au 23 octobre 2019

Exponantes, Le Parc

Magnum Fumé



COORDONNEES EXPOSANT:

MOWI - HALL 2 - STAND 240

Contact : Gaëlle Malonne

Tel : 0643128136

Email : gaelle.malonne@mowi.com

Site Internet : X

Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 04/11/2019

Marchés ciblés :

Restauration commerciale

DESCRIPTION DU PRODUIT

Nous lançons le Magnum fumé MOWI, peut-être le meilleur saumon fumé au monde. Nous partons d'un saumon exceptionnel, qui a profité d'un an supplémentaire en mer et d'une alimentation plus riche. Il sera lentement fumé à la ficelle, sa saveur est incroyable et son fondant inédit. Un nouveau standard d'excellence à venir déguster sur notre stand !

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Seuls nos meilleurs saumons sont sélectionnés avec soin pour notre nouvelle gamme MOWI Supreme. Ces saumons sont élevés dans les meilleures conditions : une alimentation riche en ingrédients marins, 12 mois supplémentaires et peu de manipulations. Le salage au sel sec et la fumaison traditionnelle à la ficelle développent une couleur intense et une texture ferme et savoureuse. Il est découpé en magnum pour ne garder que la partie la plus noble. A la faveur d'un affinage de plusieurs jours, le magnum fumé MOWI Supreme révèle ses arômes et déploie en bouche de délicates saveurs.

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration

Du 20 au 23 octobre 2019

Exponantes, Le Parc

Bordeaux Supérieur Château La France



COORDONNEES EXPOSANT:

Bwine - HALL 4 - STAND 432

Contact : Sylvain Monneray

Tel : 0777375970

Email : sylvain.monneray@bwine-bordeaux.com

Site Internet : <http://www.vignobles-mottet.com/fr>

Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 16/09/2019

Marchés ciblés :

Cafés, Bars, Brasserie

Cavistes

Restauration commerciale

Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT

Ce vin est issu du vignoble Bordelais, il se situe à la prolongation du vignoble de Saint-Emilion. Appellation Bordeaux Supérieur, millésime 2018, certifié HVE 3 (haute valeur environnementale). Assemblage des cépages traditionnelles Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon, qui produisent des vins charpentés, de belle couleur, aux arômes de fruits murs et au bouquet puissant. 750 ml et 15° volume. Mise en bouteille au château à 33750 Beychac et Cailleau. Idéal avec une viande rouge, du fromage, de la volaille ou de la charcuterie. Température de dégustation 18°.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Afin d'élargir sa gamme, le Château La France a souhaité surfer sur le "made in France", en mettant en avant sur son étiquette, son nom et surtout son emblème, à savoir le Coq. Au milieu des 80 ha du vignoble familial, notre Coq, sculpture monumentale de 12 mètres de haut est recouvert de plus de 5000 plumes réalisées une à une en tôle miroir. Oeuvre éternelle, tout en acier inoxydable, elle reflète le soleil, le ciel et les humeurs du temps qui apporteront à chaque millésime sa personnalité.

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration
Du 20 au 23 octobre 2019
Exponantes, Le Parc

30



Bière NAO ORIGINALE

COORDONNEES EXPOSANT:

BRASSERIE NAO - HALL 4 - STAND 445

Contact : LUDOVIC MARTEL

Tel : 0688559148

Email : ludovic.martel@bieres-nao.fr

Site Internet : X



Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 01/03/2019

Marchés ciblés :

Cafés, Bars, Brasserie

Cavistes

Restauration commerciale

Restauration rapide / vente à emporter

Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT

La bière NAO ORIGINALE est une bière artisanale naturelle brassée sans conservateurs ni produits chimiques.

Cette Strong Belgium Pale Ale à la bouche chaleureuse et fruitée, vous surprendra par sa rondeur et sa force de caractère soutenue par une légère amertume.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

La NAO ORIGINALE est brassée à la brasserie NAO à Vigneux de Bretagne (44). Comme toutes nos bières, la NAO ORIGINALE est une bière naturelle brassée sans conservateur ni produits chimiques.

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration

Du 20 au 23 octobre 2019

Exponantes, Le Parc

Steak haché de boeuf Wagyu



COORDONNEES EXPOSANT:

MAISON MASSE- GP NIV 2 - STAND 669

Contact : Sabine MASSE

Tel : 06 85 72 96 19

Email : carolebourdenet@maison-masse.com

Site Internet : www.maison-masse.com

Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 01/09/2019

Marchés ciblés :

Cafés, Bars, Brasserie
Restauration commerciale
Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT

Mini steak haché WAGYU : 100% pure race, Wagyu de souche japonaise d'origine. Développement durable européen

La taille et le conditionnement de ces minis Wagyu sont compatibles avec celui de nos minis burger à la panification à la truffe et de nos mini escalopes de foie gras

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Facile d'emploi, à snacker directement sans ajout de matières grasses (Grade d'engraissement du bœuf Wagyu de 8 à 10)

Goût et finesse du produit, un burger qui sort des codes

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration

Du 20 au 23 octobre 2019

Exponantes, Le Parc

Praliné noix français



COORDONNEES EXPOSANT:

CHOCOLAT WEISS - HALL XXL - STAND 904

Contact : ELODIE RAINERI

Tel : 06 09 14 33 08

Email : ELODIE.RAINERI@WEISS.FR

Site Internet : www.weiss.fr

Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 09/09/2019

Marchés ciblés :

Boulangerie

Hôtellerie

Pâtisserie/chocolatiers/confiseurs/glaciers

Restauration commerciale

Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT

Chez Weiss, on s'engage dans le 100% français

avec notre nouveau praliné « Made in France » à la noix de France !

Notre Maison a choisi d'assembler des noix françaises de Grenoble et du Périgord pour équilibrer l'amertume et l'élégance de la noix dans son nouveau praliné.

Les maîtres pralinier Weiss caramélisent la noix avec du sucre de France pour retrouver un goût intense de noix fraîche aux notes légèrement grillées.

Ils ont mis tout leur savoir-faire à contribution pour obtenir une texture lisse et soyeuse.

Ce praliné est une source de créativité pour tous les métiers, à utiliser pur dans un fond de tarte ou une chantilly. Il est aussi idéal pour la réalisation d'intérieur de bonbons de chocolat.

Et en plus il répond à une demande croissance des artisans et des consommateurs qui souhaitent s'engager en achetant des produits 100% français !

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Un praliné 100% français: fabriqué en France avec des matières premières françaises et une amertume parfaitement équilibrée pour une utilisation sans limite.

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration

Du 20 au 23 octobre 2019

Exponantes, Le Parc

CEIBA: UNE GAMME COMPLETE DE CHOCOLATS BIO & EQUITABLE



COORDONNEES EXPOSANT:

CHOCOLAT WEISS - HALL XXL - STAND 904

Contact : ELODIE RAINERI

Tel : 06 09 14 33 08

Email : ELODIE.RAINERI@WEISS.FR

Site Internet : www.weiss.fr

Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 02/09/2019

Marchés ciblés :

Boulangerie

Hôtellerie

Pâtisserie/chocolatiers/confiseurs/glaciers

Restauration commerciale

Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT

Chez Weiss, quand on a décidé de s'engager, on ne le fait pas à moitié !

Dès la rentrée 2019, découvrez une gamme complète de 3 chocolats Bio & Equitable labellisés Max Havelaar : Ceïba noir 64%, Ceïba lait 42% et Ceïba blanc 33%.

Parce que le marché évolue, Weiss s'engage dans des partis-pris forts pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs.

Leurs ingrédients ont été sélectionnés avec soin et Weiss joue encore une fois la transparence sur leurs origines :

- Fèves de République Dominicaine
- Sucre roux Bio de Paraguay
- Beurre de cacao principalement de République Dominicaine
- Et avec du lait de France

Les 3 chocolats Ceïba, à la typicité singulière, permettent tout type d'applications : pâtisserie, moulage et enrobage.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Une gamme Bio & Équitable (labellisée Max Havelaar) complète avec un chocolat noir 64%, un chocolat au lait 42% et un chocolat blanc 33%.

Des chocolats multi-applications : pâtisserie, moulage et enrobage.

Une belle fluidité sur toute la gamme pour un travail simplifié.

Une transparence sur l'origine de chacun des ingrédients

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration

Du 20 au 23 octobre 2019

Exponantes, Le Parc

Mozzarella cubes 10x10 cm pour Pizza



COORDONNEES EXPOSANT:

Arla Foods - GP NIV 2 - STAND 643

Contact : Morgane Crolas

Tel : 0145238694

Email : mocro@arlafoods.com

Site Internet : www.arlapro.com/fr

Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 01/03/2019

Marchés ciblés :

Cafés, Bars, Brasserie

Restauration collective

Restauration commerciale

Restauration rapide / vente à emporter

DESCRIPTION DU PRODUIT

La mozzarella Arla Pro est une mozzarella à 40% de matières grasses spécialement développée pour une utilisation en pizzeria. Elle permet d'obtenir un filant exceptionnel sans coloration, même dans les fours très chauds.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

La coupe de cette mozzarella en cubes larges 10x10x10mm (les plus larges du marché) permet une fonte lente pour former des spots moelleux bien distincts, qui ne colorent pas et donnent un aspect très artisanal aux pizzas, à la manière d'une Bufala fraîche. Plus économique et plus technique que son équivalent "fraîche", elle se conserve également plus longtemps.

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration

Du 20 au 23 octobre 2019

Exponantes, Le Parc

Tranches de bleu pour burger



COORDONNEES EXPOSANT:

Arla Foods - GP NIV 2 - STAND 643

Contact : Morgane Crolas

Tel : 0145238694

Email : mocro@arlafoods.com

Site Internet : www.arlapro.com/fr

Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 01/03/2019

Marchés ciblés :

Boulangerie

Cafés, Bars, Brasserie

Restauration commerciale

Restauration rapide / vente à emporter

DESCRIPTION DU PRODUIT

La tranche de Bleu Castello d'Arla Pro est une tomme de vache persillée ensemencée au Penicillium Roqueforti et affinée 7 semaines. En format de 5 tranches avec intercalaires, c'est une solution pratique et innovante pensée pour les chefs burgers. Son goût puissant et rond permet la confection de burgers de caractère avec une parfaite maîtrise de la dose.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Innovation: un fromage bleu prétranché spécial burgers, permettant une parfaite maîtrise de la dose et des coûts. Le format 125g a été étudié pour couvrir les besoins du service sans gaspillage. Cerise sur le gâteau, la recette au lait de vache bénéficie d'une IGP Danablu, pouvant être valorisée sur les menus.

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration

Du 20 au 23 octobre 2019

Exponantes, Le Parc

RIZ CARNAROLI PRECUIT SURGELE



COORDONNEES EXPOSANT:

SURGITAL France - HALL 2 - STAND 207

Contact : PERA PERA

Tel : 0472710022

Email : s.pera@surgital.it

Site Internet : WWW.SURGITAL.IT

Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 01/01/2019

Marchés ciblés :

- Boucherie
- Boulangerie
- Cafés, Bars, Brasserie
- Charcuterie
- Collectivités et Institutionnels
- Hôtellerie
- Restauration collective
- Restauration commerciale
- Restauration rapide / vente à emporter
- Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT

Le riz Carnaroli précuit Pastasi® Soluzioni Express est la synthèse entre une matière première de très haute qualité et une technologie de pré-cuisson et de surgélation sophistiquée, qui préserve toutes les grandes qualités organoleptiques et nutritionnelles de la variété Carnaroli, produite dans la plaine du Po. Ce riz offre une très grande polyvalence d'utilisation et un gain de temps considérable.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

gain de temps, praticité, grande versatilité du produit et polyvalence dans ses différents modes de préparation

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration
Du 20 au 23 octobre 2019
Exponantes, Le Parc

Ribs de bœuf charolais manchonné et maturé au sel de l'Himalaya

COORDONNEES EXPOSANT:

Maison Berjac - HALL 2 - STAND 215

Contact : Mikaël Cadio

Tel : 0675469176

Email : m.cadio@cadegau.com

Site Internet : www.berjac.fr



Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 01/04/2019

Marchés ciblés :

Cafés, Bars, Brasserie
Restauration commerciale
Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT

Nos Ribs de bœuf charolais manchonnés sont maturés au sel rose de l'Himalaya. Aussi appelé plat de côte, ce morceau est issu de l'avant du bœuf. Il se cuisine au four à basse température pour une finition rôtie. Le Ribs est préalablement maturé en chambre 3/4 semaines au sel rose de l'Himalaya. L'action de ce sel est triple:

- Il exalte les arômes de la viande
- Il participe à la purification de l'air de la cave
- Il crée une atmosphère sèche propice la maturation naturelle

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

A l'origine, le Ribs de bœuf est utilisé dans la préparation de plat traditionnel comme le bœuf bourguignon ou le pot-au-feu. Le processus de maturation offre à ce morceau une nouvelle utilisation, puisqu'il lui permet de s'adonner à la haute gastronomie. Le produit est travaillé directement par nos bouchers dans notre atelier de découpe. Afin de répondre à une demande de plus en plus forte de nos clients restaurateurs, nous nous sommes dotés de notre propre chambre de maturation. Cet espace dédié à la maturation du bœuf permet de faire varier les températures, la vitesse de l'air pulsé et le degré d'hygrométrie. Notre Ribs de bœuf est maturé au sel rose de l'Himalaya, reconnu pour être un véritable exhausteur de goût 100% naturel et ses propriétés organoleptiques.

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration
Du 20 au 23 octobre 2019
Exponantes, Le Parc

Ravioli petits pois fondants et menthe douce

COORDONNEES EXPOSANT:

SAINT JEAN SAS - HALL 3 - STAND 303

Contact : Stéphanie Castel

Tel : 0475454240

Email : stephanie.castel@saint-jean.fr

Site Internet : <http://www.royans-pro.fr/>



Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 01/09/2019

Marchés ciblés :

Boulangerie

Cafés, Bars, Brasserie

Restauration collective

Restauration commerciale

Restauration rapide / vente à emporter

DESCRIPTION DU PRODUIT

Ravioli surgelés aux petits pois fondants et menthe douce. A la semoule de blé français et aux œufs de poules élevées en plein air origine France.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Plus de 70% des ingrédients sont origine France. Les œufs sont issus de poules élevées en plein air. L'association petits pois menthe est adaptée à la fois aux attentes de la restauration commerciale et collective et à la tendance du flexitarisme.

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration
Du 20 au 23 octobre 2019
Exponantes, Le Parc

Ravioli Bleu du Vercors Sassenage AOP et baies roses



COORDONNEES EXPOSANT:

SAINT JEAN SAS - HALL 3 - STAND 303

Contact : Stéphanie Castel

Tel : 0475454240

Email : stephanie.castel@saint-jean.fr

Site Internet : <http://www.royans-pro.fr/>

Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 01/09/2019

Marchés ciblés :

- Boulangerie
- Cafés, Bars, Brasserie
- Restauration commerciale
- Restauration rapide / vente à emporter
- Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT

Ravioli frais au Bleu du Vercors-Sassenage AOP et baies roses. A la semoule de blé français, aux œufs de poules élevées en plein air, origine France. Recette développée en partenariat avec le chef doublement étoilé Christophe Aribert.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Plus de 70% des matières premières sont origine France. Recette originale à base d'un fromage AOP : le Bleu du Vercors-Sassenage. En adéquation avec notre engagement pour le bien être animal : œufs de poules élevées en plein air.

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration
Du 20 au 23 octobre 2019
Exponantes, Le Parc

D-Vine Connect



COORDONNEES EXPOSANT:

D-VINE - HALL 4 - STAND 434

Contact : Alice Jamet

Tel : 02 51 86 10 58

Email : alice.jamet@10-vins.com

Site Internet : www.dvine.pro

Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 11/11/2018

Marchés ciblés :

Cafés, Bars, Brasserie

Hôtellerie

Restauration commerciale

DESCRIPTION DU PRODUIT

Avec l'offre D-Vine, les hôteliers et restaurateurs ont désormais accès à une sélection de plus de 60 références, réalisée par l'œnologue Béatrice Dominé et validée par Laurent Derhé, Meilleur Ouvrier de France Sommelier. Grâce au format flacon de 10cl, chaque référence est servie au verre sans aucun risque de perte. Chaque flacon, équivalent à un verre de vin est spécialement ouvert pour le client. Avec la D-Vine, les hôteliers et restaurateurs augmentent ainsi leur chiffre d'affaires, leur ticket moyen et leur image, en permettant à leurs clients de déguster une diversité de vins au verre, y compris des Grands Crus.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Conçue pour les professionnels et équipée d'un écran tactile, cette nouvelle version est tout indiquée pour le libre-service, au bar ou même dans les suites. Elle offre une expérience client enrichie en donnant l'accès à une information accrue sur le vin, le vigneron et les conditions de service. Pour les restaurateurs, la gestion de l'offre est également optimisée. Le temps de service est réduit grâce à un mode restaurant et les établissements équipés ont accès au suivi de leur consommation, afin de contrôler les volumes consommés et le chiffre d'affaires généré. Cette D-Vine nouvelle génération et les datas qu'elle génère en temps réel offre ainsi un accès direct à des informations auxquelles aucun des acteurs du vin, producteurs, distributeurs ou consommateur final, n'avait accès jusqu'à présent.

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration

Du 20 au 23 octobre 2019

Exponantes, Le Parc

Ravioles pré-cuites



COORDONNEES EXPOSANT:

SAINT JEAN SAS - HALL 3 - STAND 303

Contact : Stéphanie Castel

Tel : 0475454240

Email : stephanie.castel@saint-jean.fr

Site Internet : <http://www.royans-pro.fr/>

Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 20/05/19

Marchés ciblés :

Boulangerie
 Restauration collective
 Restauration commerciale
 Restauration rapide / vente à emporter
 Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT

Ravioles précuites aux 3 fromages: ravioles détachées fraîches à la farine de blé tendre et aux œufs frais. A poêler, frire ou réchauffer avec une sauce.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Traditionnellement les ravioles fraîches sont proposées en plaques parfois difficiles à détacher pour les non-experts. Ce nouveau format va donc faciliter la préparation. Aussi, la précuisson de la pâte permet une texture plus croustillante lors de la préparation en friteuse. Idéale pour les planches apéritives ou les salades.

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration
 Du 20 au 23 octobre 2019
 Exponantes, Le Parc

TADAAM!

COORDONNEES EXPOSANT:

KOLECTOU - HALL 3 - STAND 327

Contact : Noémie Gourtay

Tel : 0658046753

Email : noemie.gourtay@kollectou.com

Site Internet : www.kollectou.com



Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 01/09/2018

Marchés ciblés :

Cafés, Bars, Brasserie
Hôtellerie
Restauration collective
Restauration commerciale
Restauration rapide / vente à emporter
Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT

TADAAM ! est la gamme de préparations pour super pâtisseries antigaspi : TADAAM ! Cookies, Moelleux et Cake salés vont révolutionner la restauration hors foyer !

Ces préparations sont majoritairement composées d'une nouvelle matière première antigaspi : une farine de pain recyclé issue de pain collecté et transformé par KOLECTOU. Cette dernière substitue la farine de blé jusqu'à hauteur de 75%

Sans additif ni conservateur ajouté, les préparations TADAAM ! sont faites d'ingrédients bruts et français : chapelure de pain recyclé, farine de blé, sucre, poudre à lever BIO et sans phosphate, et c'est Tout.

Avec une mise en oeuvre pratique et rapide, elles permettent de réaliser en seulement 3 gestes une multitude de pâtisseries gourmandes et de qualité, engagées vers une alimentation plus vertueuse et responsable.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Les préparations TADAAM ! permettent aux restaurateurs de s'engager simplement et concrètement vers une sensibilisation à l'antigaspi.

Au delà de l'engagement anti gaspi qui est l'essence même du produit, les préparations TADAAM ! sont un juste milieu entre :

- le besoin de réaliser facilement et rapidement des pâtisseries
- la demande pour des produits bruts, sains, français et de qualité

Les préparations TADAAM ! sont personnalisables à l'infini selon les envies, besoins, et contraintes des chefs : pour du fait maison, pratique et simple.

Nous les accompagnons par des suggestions et idées recettes sur différents canaux de communication : site internet, newsletter et communauté numérique de chefs. TADAAM ! est une base de créativité et de dynamisme en cuisine.

Un kit de sensibilisation papier et numérique est mis à disposition des restaurants afin de sensibiliser les convives à ces nouvelles pâtisseries qui valorisent le pain. Des supports pédagogiques ont été mis au point pour faire passer un message fort et témoigner de l'engagement anti gaspi du restaurant. Les restaurateurs ancrent ainsi de façon ludique et décourageante une nouvelle démarche pour sensibiliser les convives à la nécessité de tous réduire le gaspillage alimentaire.

En septembre 2019, plus d'une centaine de restaurants utilisent ainsi les préparations TADAAM ! en Bretagne et en Région Parisienne.

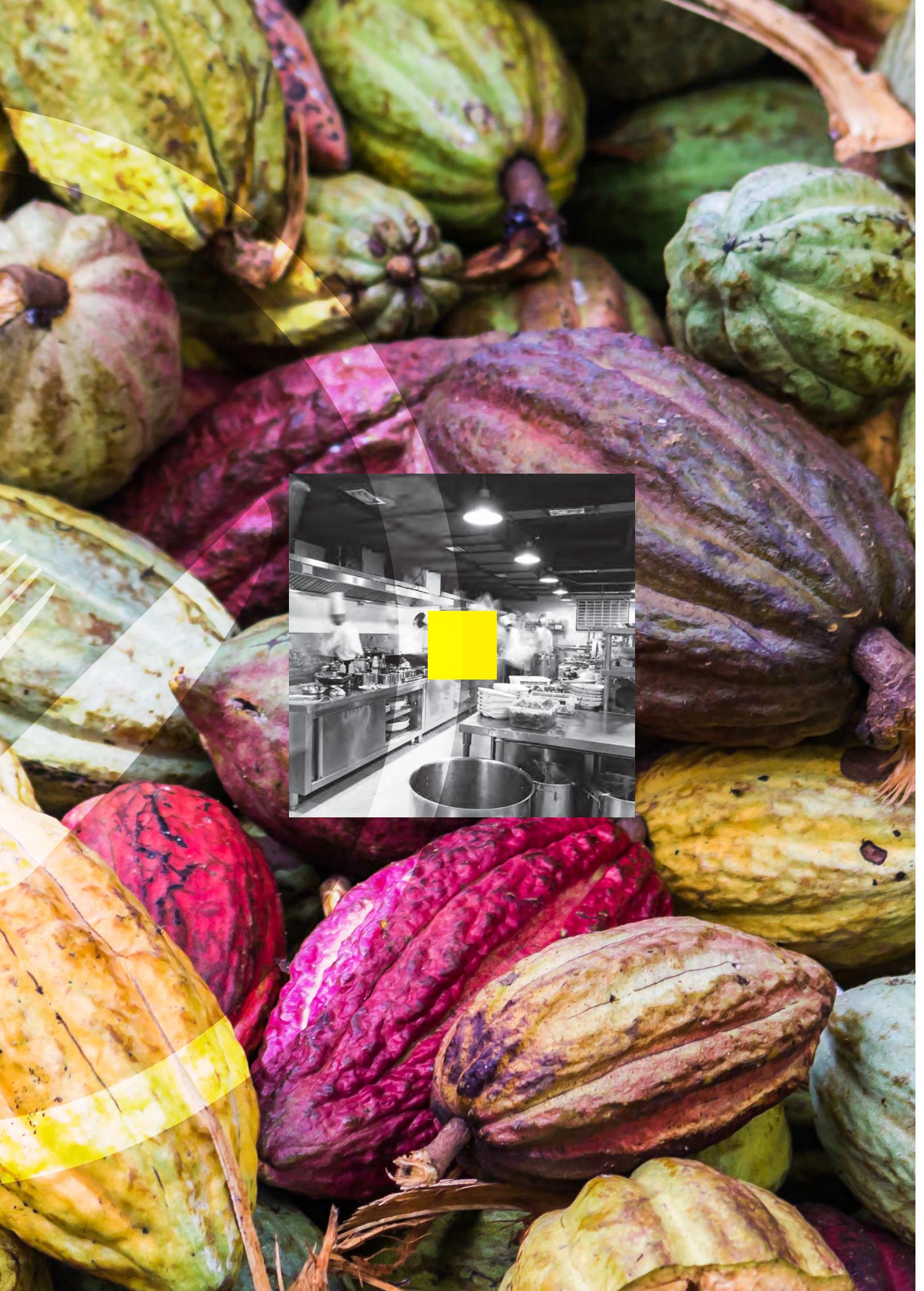
Grâce à eux, 12 tonnes de pain ont déjà été sauvées.

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration
Du 20 au 23 octobre 2019
Exponantes, Le Parc

43





SERVICES

SERBOTEL 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration
Du 20 au 23 octobre 2019
Exponantes, Le Parc

45



Plateforme de location de cuisines entre professionnels

COORDONNEES EXPOSANT:

Food Lab & Co - GP NIV 3 - STAND 512

Contact : Patrick Baudry

Tel : 07 67 97 16 64

Email : patrick@foodlabco.fr

Site Internet : www.foodlabco.fr



Type de produit : Services

Date de mise sur le marché : 10/10/2019

Marchés ciblés :

- Boucherie
- Boulangerie
- Charcuterie
- Collectivités et Institutionnels
- Pâtisserie/chocolatiers/confiseurs/glaciers
- Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT

Nous proposons aux entrepreneurs des métiers de bouche de louer tout ou partie d'une cuisine lorsque celle-ci n'est pas utilisée par son propriétaire. C'est une solution flexible et à moindre frais pour la personne qui loue et qui permet de rentabiliser des investissements pour celle qui partage ses équipements.

Ce service s'adresse aussi bien aux agriculteurs qui veulent revaloriser leur production, aux entrepreneurs en démarrage qui veulent tester des recettes, aux traiteurs ambulants, aux industriels qui ont besoin de réaliser une petite production, aux professionnels qui proposent des événements type formations ou présentation de produits...

Cela peut aussi être une solution pour revitaliser les centres bourgs en désertification, par la location temporaire ou le partage de locaux vides par des artisans alimentaires.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Food Lab & Co est une solution innovante qui permet de répondre à plusieurs besoins : adapter ses capacités de production à la demande, rentabiliser les équipements, offrir des solutions de proximité géographique, permettre aux entrepreneurs qui n'ont pas la capacité d'investir dans des locaux aux normes de se lancer à moindre coûts.

En mutualisant des cuisines sous-utilisées et en augmentant perdurer la durée de vie et d'utilisation de locaux et de matériaux, notre service permet de réduire le nombre de construction neuve et leur impact sur l'environnement.

SERVICES

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration
Du 20 au 23 octobre 2019
Exponantes, Le Parc

46



Programme EcoPro

COORDONNEES EXPOSANT:

Eni Gas & Power France SA - HALL 3 - STAND
302

Contact : Maud POTEMPA

Tel : 0181939369

Email : maud.potempa@eni.com

Site Internet : <https://fr.eni.com/professionnels/>

Type de produit : Services

Date de mise sur le marché : 01/03/2019

Marchés ciblés :

Grande Distribution

Architectes/ Décorateurs

Boucherie

Boulangerie

Cafés, Bars, Brasserie

DESCRIPTION DU PRODUIT

EcoPro est une formation gratuite de sensibilisation à l'efficacité énergétique dédiée aux TPE et PME. Le programme EcoPro a été retenu suite à un appel à candidatures mené par l'Etat dans le cadre du dispositif des certificats d'économie d'énergie (CEE). Porté par ENI, ce programme est totalement distinct de ses activités commerciales.

EcoPro vise spécifiquement 4 secteurs d'activité : l'hôtellerie et restauration, les commerces de proximité, les sites de production et process (boulangeries, etc.) et le tertiaire/bureaux. Les formations sont réalisées en présentiel et intègrent des modules propres à chaque secteur en complément d'un socle commun.

L'objectif des formations est d'aider les professionnels -restaurateurs, hôteliers, artisans, commerçants, etc. - à réduire leurs consommations d'énergie et leurs coûts tout en conservant les mêmes performances, et à identifier les dispositifs d'aide permettant de financer leurs mesures d'efficacité énergétique. Ces formations n'ont aucune visée commerciale.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Le programme EcoPro cible les TPE et PME pour qui les dispositifs d'efficacité énergétique sont souvent peu accessibles et/ou onéreux (offres payantes de type audit par exemple).

L'objectif du programme est de s'aligner sur les besoins des entreprises en leur proposant une intervention gratuite, avec peu de contraintes et un contenu concret leur permettant d'appliquer facilement les recommandations pour réaliser des économies d'énergie.

Eni a pour ambition de former ainsi 12 000 structures d'ici le 30 juin 2021. Cela permettrait à ces dernières de réaliser de 10 à 20% d'économies d'énergie, ce qui a une incidence non négligeable sur leur facture d'énergie.

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration

Du 20 au 23 octobre 2019

Exponantes, Le Parc

Remplacement de gérants hôteliers

COORDONNEES EXPOSANT :

TEODYM - HALL 1 - STAND 145

Contact : Anthony Labussiere

Tel : 0637498291

Email : anthony@teodym.fr

Site Internet : www.teodym.fr



Type de produit : Services

Date de mise sur le marché : 01/06/2019

Marchés ciblés :

Hôtellerie

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pour une industrie hôtelière performante, le remplacement des gérants d'hôtels est un élément-clé souvent méconnu.

Pour des missions de remplacement (courte durée) ou de management de transition (longue durée), nous trouvons la bonne personne, au bon moment !

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Nulle autre entreprise n'avait fait le pas de déployer ce service en France auparavant.

Les hôteliers ont dorénavant une réelle solution pour rester serein, sans perdre de chiffre d'affaires !

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration

Du 20 au 23 octobre 2019

Exponantes, Le Parc

Greenologie



COORDONNEES EXPOSANT:

Bonduelle Europe Long Life SAS - HALL 2 -
STAND 225

Contact : LUC FONTAINE

Tel : 0607437329

Email : luc.fontaine@bonduelle.com

Site Internet : <https://www.bonduelle-foodservice.fr/>

Type de produit : Services

Date de mise sur le marché : 01/01/2019

Marchés ciblés :

Boulangerie
Cafés, Bars, Brasserie
Collectivités et Institutionnels
Hôtellerie
Restauration collective

DESCRIPTION DU PRODUIT

Envie de plus de végétal dans vos menus? Avec son nouveau service, la Greenologie, Bonduelle vous aide à cuisiner facilement du végétal gourmand ! Inscrivez-vous vite sur www.bonduelle-foodservice.fr ou rencontrez notre brigade qui vous montrera l'art et la manière de passer au végétal.

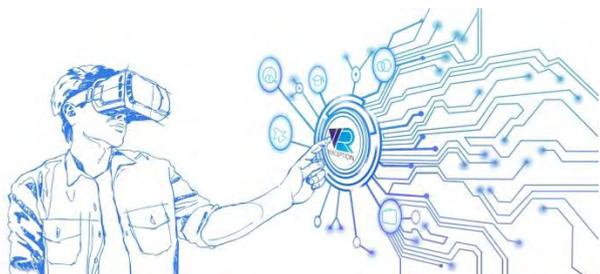
DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Dans un contexte de changement d'habitudes alimentaires (flexitariens, végétariens etc.), Bonduelle innove dans l'accompagnement des chefs et leurs donne toute les clefs pour mieux maîtriser le végétal en cuisine. Le service Greenologie rassemble savoir et savoir-faire pour mieux comprendre les convives, les tendances, les bases nutritionnelles en alimentation végétale, et les secrets des recettes végétales qui raviront les convives !

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration
Du 20 au 23 octobre 2019
Exponantes, Le Parc

Mickael Dailly



COORDONNEES EXPOSANT:

VR Perception – GP NIV 3 - STAND 526

Contact : Mickael Dailly

Tel : +33663925075

Email : m.dailly@vrperception.com

Site Internet : www.lambweston.com

Type de produit : Services

Date de mise sur le marché : 01/05/2019

Marchés ciblés :

Grande Distribution
Architectes/ Décorateurs
Boucherie
Boulangerie
Cafés, Bars, Brasserie
Cavistes
Charcuterie
Collectivités et Institutionnels
Hôtellerie
Pâtisserie/chocolatiers/confiseurs/glaciers
Poissonnerie
Restauration collective
Restauration commerciale
Restauration rapide / vente à emporter
Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT

VR Perception propose Virtuality Restaurants & Hôtels qui est une solution qui mets en avant l'utilisation des nouvelles technologies pour le recrutement, la formation et la fidélisation du personnel dans la restauration et l'hôtellerie au travers de différentes expériences en Réalité Virtuelle. La réalité virtuelle permet de créer de l'empathie ce qui favorise le recrutement, mais elle permet aussi un taux de rétention des informations de 75% par rapport à une formation standard et permet aussi une réduction importante des coûts de formations. Sans compter l'effet "WOW" pour faire découvrir les établissements sous un angle totalement immersif.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

La formation en réalité virtuelle offre de nombreux avantages par rapport aux séances et séminaires traditionnels de formation en personne des employés. En tant que solution technologique de pointe, il s'agit d'une approche plus avant-gardiste qui non seulement augmente l'engagement, mais apporte également une composante très réaliste à la formation qui permet aux stagiaires de visualiser les scénarios de la vie réelle où leur formation est susceptible d'être appliquée. Cela permet au personnel en formation de mieux se préparer à toute éventualité future. La formation en réalité virtuelle augmente non seulement l'engagement des employés, mais elle permet aussi une formation plus rapide, moins coûteuse et de meilleure qualité du personnel dans une industrie où le roulement du personnel est par ailleurs élevé.

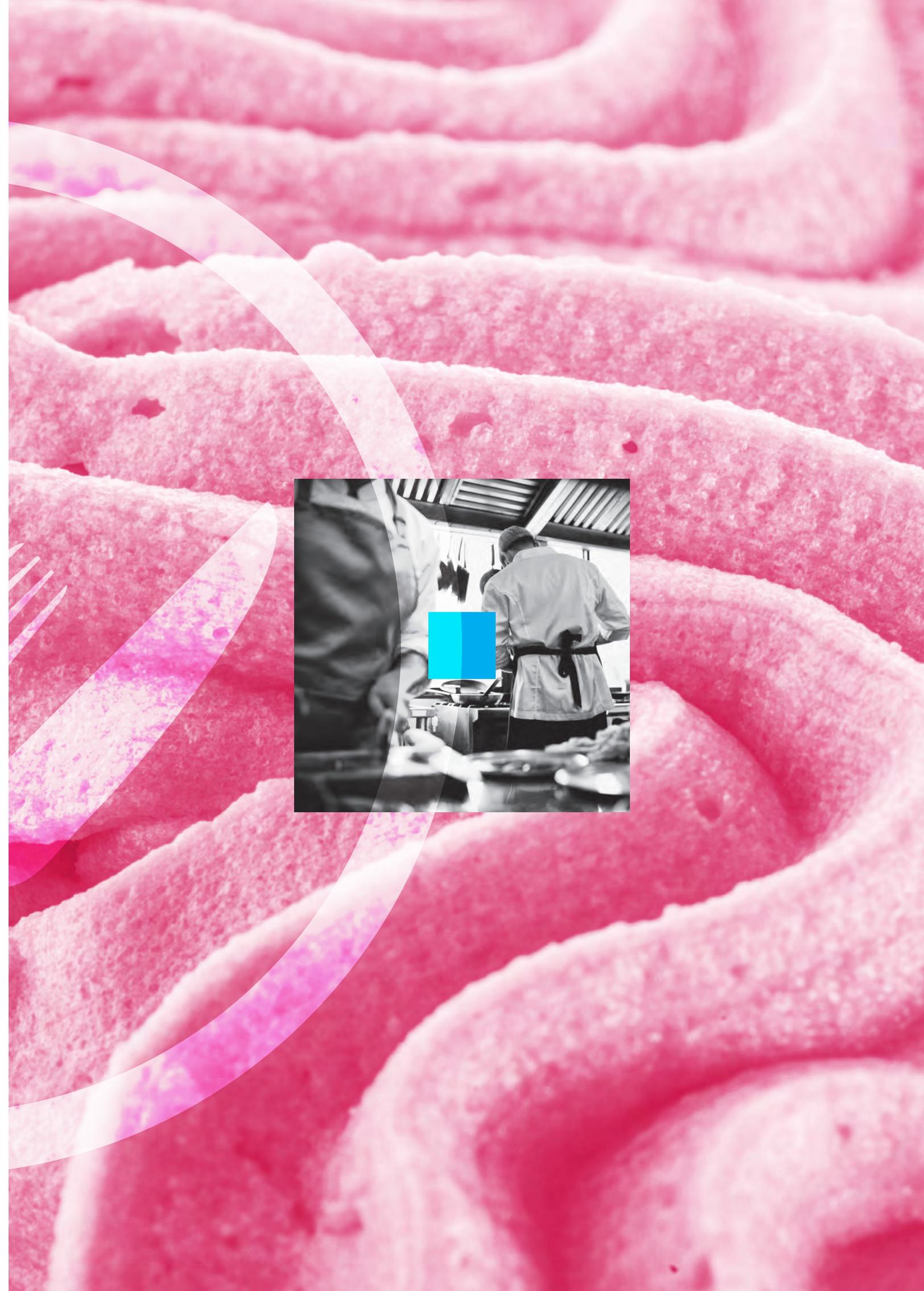
Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration
Du 20 au 23 octobre 2019
Exponantes, Le Parc

50



SERVICES





INFORMATIQUE

SERBOTEL 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration
Du 20 au 23 octobre 2019
Exponantes, Le Parc



Edikio guest

COORDONNEES EXPOSANT:

LSM LINEAIRE - HALL XXL - STAND 865

Contact : Blaise de Saint Maurice

Tel : 0661472497

Email : lsmlinaire@orange.fr

Site Internet : www.lsmlinaire.fr

SPECIAL HOTELS ET RESTAURANTS



Etiquette longue
jusqu'à 50 x 150 mm



Etiquette de
buffet 54 x 85 mm

RECTO VERSO MANUEL



Type de produit : Informatique

Date de mise sur le marché : Novembre 2018

Marchés ciblés :

Grande Distribution
Architectes/ Décorateurs
Boucherie
Boulangerie
Cafés, Bars, Brasserie
Cavistes
Charcuterie
Collectivités et Institutionnels
Hôtellerie
Pâtisserie/chocolatiers/confiseurs/glaciers
Poissonnerie
Restauration collective
Restauration commerciale
Restauration rapide / vente à emporter
Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT

Imprimantes Edikio Guest : Solution d'impression d'étiquettes sur cartes plastiques en toute autonomie. Cette offre est dédiée à l'étiquetage des buffets des hôtels, traiteurs et restaurants. Ces derniers peuvent créer et imprimer eux-mêmes leurs étiquettes en imprimant les informations réglementaires (dénominations, compositions, allergènes, en une ou plusieurs langues). Cette solution permet d'imprimer aussi les badges du personnel, cartes de réceptions et séminaires, cartes cadeaux, étiquettes de bagages, cartes promotionnelles, cartes d'accès (chambres, spa, casinos, golf etc.), ou encore des étiquettes de prix pour les boutiques.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

L'impression des étiquettes de buffet avec la solution Edikio Guest renforce l'image de marque de l'établissement concerné (hôtels, traiteurs, restaurants, ...). La présentation esthétique et professionnelle des étiquettes aide les clients à effectuer un choix rapide et éclairé.

La technologie d'impression thermique sur cartes plastiques est particulièrement adaptée aux environnements alimentaires (hygiénique, cartes en pvc résistant et facile à nettoyer, certifiées contact alimentaire). L'impression instantanée en quelques secondes assure une flexibilité et un gain de temps au quotidien (mise à jour rapide des étiquettes selon les suggestions du jour, ...).

6 formats d'étiquettes PVC blanc ou noir mat (style ardoise) et de couleurs : 50 x 150, 50 x 120, 54 x 86, 42.5 x 54, 57 x 54 et 54 x 28 mm.

Le kit Edikio Guest est fourni tout-en-un avec l'imprimante (connexion usb), le logiciel de création d'étiquettes Edikio et les consommables (cartes et ruban d'impression).

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration

Du 20 au 23 octobre 2019

Exponantes, Le Parc

54



L'Addition Réservation

COORDONNEES EXPOSANT:

ADSTELLAM - HALL 4 - STAND 422

Contact : Claire Garrigues

Tel : 0699939717

Email : claire.garrigues@laddition.com

Site Internet : <https://www.laddition.com/fr>

Type de produit : Informatique

Date de mise sur le marché : Juin 2019

Marchés ciblés :

Boulangerie
Cafés, Bars, Brasserie
Cavistes
Hôtellerie
Pâtisserie/chocolatiers/confiseurs/glaciers
Restauration commerciale
Restauration rapide / vente à emporter
Traiteurs



 l'addition

DESCRIPTION DU PRODUIT

Avant d'encaisser des clients, un restaurateur a à cœur de les attirer dans son établissement. Quoi de plus gratifiant et économiquement rentable qu'un carnet de réservation bien rempli ?

L'Addition a pris la mesure de cette demande en proposant à ses clients « la réservation en ligne avec L'Addition ».

70% des restaurateurs communiquent sur Facebook, beaucoup disposent d'un site internet. Notre proposition de valeur est simple : offrir un moteur de réservation intégrable à la page Facebook ou au site internet du restaurateur.

Pas besoin de connaissances informatiques, pas besoin de passer par de coûteux intermédiaires, vos réservations sont automatiquement connectées à votre système de caisse L'Addition.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

La digitalisation de la restauration a vu émerger de nombreux acteurs. Certains proposent aux restaurateurs des services onéreux de réservation. L'originalité de L'Addition Réservation est d'éliminer ces intermédiaires coûteux.

D'un point de vue opérationnel, savoir anticiper le volume de son service est évidemment un avantage compétitif : les achats, le planning du personnel peuvent être mieux organisés.

Enfin l'interconnexion entre le système de caisse annule tout besoin de ressaisie, de double équipement informatique, un seul support mais une foule de fonctionnalités : réserver, prendre la commande, communiquer avec la cuisine et encaisser ses clients.

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration

Du 20 au 23 octobre 2019

Exponantes, Le Parc

55



Orchestra *borne



COORDONNEES EXPOSANT:

Orchestra Software - HALL 4 - STAND 422

Contact : Damien CHEVALLIER

Tel : 0383960010

Email : dchevallier@felix.fr

Site Internet : <https://www.orchestra-software.com>

Type de produit : Informatique

Date de mise sur le marché : 01/10/2019

Marchés ciblés :

Restauration rapide / vente à emporter



INFORMATIQUE

DESCRIPTION DU PRODUIT

Nous accompagnons nos clients dans la digitalisation leur point de vente avec ces bornes de prise de commande pour la restauration, le snacking, la boulangerie et tous les métiers de bouche.

Efficacité, gain de temps et expérience client, voici les objectifs de ces nouvelles bornes dédiées aux métiers de nos clients.

Vous bénéficier d'une interface personnalisée et adapter à vos produits qui permettra à vos clients de passer commande de manière autonome.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Orchestra*Bornes est nativement interfacé avec la dernière version de notre logiciel de gestion et d'encaissement Orchestra*PDV, certifié NF 525. Cela vous garantira une gestion unifiée de vos articles, tarifs, stocks et de vos statistiques.

Orchestra*borne permet une amélioration de l'expérience client dans votre point de vente et de vrais gains de productivité.

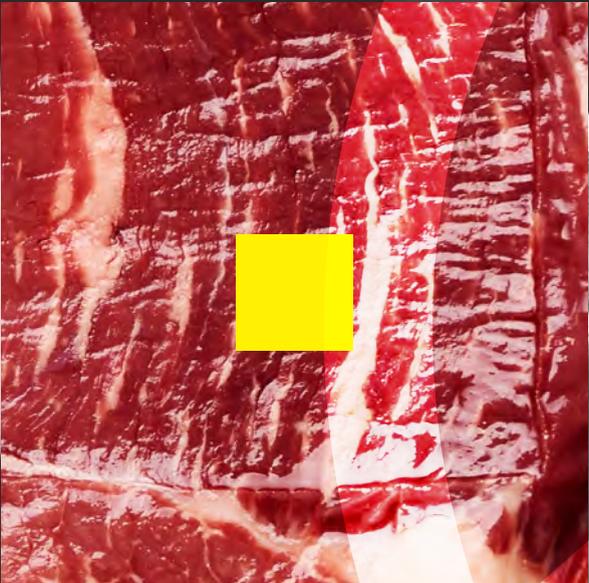
Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration
Du 20 au 23 octobre 2019
Exponantes, Le Parc

56







MATERIEL POUR CUISINE ET COMMERCE

SERBOTEL 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration
Du 20 au 23 octobre 2019
Exponantes, Le Parc



Hibachi



COORDONNEES EXPOSANT:

AV SYSTEMS - HALL 3 - STAND 310

Contact : Laura Fernandez

Tel : 0673955288

Email : laura.fernandez@avsystems.fr

Site Internet : www.avsystems.fr

Type de produit : Matériel pour cuisine et commerce

Date de mise sur le marché : 20/11/2018

Marchés ciblés :

Cafés, Bars, Brasserie

Hôtellerie

Restauration commerciale

Restauration rapide / vente à emporter

DESCRIPTION DU PRODUIT

L'Hibachi MIBRASA® est un mini grill portable de haute qualité, créé pour être utilisé dans les restaurants au niveau professionnel ou pour en faire un usage domestique et cuisiner entre amis ou en famille dans n'importe quelle ambiance. Il se présente en trois modèles et est fabriqué à partir d'acier.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Hibachi est un style de cuisine japonaise où les aliments se préparent sur une petite grille portable. Cette technique de cuisson transforme le repas en une expérience culinaire interactive. Il est possible d'y cuisiner avec du charbon végétal ou de la pierre volcanique.

MATÉRIEL POUR CUISINE ET COMMERCE

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration

Du 20 au 23 octobre 2019

Exponantes, Le Parc

60



NACUT



COORDONNEES EXPOSANT:

NALEX - HALL XXL - 831

Contact : alexis bain

Tel : 0668816399

Email : contact@nacut.fr

Site Internet : en cours de construction

Type de produit : Matériel pour cuisine et commerce

Date de mise sur le marché : 02/07/2019

Marchés ciblés :

Grande Distribution

Boulangerie

Cafés, Bars, Brasserie

Collectivités et Institutionnels

Restauration collective

Restauration rapide / vente à emporter

DESCRIPTION DU PRODUIT

Nacut, fabriqué en France, est le 1er outil de coupe et de préparation de sandwiches, qui allie sécurité, rapidité, hygiène et productivité.

Nacut est une innovation révolutionnaire, brevetée en France et à l'international.

Cette outil pensé pour la sécurité des salariés apporte aussi un gain de temps important.

On introduit la baguette dans le support mobile que l'on pousse afin qu'il glisse dans le tube.

Le pain est coupé en toute sécurité (pas d'accès à la lame) puis écarté.

Maintenu ouvert grâce à la gouttière de maintien,

Nous avons donc les deux mains libres pour garnir le sandwich.

Une fois celui-ci garni, il suffit de tirer le support mobile pour le libérer.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

C'est le fruit de 4 ans de recherche et développement par un professionnel de la restauration, qui connaît les contraintes du métier.

Les points clés de la technologie Nacut :

Plus de productivité : il permet d'avoir les deux mains libres pour le garnir. (Gain de 30 % de temps, donc réduction des coûts fixes sur le personnel).

Plus de sécurité lors de la coupe du pain (1ère cause d'accidents de travail) : la lame est sécurisée à l'intérieur de l'outil

Plus d'hygiène : moins de manipulation du pain

□ Outil aux normes alimentaires

Technologie Low tech : facile d'utilisation et de nettoyage

Nomade : petit, léger, au design moderne, il s'adapte au lieu de production et de vente

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration

Du 20 au 23 octobre 2019

Exponantes, Le Parc

TWO-LEVEL- WASHER - TLW



COORDONNEES EXPOSANT:

HOBART- GP NIV 2 - STAND 651

Contact : Marie-Hélène PATTEEUW

Tel : 0164116025

Email : marie.patteeuw@hobart.fr

Site Internet : www.hobart.fr

Type de produit : Matériel pour cuisine et commerce

Date de mise sur le marché : 01/10/2019

Marchés ciblés :

Cafés, Bars, Brasserie
Collectivités et Institutionnels
Hôtellerie
Restauration collective
Restauration commerciale
Restauration rapide / vente à emporter
Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT

Le lave-vaisselle et ustensiles TWO-LEVEL-WASHER (TLW) est le 1er lave-vaisselle au monde permettant de laver et de rincer simultanément 2 casiers sur 2 niveaux fonctionnant indépendamment l'un de l'autre.

Le niveau supérieur fonctionne comme une machine à capot standard (capacité identique). Le niveau inférieur possède sa propre zone de lavage et rinçage et ses propres programmes indépendants du niveau supérieur.

L'application HOBART WASHSMART, incluse, permet de contrôler à distance les 2 niveaux de lavage. Le TLW c'est donc : une double capacité, appréciable en période de pointe et d'encombrement dans le local laverie ; une grande flexibilité, lavage de la vaisselle en haut et des ustensiles en bas par exemple ; un même espace au sol, donc un gain de place conséquent.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

- Le TLW est unique sur le marché de par sa conception qui révolutionne l'organisation dans la cuisine
- Capacité doublée : 2 niveaux autonomes de lavage simultané
 - Grande flexibilité : lavage de différents éléments de vaisselle (assiettes, tasses, couverts, bacs, ustensiles, ...) en même temps
 - Double performance : 2 zones de lavage fonctionnant indépendamment l'une de l'autre
 - Gain de temps: inutile d'attendre qu'un casier soit fini pour lancer le suivant
 - Gain de place : équivalent à 2 machines sur un même niveau

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration
Du 20 au 23 octobre 2019
Exponantes, Le Parc

**Gamme de fours
CONVOTHERM 4 BAKE
composée de deux
modèles disponibles en 5
et 8 niveaux avec ou
sans porte escamotable**



COORDONNEES EXPOSANT:

ENODIS- GP NIV 2 - STAND 658

Contact : Françoise Blondeau

Tel : 0169022502

Email : fblondeau@enodis.fr

Site Internet : www.enodis.fr

Type de produit : Matériel pour cuisine et commerce

Date de mise sur le marché : 02/09/2019

Marchés ciblés :

Grande Distribution

Boulangerie

Hôtellerie

Pâtisserie/chocolatiers/confiseurs/glaciers

Restauration collective

Restauration commerciale

Restauration rapide / vente à emporter

DESCRIPTION DU PRODUIT

Inspiré par les boulangers, les fours CONVOTHERM 4 BAKE proposent une flexibilité maximale dans un espace compact permettant de garantir une production de produits boulangers, des pâtisseries et des snacks de qualité professionnelle. Ce nouveau concept associe l'expertise de la cuisson traditionnelle et les principes modernes du four mixte. Simple d'utilisation grâce à l'interface tactile intuitive easyTouch®, cette nouvelle gamme innove avec des fonctionnalités complètes promettant des résultats de cuisson toujours parfaits.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

- Natural Smart Climate™ activé par le Closed System ACS+ garantit un climat d'enceinte de cuisson parfait.
- BakePro : la fonction de cuisson en plusieurs étapes assure une pousse idéale, un moelleux exceptionnel et une coloration et croustillance idéales des produits.
- Rise&Ready : 3 niveaux de pousse sont disponibles afin de permettre un développement optimal des produits.
- Système d'injection haute performance permettant au professionnel de déclencher une aspersion de vapeur en fonction de ses besoins de cuisson et à volonté (« le coup du boulanger »)
- Vitesse du ventilateur variable : disponible avec 5 réglages, il est possible de l'arrêter complètement.
- Livres de recettes et Press&Go : cuisson automatique avec des touches de sélection rapide des modes de cuisson préprogrammés pour des résultats de cuisson toujours identiques avec possibilité d'enregistrer ses propres recettes (Press&Go+).
- TrayView : affichage des cuissons en cours sur chaque niveau et du temps restant.
- Tôles d'aspiration optimisées : les ouvertures spécialement adaptées garantissent une circulation idéale de l'air pour des résultats uniformes dans toute l'enceinte de cuisson.
- Porte escamotable : évite tout contact avec la vitre chaude et dégage l'espace de travail : gain de place et sécurité assurée.
- ConvoClean+ : assure un nettoyage sans effort et sans surveillance
- Plaques et accessoires Euronorm (EN) 600x400 parfaitement interchangeables avec les glissières de boulanger.

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration

Du 20 au 23 octobre 2019

Exponantes, Le Parc

TESTUIL



DESCRIPTION DU PRODUIT

TESTUIL permet aux restaurateurs de contrôler l'état de dégradation de leurs huiles de friture afin de rester en conformité avec la réglementation.

TESTUIL permet :

- une lecture simple
- un test en toute sécurité
- le respect de la réglementation sur les composés polaire (Décret n°2008-184 du 26/02/2008)
- de faire des économies et de respecter une démarche écologique en ne renouvelant pas l'huile trop souvent.

TESTUIL est simple à utiliser, un personnel non formé aux pratiques des laboratoire peut réaliser le test.

C'est une solution tout en un, rapide, avec une lecture sans risque d'erreur. Il s'effectue en toute sécurité dans une huile tiède contrairement à d'autres tests qui se réalisent avec une huile brûlante. Il permet de ne changer l'huile que lorsque celle-ci est réellement dégradée = économies et respect de l'environnement.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

3 types de testeurs existaient sur le marché :

- Haut de gamme : le testeur électronique (cher, environ 450€)
- Milieu de gamme difficile à interpréter pour les opérateurs en cuisine
- Bas de gamme ne respectant pas la réglementation française.

Sanipousse a donc voulu concevoir un test milieu de gamme qui soit intuitif, écologique et économique (environ 60€ la boîte de 20 tests).

COORDONNEES EXPOSANT:

SANIPOUSSE- GP NIV 2 - STAND 662

Contact : Fabrice KOCH

Tel : 0254437575

Email : f.koch@sanipousse.com

Site Internet : www.sanipousse.com

Type de produit : Matériel pour cuisine et commerce

Date de mise sur le marché : 01/10/2018

Marchés ciblés :

- Grande Distribution
- Boucherie
- Boulangerie
- Cafés, Bars, Brasserie
- Charcuterie
- Collectivités et Institutionnels
- Pâtisserie/chocolatiers/confiseurs/glaciers
- Poissonnerie
- Restauration collective
- Restauration commerciale
- Restauration rapide / vente à emporter
- Traiteurs

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration
Du 20 au 23 octobre 2019
Exponantes, Le Parc

COMBINE CUTTER / COUPE-LEGUMES



COORDONNEES EXPOSANT:

SAS DYNAMIC- GP NIV 2 - STAND 637

Contact : JOSE DE MORAIS

Tel : 02 51 63 02 72

Email : j.demorais@dynamicmixers.com

Site Internet : www.dynamicmixers.com

Type de produit : Matériel pour cuisine et commerce

Date de mise sur le marché : JANVIER 2020

Marchés ciblés :

Cafés, Bars, Brasserie
Collectivités et Institutionnels
Restauration collective
Restauration commerciale
Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT

Avec sa forme et son design inédit, son socle aux formes douces et rondes de couleurs orange, le combiné cutter / coupe-légumes offre aux cuisines professionnelles une esthétique parfaite, idéale pour la préparation dans une cuisine ouverte. Son ergonomie a été longuement réfléchi en observant les habitudes des utilisateurs et sa polyvalence répond aux attentes du marché. Détails et astuces, certains brevetés, garantissent hygiène et sécurité aux opérateurs. L'appareil permet de réaliser de nombreuses coupes de fruits et légumes grâce à ses 25 disques en inox (les plus larges du marché). En version cutter, il hache, broie, émulsionne, pétrit en un clin d'œil grâce à différentes configuration "à la carte" !

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Un appareil inédit et breveté

Tous les éléments qui composent le nouveau combiné Coupe-Légumes/Cutter de Dynamic s'installent et se démontent sans outils. Un système de démontage astucieux et breveté permet aux opérateurs de retirer en quelques secondes les éléments en contact avec les aliments pour les passer en lave-vaisselle.

En version Coupe-légumes, la poignée-poussoir ergonomique en inox facilite les opérations et s'adapte aussi bien aux droitiers qu'aux gauchers. En version Cutter, un système d'attaches rapides offre une mise en place instantanée et intuitive du bol et du couvercle.

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration
Du 20 au 23 octobre 2019
Exponantes, Le Parc

CLÉMENT VEYRIER

COORDONNEES EXPOSANT:

ELECTRO CALORIQUE- GP NIV 2 - STAND
647

Contact : Bertrand Boucand

Tel : 0472931414

Email : c.veyrier@electrocalorique.com

Site Internet : www.electrocalorique.com



Type de produit : Matériel pour cuisine et commerce

Date de mise sur le marché : 01/01/2019

Marchés ciblés :

Collectivités et Institutionnels

Hôtellerie

Restauration collective

DESCRIPTION DU PRODUIT

De délicieuses préparations chaudes, en toute autonomie !

EXPRESSO : Chariot avec machine à boissons chaudes intégrée permet de distribuer jusqu'à 40 plateaux petits déjeuners et servir à la demande 10 variétés de boissons chaudes.

Développé en partenariat avec BRAVILOR, L'EXPRESSO a pour objectif d'offrir une utilisation nomade, qualitative et simple d'utilisation.

Le système Plug & Play de L'EXPRESSO permet, après une heure de branchement électrique, de servir jusqu'à 60 tasses chaude de 25 cl et cela pendant plus de 3h00.

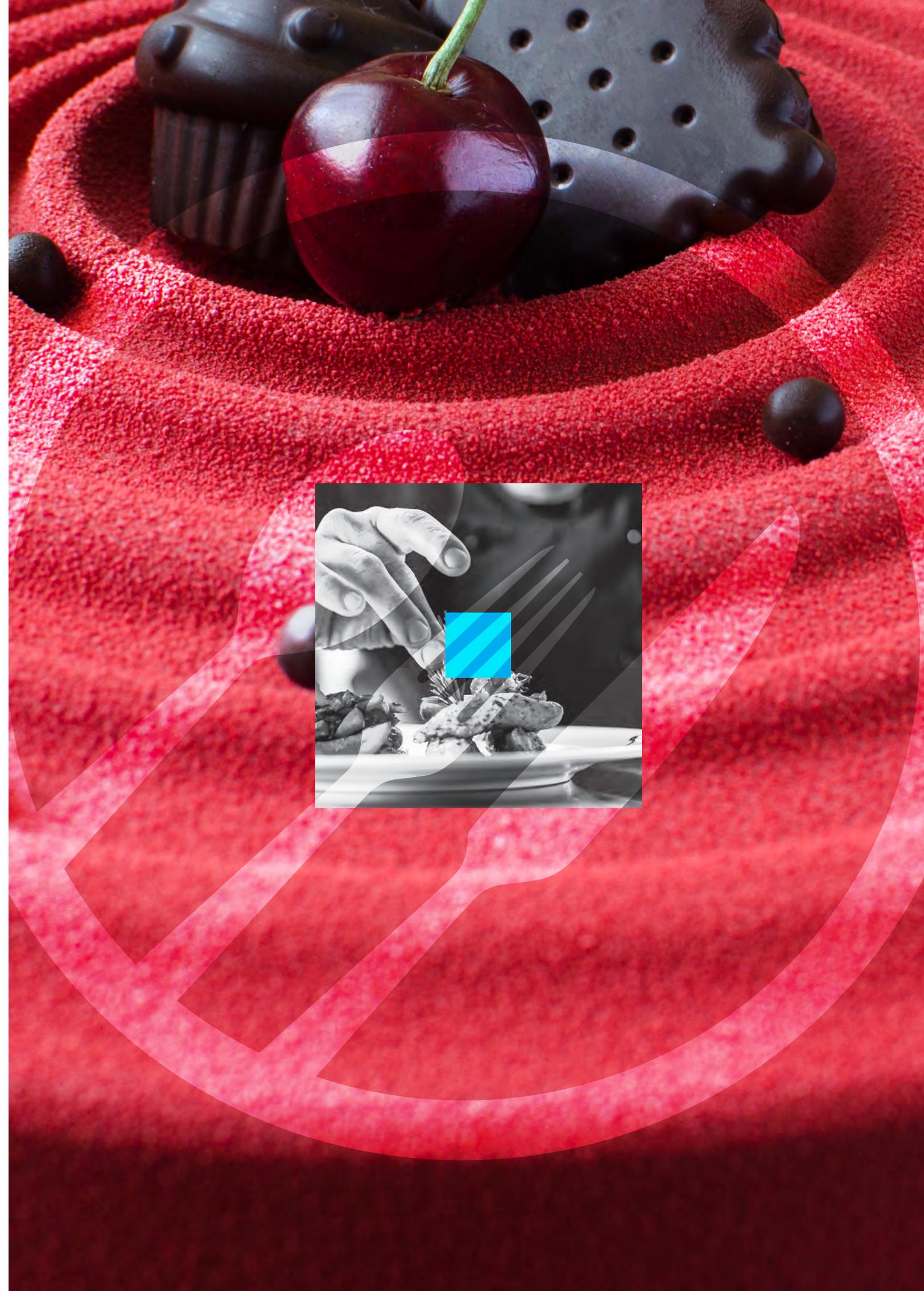
DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Le système Plug & Play de L'EXPRESSO permet, après une heure de branchement électrique, de servir jusqu'à 60 tasses chaude (boissons gourmande : café, thé, chocolat, capuccino...) de 25 cl et cela pendant plus de 3h00.

MATÉRIEL POUR CUISINE ET COMMERCE

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration
Du 20 au 23 octobre 2019
Exponantes, Le Parc





MOBILIER -- AGENCEMENT - DECORATION

SERBOTEL 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration
Du 20 au 23 octobre 2019
Exponantes, Le Parc

69



ASTUCIO

Canapé convertible superposé



COORDONNEES EXPOSANT :

Dorelan France - HALL 1 - STAND 106

Contact : Fabrice Morand

Tel : 07 72 36 58 84

Email : f.morand@dorelanfrance.fr

Site Internet : <https://www.dorelanhotel.com/fr/>

Type de produit : Mobilier agencement décoration

Date de mise sur le marché : 01/01/2019

Marchés ciblés :

Hôtellerie

MOBILIER AGENCEMENT DÉCORATION

DESCRIPTION DU PRODUIT

Le canapé convertible superposé ASTUCIO est la dernière innovation de la division Hôtel de Dorelan. Ce modèle unique offre la possibilité de doubler la capacité d'accueil d'une chambre avec deux couchages d'appoints en plus. Il devient possible de proposer un couchage à deux personnes supplémentaires sans empiéter sur la surface au sol. ASTUCIO est doté du système Dorelan Easyflip® qui permet de préparer le lit supérieur tout simplement en retournant l'assise sans la déhousser. La transformation du canapé en lits superposés est facile et rapide à mettre en place par une seule personne. Le canapé ASTUCIO est conforme aux normes NF EN 749-1/2 + A1 2015 pour une totale sécurité. ASTUCIO est doté de matelas en « My Form Extension » brevet exclusif Dorelan qui garantit de bonnes nuits de sommeil avec un maximum de confort pour les utilisateurs.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

- Conforme aux normes NF EN 749-1/2 + A1 : 2015
- Transition du canapé au lit superposé en toute sécurité et en moins d'une minute
- Gain de place : offre un couchage supplémentaire facilement sans empiéter sur la surface au sol de la chambre
- Respecte le design de votre chambre grâce au 160 revêtements et coloris disponibles

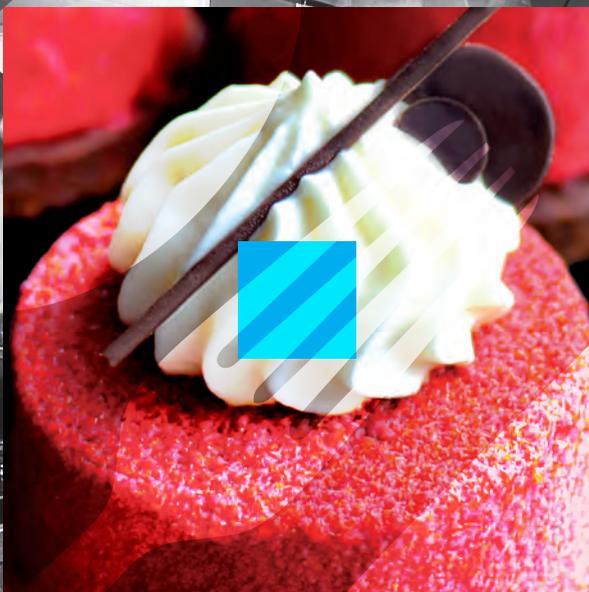
Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration
Du 20 au 23 octobre 2019
Exponantes, Le Parc

70







HYGIENE - LINGE

SERBOTEL 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration
Du 20 au 23 octobre 2019
Exponantes, Le Parc



CITRUS DDA



COORDONNEES EXPOSANT:

HYGIAL OUEST- HALL 1 - STAND 111

Contact : EMMANUEL SOURTY

Tel : 06 85 13 34 60

Email : emmanuel.sourty@hygialouest.fr

Site Internet : www.hygial.fr

Type de produit : Hygiène - Linge

Date de mise sur le marché : 01/09/2018

Marchés ciblés :

Grande Distribution
Architectes/ Décorateurs
Boucherie
Boulangerie
Cafés, Bars, Brasserie
Cavistes
Charcuterie
Collectivités et Institutionnels
Hôtellerie
Pâtisserie/chocolatiers/confiseurs/glaciers
Poissonnerie
Restauration collective
Restauration commerciale
Restauration rapide / vente à emporter
Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT

Le Citrus DDa est un dégraissant désinfectant pour surfaces alimentaires certifié Ecocert. 100% des agents de surfaces et ses principes actifs désinfectants sont d'origine végétale. Sa formule est biodégradable en 14 jours et elle ne contient ni parfum ni allergènes pour minimiser les risques de sensibilisation, d'allergie et de transfert de goût sur les aliments. Même son emballage est 100% recyclable.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Il est l'un des rares produits à ne contenir aucun ammonium quaternaire, ni chlore, ni formaldéhyde, sans acides minéraux, sans colorant ni parfum de synthèse. Il bénéficie du label Ecocert, la certification la plus exigeante en matière de respect de l'environnement. Les matières premières végétales issues de variétés non menacées et non génétiquement modifiées sont en partie cultivées en France grâce à une agriculture biologique et biodynamique. Il s'utilise avec une dilution de 0.8%.

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration
Du 20 au 23 octobre 2019
Exponantes, Le Parc

LAVEUSE SC250



Nilfisk

COORDONNEES EXPOSANT:

HYGIAL OUEST - HALL 1 - STAND 111

Contact : EMMANUEL SOURTY

Tel : 06 85 13 34 60

Email : emmanuel.sourty@hygialouest.fr

Site Internet : www.hygial.fr

Type de produit : Hygiène - Linge

Date de mise sur le marché : 01/11/2018

Marchés ciblés :

Architectes/ Décorateurs
Boucherie
Boulangerie
Cafés, Bars, Brasserie
Cavistes
Charcuterie
Collectivités et Institutionnels
Hôtellerie
Pâtisserie/chocolatiers/confiseurs/glaciers
Poissonnerie
Restauration collective
Restauration commerciale
Restauration rapide / vente à emporter
Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT

L'auto-laveuse accompagnée Nilfisk SC250 permet un nettoyage rapide et efficace des sols durs grâce à sa capacité de laver, balayer et de sécher en un seul passage, en marche avant comme en marche arrière, à la fois dans les moindres recoins et dans toutes les directions. Cette micro-laveuse est légère, compacte et alimentée par une batterie lithium, la nouvelle SC250 permet de fournir un nettoyage rapide et efficace.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Il s'agit d'une laveuse qui est à la fois légère et productive avec un faible niveau sonore. Il s'agit d'une auto-laveuse qui est adaptée au nettoyage en journée grâce à son alimentation par batterie. C'est un moyen simple d'économiser du temps et de l'argent sans compromettre la qualité du nettoyage. Pas d'arrêt pour ramasser des petits déchets et rien ne reste coincé dans les lamelles empêchant une bonne aspiration grâce à l'embouchure avant escamotable et à son bac de récupération.

Serbotel 2019

Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration
Du 20 au 23 octobre 2019
Exponantes, Le Parc

75

