

GUIDE DES NOUVEAUTÉS



SERBOTEL

**Le Salon des Métiers de Bouche,
de la Boulangerie - Pâtisserie,
de l'Hôtellerie & de la Restauration**

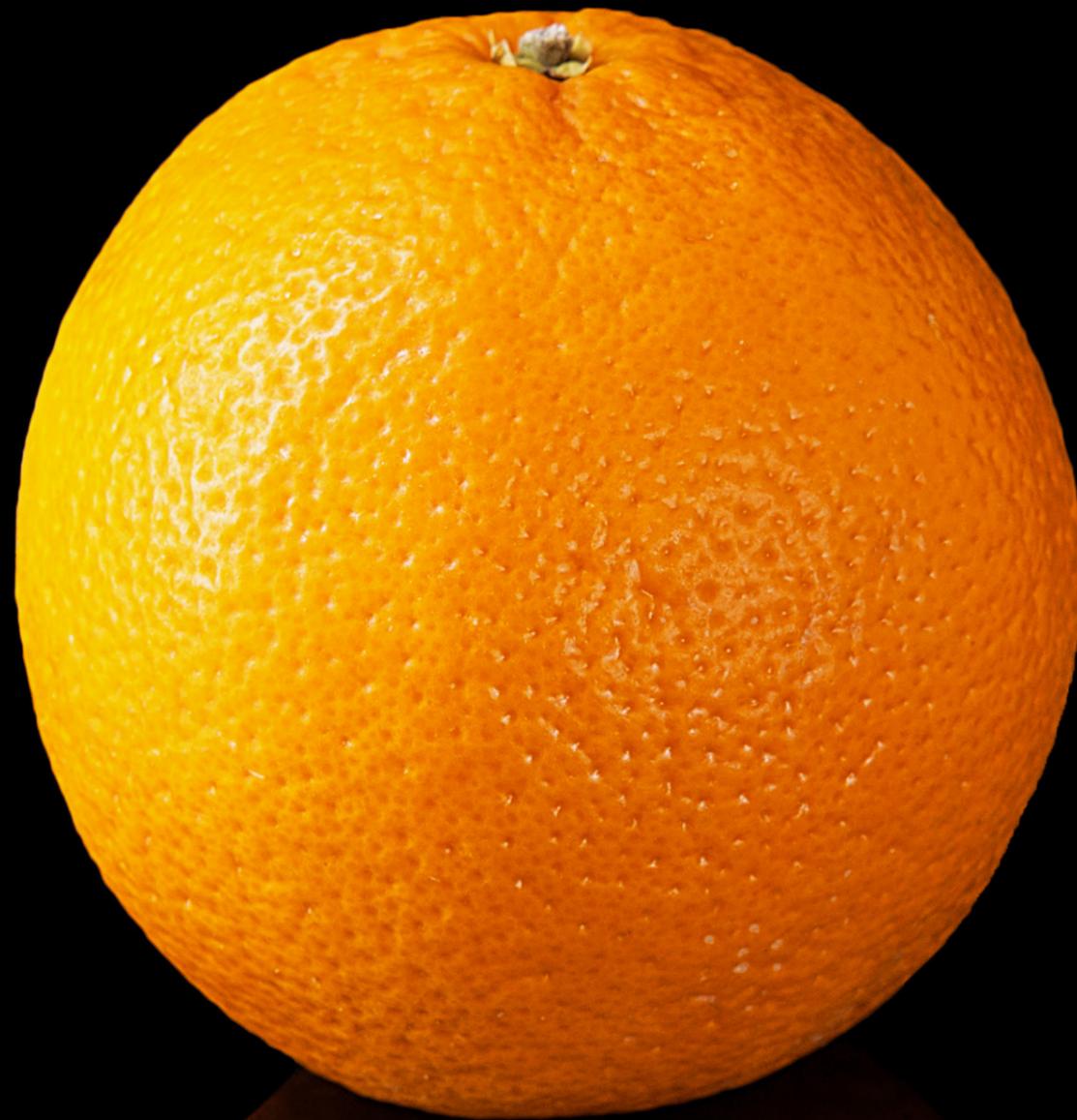
**17.18.19.20
OCTOBRE 2021**
PARC DES EXPOSITIONS - NANTES

WWW.SERBOTEL.COM

#Serbotel2021



SOMMAIRE



Boulangerie • 6
Pâtisserie

Produits alimentaires • 14
et boissons

Services • 38

Hygiène - Linge • 46

**52 • Matériel pour cuisine
et commerce**

56 • Arts de la table

60 • Informatique



BOULANGERIE PÂTISSERIE

brut de blé



COORDONNEES EXPOSANT :

Bellot Minoteries – HALL XXX - STAND 945

Contact : Jean-François Martineau

Tel : 06 23 17 55 51

Email : jf.martineau@bellotminoteries.fr

Site Internet : www.bellotminoteries.fr/

Type de produit : Boulangerie - Pâtisserie

Date de mise sur le marché : 16/10/2021

Marchés ciblés :

Boulangerie

DESCRIPTION DU PRODUIT

Brut de blé, c'est une gamme de quatre farines imaginées en accord avec la vision qui nous anime : NOURRIR L'AVENIR, sainement et durablement.

Fini les listes d'ingrédients longues et incompréhensibles !

Ces farines vous permettront de mettre en avant votre travail d'artisan dans le respect de la nature et de la santé de vos consommateurs.

100% blés français

Sans traitement après récolte

Certifié Agri-Ethique

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Brut de blé, c'est une gamme de quatre farines imaginées en accord avec la vision qui nous anime : NOURRIR L'AVENIR, sainement et durablement

Afin de valider nos engagements, ces farines sont certifiées :

Le clean label indique que les farines Brut de blé ne contiennent aucun additif ou ingrédient ajouté.

Elles sont produites à partir de variétés de blé soigneusement sélectionnées, et c'est tout.

Fini les listes d'ingrédients longues et incompréhensibles ! Ces farines vous permettront de mettre en avant votre travail d'artisan dans le respect de la nature et de la santé de vos consommateurs.

Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie, de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



BOULANGERIE - PÂTISSERIE

Burgers briochés



COORDONNEES EXPOSANT :

BIOFOURNIL – HALL 2 - STAND 214

Contact : DELPHINE LEROY

Tel : 02 41 56 45 43

Email : dleroy@biofournil.com

Site Internet : www.biofournil.com

Type de produit : Boulangerie - Pâtisserie

Date de mise sur le marché : 01/01/2021

Marchés ciblés :

Cafés, Bars, Brasserie

Collectivités et Institutionnels

Hôtellerie

Restauration collective

Restauration commerciale

DESCRIPTION DU PRODUIT

Burgers briochés premium destinés à la réalisation de burgers. Recette élaborée par nos maitres boulangers, à partir d'ingrédients nobles : levain à l'ancienne, farines et œufs certifiés Agri Ethique France (commerce équitable français). Burgers conditionnés par 6, stockage à température ambiante et longue date de conservation.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Nos burgers briochés sont premium de par : Farines et œufs certifiés Agri Ethique France (commerce équitable français), élaborés par nos Maitres boulangers, tranchage des burgers, longue date de conservation.

Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie, de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



BOULANGERIE - PÂTISSERIE

Les Farines Végétales Wacols



LE DÉTENTE
Contient des **omega 3 & 6**
Riche en **fibres**
Farine et graines de chanvre

LE LÉGER
Faible en **sucres**
Protéines végétales et légumineuses
Betterave, hibiscus

LE SOUTIEN
Riche en **fibres**
Contient du **fer**
Menthe, épinard

LE TONIQUE
Riche en **protéines**
Apport de **caféine** grâce au guarana
Curcuma, potiron

COORDONNEES EXPOSANT :

SAS GABOPLA – HALL XXL - STAND 853

Contact : ERWAN ANDRE

Tel : 07 62 16 49 23

Email : erwan.andre@even.fr

Site Internet : www.groupe-bondu.com/gabopla

Type de produit : Boulangerie - Pâtisserie

Date de mise sur le marché : 01/10/2021

Marchés ciblés :

Boulangerie

BOULANGERIE - PÂTISSERIE

DESCRIPTION DU PRODUIT

Les produits de la maison Wacols sont des farines végétales uniques permettant de réaliser différents type de pains (pains, sandwichs, buns...). 4 recettes exclusives :

- Le détente à base de farine et graines de chanvre
- Le léger, à base de betterave et Hibiscus
- Le soutien à base de menthe et épinard
- Le tonique à base de Curcuma et potiron

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Avec les produits de la Maison Wacols, l'artisan accède facilement à une gamme de pains uniques, tendance et qui valorise son savoir-faire.

Cette gamme lui permet de développer son image de marque Premium en mettant l'accent sur la nutrition, grâce à des farines végétales riches, originales et uniques sur le marché de la boulangerie. La simplicité d'utilisation et le goût unique de ces ingrédients permet de créer une multitude de produits (pains, sandwichs, buns...)

Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie, de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



Pain LEGUMI



COORDONNEES EXPOSANT :

BRIDOR – HALL 2 - STAND 213

Contact : Jessica Martin

Tel : 06 31 25 86 82

Email : jmartin@groupeleduff.com

Site Internet : www.bridor.com/fr-fr

Type de produit : Boulangerie - Pâtisserie

Date de mise sur le marché : 01/01/2021

Marchés ciblés :

Grande Distribution
Cafés, Bars, Brasserie
Hôtellerie
Restauration collective
Restauration commerciale

DESCRIPTION DU PRODUIT

Le Pain Batârd LEGUMI, gourmand, source de protéines et de fibres, au nutriscore A, s'inscrit dans la tendance alimentaire du "Mieux Manger".

Ce batârd de 300g a un goût unique grâce à son mélange de farines T65, de farine de pois chiche et de farine de lentilles vertes qui rend sa mie moelleuse. On retrouve également des lentilles corail entières dans la mie ainsi qu'une pointe de levain pour plus de saveurs. Il est idéal pour accompagner les repas du petit déjeuner au dîner.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Les légumineuses répondent aujourd'hui à de nouvelles tendances : les nouveaux régimes alimentaires et notamment l'essor de la consommation de protéines végétales, et l'intérêt environnemental. Le pain LEGUMI contribue à répondre à ces attentes et comporte de nombreux bénéfices : il est source de protéines et de fibres, qualifié Nutriscore A, VEGAN et il a -1% de sel. Il propose également un beau visuel et de nouvelles saveurs grâce à son mélange de farines.

Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie, de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



BOULANGERIE - PÂTISSERIE

Pain aux graines



COORDONNEES EXPOSANT :

BIOFOURNIL – HALL 2 - STAND 214

Contact : DELPHINE LEROY

Tel : 02 41 56 45 43

Email : dleroy@biofournil.com

Site Internet : www.biofournil.com

Type de produit : Boulangerie - Pâtisserie

Date de mise sur le marché : 01/06/2021

Marchés ciblés :

Cafés, Bars, Brasserie
Hôtellerie
Restauration commerciale
Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pain aux graines PREMIUM de 800g. Recette élaborée par un Meilleur Ouvrier de France, au levain à l'ancienne. Farines certifiées Agri Ethique France (commerce équitable français), moulues à la meule de pierre. Très bel équilibre entre le blé, l'épeautre et les graines. Le meilleur de la tradition et du goût. Stockage à température ambiante, longue date de conservation.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Pain aux graines PREMIUM de par : levain à l'ancienne. Farines certifiées Agri Ethique France (commerce équitable français), moulues à la meule de pierre. Facilité de remise en œuvre, Stockage à température ambiante, pain cuit longue date de conservation.

BOULANGERIE - PÂTISSERIE

Panicia



COORDONNEES EXPOSANT :

EURL BERTHO – HALL XXL - STAND 934

Contact : Jean-Pierre BERTHO

Tel : 02 97 42 30 31

Email : contact@minoterie-bertho.fr

Site Internet : www.minoterie-bertho.fr

Type de produit : Boulangerie - Pâtisserie

Date de mise sur le marché : 21/06/2021

Marchés ciblés :

Boulangerie
Restauration commerciale

DESCRIPTION DU PRODUIT

Riche en protéines végétales issues de pois chiches et de lentilles vertes du Grand-Ouest, ce pain au visuel authentique s'inscrit dans les tendances de consommation. Composée à partir d'une Farine de Tradition française, cette recette associe les bénéfices du blé et des légumes secs. En plus d'une note aromatique développée, son processus de fermentation lente favorise l'assimilation plus complète des nutriments du pain.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Le caractère innovant du "Panicia" est sa composition avec l'incorporation de farines de légumineuses : pois-chiche et lentille. Le but est de répondre à la recherche de consommation en protéines végétales.

BOULANGERIE - PÂTISSERIE

Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie, de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie, de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



Petit épeautre BIO



COORDONNEES EXPOSANT :

EURL BERTHO – HALL XXL - STAND 934

Contact : Jean-Pierre BERTHO

Tel : 02 97 42 30 31

Email : contact@minoterie-bertho.fr

Site Internet : www.minoterie-bertho.fr

Type de produit : Boulangerie - Pâtisserie

Date de mise sur le marché : 11/03/2021

Marchés ciblés :

Boulangerie

DESCRIPTION DU PRODUIT

La farine de petit épeautre BIO est produite au moulin sur meules de pierre. Le petit épeautre est cultivé chez un agriculteur biologique du Morbihan. Cette farine vient compléter la gamme Céréales Locales Biologiques afin de répondre aux demandes des boulangers.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Farine de petit épeautre certifiée biologique. La céréale est produite à moins de 40km du moulin. Le souhait de l'entreprise est de conforter l'axe locale de sa gamme Céréales Locales Biologiques.

BOULANGERIE - PÂTISSERIE

SNACKJET 200



COORDONNEES EXPOSANT :

BARTSCHER GmbH – GP NIV 2 - STAND 628

Contact : Christian Gonzalez

Tel : 06 20 07 29 81

Email : christian.gonzalez@bartscher.com

Site Internet : www.bartscher.com

Type de produit : Boulangerie - Pâtisserie

Date de mise sur le marché : 02/01/2021

Marchés ciblés :

Grande Distribution / Boulangerie
Collectivités et Institutionnels /Hôtellerie
Pâtisserie/chocolatiers/confiseurs/glaciers
Restauration collective /Restauration commerciale
Restauration rapide / vente à emporter / Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT

Le Snackjet de Bartscher n'est pas seulement un four à haute vitesse idéal pour la restauration rapide. La combinaison d'un four à convection avec un micro ondes permet de cuire pratiquement tous les produits en les rendant à la fois croustillants, savoureux et juteux.

Avec 1024 programmes et 15 phases de cuisson il permet de préparer les aliments les plus variés en un temps record.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Excellent rapport qualité prix avec un positionnement marché des plus intéressants.

BOULANGERIE - PÂTISSERIE

Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie,
de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie,
de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021





PRODUITS ALIMENTAIRES ET BOISSONS

Condiment d'ail noir



COORDONNEES EXPOSANT :

Colin RHD – Hall 2 - STAND 224

Contact : Denis Lachat

Tel : 02 99 52 52 73

Email : isabelle.bellec@colinrhd.com

Site Internet : www.toquedazur.fr

Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 01/02/2021

Marchés ciblés :

Restauration collective
Restauration commerciale
Restauration rapide / vente à emporter
Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT

Ce condiment d'exception est réalisé à partir de gousses d'ail noir associées à du miel et à un trait de vinaigre. Il relèvera une papillote de poisson, un carpaccio de boeuf ou une salade, mais également vos produits festifs : étonnant sur un foie gras, un magret de canard ou des noix de Saint-Jacques. Côté sucré, il se mariera parfaitement avec le chocolat et pourra décorer une tarte aux pommes ou un sorbet à la fraise.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Ce condiment est élaboré à partir d'un ingrédient d'exception : l'ail noir (30 % de la composition du produit). Toque d'Azur a travaillé sur l'harmonie de ce condiment en associant l'ail noir à du miel et un trait de vinaigre, lui donnant une agréable note acidulée. Il peut être aussi bien utilisé sur des mets salés que sur des desserts.

Atika Kombucha Pêche



COORDONNEES EXPOSANT :

BioMère – GP NIV 3 - STAND 526

Contact : Antoine Martin

Tel : 06 80 78 36 17

Email : contact@atika.bio

Site Internet : atika.bio

Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 02/11/2020

Marchés ciblés :

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

DESCRIPTION DU PRODUIT

Le kombucha parfait pour une première expérience !

La saveur ronde et gourmande du thé noir bonifiée par un délicieux goût de pêche et un léger pétillant naturel. Un délice, tout simplement !

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Nos bouteilles Atika sont végétales et issues de la valorisation de la bagasse de canne à sucre, le co-déchet de l'industrie du sucre et du rhum. C'est un matériau sans une goutte de pétrole qui est compostable industriellement. La bouteille de notre Kombucha bio est ainsi fabriquée avec des matériaux respectant la norme EN 13432 de biodégradabilité et de compostabilité, et peut être valorisée en fin de vie.

PRODUITS ALIMENTAIRES ET BOISSONS

PRODUITS ALIMENTAIRES ET BOISSONS

Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie,
de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie,
de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



Confiture Goyave Fraise



COORDONNEES EXPOSANT :
Bamara – Hall 3 - STAND 319
Contact : Marina BOZANGA
Tel : 06 19 72 15 54
Email : marinabozanga@yahoo.fr
Site Internet : En cours de construction

Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons
Date de mise sur le marché : 06-2021
Marchés ciblés :
Grande Distribution
Hôtellerie
Pâtisserie/chocolatiers/confiseurs/glaciers
Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT

Bamara fabrique et commercialise des confitures artisanales qui sont un mariage de saveurs d'ici et d'ailleurs.
Nos confitures sont fabriquées en petite quantité pour garantir le goût et la qualité.
Chaque confiture est unique.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

A travers nos produits, nous mettons en valeur les saveurs exotiques en confiture et pâtés de fruits. Notre confiture Goyave-Fraise fait voyager vos papilles dans des contrées ensoleillées. Elle a d'ailleurs séduit le jury du concours des Confituriades de Beaupuy en Août 2021. Elle a eu le 2eme prix amateur avec une note de 17/20.

Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie, de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



PRODUITS ALIMENTAIRES ET BOISSONS

Caramel au beurre salé banane flambée



COORDONNEES EXPOSANT :
ROZELL ET SPANELL – Hall 3 - STAND 319
Contact : Renate Le Berre
Tel : 06 33 45 95 85
Email : rozell.spanell@hotmail.fr
Site Internet : www.rozell-et-spanell.fr

Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons
Date de mise sur le marché : 01/12/2020
Marchés ciblés :
Boulangerie
Cavistes
Pâtisserie/chocolatiers/confiseurs/glaciers
Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT

Explosion olfactive !

Toutes les saveurs des îles déguster sans modération. A tartiner sur du pain, des crêpes...transportez vos sens vers des contrées exotiques.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Une recette de caramel au beurre salé originale à la banane flambée, le mariage réussi du caramel de la banane et du rhum. Fabrication artisanale, sans sirop de glucose, ni arôme artificiel, ni conservateur.

Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie, de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



PRODUITS ALIMENTAIRES ET BOISSONS

D-Vine PRO



COORDONNEES EXPOSANT :

10-Vins – Hall 3 - STAND 320

Contact : Alice Jamet

Tel : 06 13 92 40 61

Email : alice.jamet@10-vins.com

Site Internet : www.d-vine.pro

Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 16/09/2021

Marchés ciblés :

Hôtellerie

Restauration commerciale

DESCRIPTION DU PRODUIT

Si le vin au verre représente aujourd'hui près de 80% de la demande, seulement 20% de l'offre est disponible au verre au sein des restaurants et établissements hôteliers. Une inadéquation entre l'offre et la demande qui peut s'expliquer par le risque de perte et le manque de connaissances du personnel. Grâce au format flacon, les hôteliers et restaurateurs augmentent ainsi leur chiffre d'affaires, en permettant à leurs clients d'accéder à une diversité de vins au verre, y compris des Grands Crus, sans aucun risque de perte, tout en proposant des conditions idéales de température et d'aération grâce à la D-Vine.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Le lancement de la D-Vine PRO est l'aboutissement de 11 années de R&D. Plus performante et plus rapide que la Connect, la D-Vine Pro a été conçue par et pour les professionnels du CHR. Elle offre de nouvelles fonctionnalités et devient un atout pour les sommeliers. Parmi les nouveautés qu'elle offre, une fonction « sommelier » destinée à la profession. Ce système leur permet de personnaliser leur service en paramétrant eux-mêmes la température du vin. Le temps de service est divisé par 3 grâce à l'augmentation des performances thermiques et à la réduction du temps d'écoulement. La détection de percussion donne la possibilité de visualiser le temps d'écoulement restant sur la tablette et d'optimiser également la gestion des stocks et des approvisionnements.

PRODUITS ALIMENTAIRES ET BOISSONS

FREEKEH



COORDONNEES EXPOSANT :

Colin RHD – Hall 2 - STAND 224

Contact : Denis Lachatre

Tel : 02 99 52 52 73

Email : isabelle.bellec@colinrhd.com

Site Internet : www.toquedazur.fr

Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 01/02/2021

Marchés ciblés :

Restauration collective

Restauration commerciale

Restauration rapide / vente à emporter

Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT

Ce blé vert torréfié à la texture légèrement croquante et au goût délicat est très populaire dans la cuisine orientale. Très simple d'utilisation, il se cuit au four en bac gastro, avec de l'eau et de l'huile.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Le freekeh provient d'une variété de blé dur cueilli avant maturité, puis brûlé pour enlever son enveloppe, ce qui lui donne naturellement ses notes fumées. Il constitue un accompagnement inédit, à proposer en remplacement du riz, ou dans un risotto ou un taboulé !

PRODUITS ALIMENTAIRES ET BOISSONS

Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie,
de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie,
de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



Kombucha



COORDONNEES EXPOSANT :

My Tonic Shop – Hall 3 - STAND 315

Contact : Denis FRADIN

Tel : 06 08 28 34 11

Email : denis@ageofnetwork.fr

Site Internet : www.mytonicshop.fr

Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 01/11/2020

Marchés ciblés :

Cafés, Bars, Brasserie
Cavistes
Hôtellerie
Restauration commerciale
Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT

Le Kombucha est une boisson légèrement pétillante aux vertus probiotiques à base de thé vert fermenté. Avec moins d'un gramme de sucre par bouteille cette boisson convient parfaitement aux personnes ayant des problèmes de diabète.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Offre unique de 9 goûts infusés dans des bouteilles de 33cl au marketing unique et attrayant. Convient parfaitement aux personnes qui n'aiment pas la bière ou l'alcool.
Saveur: Original, Curcuma, Gingembre, Menthe, Hibiscus, Café, Cannelle, Cardamome, Rose

PRODUITS ALIMENTAIRES ET BOISSONS

Nix & Kix



COORDONNEES EXPOSANT :

My Tonic Shop – Hall 3 - STAND 315

Contact : Denis FRADIN

Tel : 06 08 28 34 11

Email : denis@ageofnetwork.fr

Site Internet : www.mytonicshop.fr

Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 01/11/2020

Marchés ciblés :

Cafés, Bars, Brasserie
Cavistes
Hôtellerie
Pâtisserie/chocolatiers/confiseurs/glaciers
Restauration commerciale

DESCRIPTION DU PRODUIT

5 boissons pétillantes 100% naturelles, sans sucre ajouté, Vegan et très peu calorique. Il y a à chaque fois une double saveur habillée relevée d'un soupçon de piment de cayenne.
Saveurs: Concombre/Menthe - Mangue/Gingembre - Orange Sanguine Curcuma - Pastèque/Hibiscus - Framboise/Rhubarb

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Ces boissons sont délicieuses nature mais constituent également une excellente base à cocktail. Elles sont uniques par leur composition de deux goûts habillés mariés au piment de cayenne. Boisson 100% naturelle, vegan, très peu calorique et sans sucre ajouté.

PRODUITS ALIMENTAIRES ET BOISSONS

Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie, de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie, de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



L'œuf confit plein air



COORDONNEES EXPOSANT :

OVOTEAM – GP NIV 2 - STAND 660

Contact : Michel Collober

Tel : 06 60 67 22 58

Email : michel.collober@ovoteam.net

Site Internet : <https://www.ovoteam.net/fr>

Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 17/07/2020

Marchés ciblés :

Boulangerie

Cafés, Bars, Brasserie

Hôtellerie / Traiteurs

Restauration collective / Restauration commerciale

Restauration rapide / vente à emporter

DESCRIPTION DU PRODUIT

Ovoteam a conçu un œuf à la texture inédite, qui saura surprendre tout en trouvant parfaitement sa place auprès des nouvelles tendances de restauration pour apporter créativité et praticité : salades, poke bowl et sandwichs...

Les œufs confits, issus de poules élevées en plein air, sont rigoureusement sélectionnés. Ils présentent une haute sécurité bactériologique car cuits sous vide, dans leur emballage.

Ils sont garantis sans conservateur et sans saumure.

Le conditionnement en plaque de 8 œufs permet une facilité d'utilisation et la possibilité de démouler chaque œuf de manière individuelle selon les besoins.

L'œuf confit trouvera sa place aussi bien en restauration commerciale qu'en restauration collective (conforme aux recommandations GEMRCN).

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

L'œuf confit Ovoteam possède une texture inédite : crémeuse et fondante.

Il peut s'intégrer à de nombreuses recettes, en restauration collective comme commerciale car il réponds à de nombreuses tendances de consommations actuelles (vente à emporter, développement du felxitarisme...)

L'œuf confit Ovoteam possède de nombreux avantages :

- Il ne coule pas

Ce qui le rend idéal pour l'intégrer dans des préparations snacking

- Plein Air

En effet, l'œuf confit Ovoteam est conçu à partir d'œufs de poules élevées en Plein Air

- Pratique

Le conditionnement en plaque de 8 œufs permet une facilité d'utilisation et la possibilité de démouler chaque œuf de manière individuelle selon les besoins.

Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie, de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



PRODUITS ALIMENTAIRES ET BOISSONS

Rillettes de chapon aux échalotes confites



COORDONNEES EXPOSANT :

SARL LE MOTTAY GOURMAND – Hall 3 -

STAND 319

Contact : EMILIE MARTIN

Tel : 06 22 83 02 77

Email : lemottay@gmail.com

Site Internet :

www.instagram.com/lemottaygourmand/

Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 01/11/2020

Marchés ciblés :

Cafés, Bars, Brasserie

Cavistes

Charcuterie

Hôtellerie

Restauration rapide / vente à emporter

DESCRIPTION DU PRODUIT

Rillettes de chapon aux échalotes confites:

Ces rillettes sont composées de viande et de gras de chapon, d'échalotes, de sel de Guérande et de poivre noir... sans additif, ni conservateur.

La cuisson s'effectue en marmite pendant une quinzaine d'heures, la viande est ensuite désossée à la main, le bouillon est dégraissé et les échalotes sont émincées puis confites dans le gras du chapon.

Cette recette fait partie de notre collection prestige. Un produit d'une grande finesse...

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Chaque ingrédient est rigoureusement sélectionné:

Les chapons sont élevés et engraisés en plein air près de notre site de fabrication. Les échalotes "grisor" sont produites par la maison Boutarin (également membre du collège culinaire de France).

Nous travaillons avec une liste d'ingrédients la plus courte possible et nous souhaitons valoriser au maximum nos viandes. Nous récupérons donc la graisse abdominale du chapon pour y confire les blancs, les cuisses et les échalotes.

Proposées aux professionnels en conserves, ces rillettes en verrines de verre proposent une DDM de 3 ans.

Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie, de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



PRODUITS ALIMENTAIRES ET BOISSONS

Végi' bolo Bio



COORDONNEES EXPOSANT :

Colin RHD – Hall 2 - STAND 224

Contact : Denis Lachatre

Tel : 02 99 52 52 73

Email : isabelle.bellec@colinrhd.com

Site Internet : www.coteouest-selectal.com

Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 01/02/2021

Marchés ciblés :

Restauration collective
Restauration commerciale
Restauration rapide / vente à emporter
Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT

Réalisée à base de protéines végétales (protéines de soja sous forme d'égrené), cette composition offre une alternative très qualitative à une sauce bolognaise viandée. L'aspect appétissant, le goût cuisiné et la texture avec morceaux fermes de la Vegi'Bolo offrent le même plaisir gustatif qu'une recette traditionnelle. Très simple d'utilisation, cette sauce est mise en oeuvre avec de l'eau et de l'huile.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Cette sauce bolognaise végétale et certifiée Bio offre une alternative qualitative à une sauce viandée. Elle conviendra parfaitement aux régimes végétariens, casher et halal.

Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie,
de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



Agasta



COORDONNEES EXPOSANT :

SAKA SPIRITS – GP NIV 3 - STAND 526

Contact : Anthony GONGORA

Tel : 06 34 49 26 80

Email : anthony@sakaspirits.com

Site Internet : sakaspirits.com

Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 01/02/2021

Marchés ciblés :

Cafés, Bars, Brasserie
Cavistes
Hôtellerie

DESCRIPTION DU PRODUIT

Nous avons imaginé notre second spiritueux autour de la fleur d'agastaches anisées, que nous avons découverts au Canada et que nous cultivons en permaculture en Loire-Atlantique. Elle procure une sensation de fraîcheur en bouche, sur un profil aromatique naturel entre l'anis et la réglisse

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Nous avons un positionnement nouveau sur le marché des spiritueux, en travaillant des fleurs, dans la classe botanical rum. Nos fleurs ont des particularités physique en bouche incroyables.

Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie,
de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



PRODUITS ALIMENTAIRES ET BOISSONS

PRODUITS ALIMENTAIRES ET BOISSONS

Caramel au beurre salé Kalamansi



COORDONNEES EXPOSANT :

ROZELL ET SPANELL – Hall 3 - STAND 319

Contact : Renate Le Berre

Tel : 06 33 45 95 85

Email : rozell.spanell@hotmail.fr

Site Internet : www.rozell-et-spanell.fr

Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 01/05/2021

Marchés ciblés :

Boulangerie

Cavistes

Pâtisserie/chocolatiers/confiseurs/glaciers

Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT

Caramel au beurre salé Kalamansi, un petit agrume originaire des philippines au goût et au parfum exceptionnel.

Sucré, acide et aromatique, il dégage une délicate odeur de mandarine avec un goût d'orange amère. Il se tartine sur du pain, de la brioche ou des crêpes...accompagne avec magie une panacotta.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Gourmandise et raffinement sont les maîtres mots de cette recette acidulée. Fabrication artisanale, sans sirop de glucose, ni arôme artificiel, ni conservateur.

PRODUITS ALIMENTAIRES ET BOISSONS

Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie,
de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



Certification Environnemen tale de niveau 2



COORDONNEES EXPOSANT :

Bonduelle Europe Long Life – Hall 2 - STAND

223

Contact : Mathilde Deleplanque

Tel : 06 84 70 27 03

Email : mathilde.deleplanque@bonduelle.com

Site Internet : www.bonduelle-foodservice.fr

Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 31/03/21

Marchés ciblés :

Restauration collective

DESCRIPTION DU PRODUIT

L'équipe Agronomique Bonduelle Hauts de France, aux côtés de ses Organisation de Producteurs, annonce en Mars 2021, la certification de son cahier des charges de production et sa reconnaissance officielle d'équivalence au niveau 2 de la certification HVE (Haute Valeur Environnementale), validée par le Ministère Français de l'Agriculture. Plus de 1100 exploitations certifiées ! Cette initiative permet d'aider la restauration collective à répondre à la loi Egalim, loi française "Agriculture et Alimentation" applicable au 1er Janvier 2022.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Cette certification vient valoriser les efforts déployés depuis de nombreuses années autour de notre projet agro-écologique et de 4 thématiques agricoles évaluées: protection de la biodiversité, protection des cultures, gestion de la fertilisation et gestion de l'irrigation.

Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie,
de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



PRODUITS ALIMENTAIRES ET BOISSONS

Couppelles de fruits surgelées



COORDONNEES EXPOSANT :

VALADE SAS – GP NIV 2 - STAND 659

Contact : Laure MACHENAUD

Tel : 06 40 14 66 43

Email : l.machenaud@valade-sas.com

Site Internet : www.groupe-valade.fr/fr

Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 01/09/2021

Marchés ciblés :

Boulangerie
Restauration collective
Restauration commerciale
Restauration rapide / vente à emporter

DESCRIPTION DU PRODUIT

Couppelles de fruits surgelées (120g) sur purée de fruit (30g). Proposé dans une coupe cristal qualitative pour une bonne visibilité du produit par le consommateur.

3 variétés:

- orange/ pamplemousse/ mangue sur coulis de poire
- Framboise/ cerise/ myrtille sur coulis de fraise
- Poire/ Orange/ Ananas sur coulis de framboise

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Pour pouvoir proposer un dessert sain, fruité toute l'année avec des fruits variés.

Préparation facile : mettre au réfrigérateur 24 h avant de servir.

DLUO 18 mois.

Un gain de temps pour les boulangeries et VAE, sans risque de conservation.

Des recettes originales et élaborées

PRODUITS ALIMENTAIRES ET BOISSONS

Crudités surgelées



COORDONNEES EXPOSANT :

Bonduelle Europe Long Life – Hall 2 - STAND

223

Contact : mathilde deleplanque

Tel : 06 84 70 27 03

Email : mathilde.deleplanque@bonduelle.com

Site Internet : www.bonduelle-foodservice.fr

Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 15/04/2021

Marchés ciblés :

Boulangerie
Restauration rapide / vente à emporter

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pour des recettes de burgers et sandwiches parfaitement et rapidement exécutées, Bonduelle propose des tomates et concombres crus, tranchés et surgelés qui feront gagner du temps en cuisine.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Gain de temps en termes de préparation (90 minutes gagnées en moyenne chaque matin !), limitation des pertes lors de la découpe, goût et maturité tout au long de l'année... Bonduelle Food Service facilite la vie en cuisine grâce à une gamme inédite de crudités surgelées, déjà tranchées, qui rendent peu d'eau à la décongélation grâce à une technologie unique et brevetée, sans aucun additif.

PRODUITS ALIMENTAIRES ET BOISSONS

Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie,
de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie,
de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



Petit épeautre de France Bio



COORDONNEES EXPOSANT :
Colin RHD – Hall 2 - STAND 224
Contact : Denis Lachatre
Tel : 02 99 52 52 73
Email : isabelle.bellec@colinrhd.com
Site Internet : www.coteouest-selectal.com

Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons
Date de mise sur le marché : 01/02/2021
Marchés ciblés :
Restauration collective
Restauration commerciale
Restauration rapide / vente à emporter
Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT

Cet ancêtre lointain du blé cultivé dans le Berry et certifié Bio a tout bon ! Sa texture ferme et son goût délicatement toasté permettent de proposer un accompagnement qui change du quotidien. Très simple d'utilisation, il se cuit au four en bac gastro, avec de l'eau et de l'huile.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Ce petit épeautre certifié Bio est cultivé en France, dans la région du Berry. Avec une faible teneur en gluten, il se consommera comme du riz, en accompagnement, dans un risotto ou un taboulé. Idéal pour varier les accompagnements !

PRODUITS ALIMENTAIRES ET BOISSONS

Fruits deshydratés pour mixologie



COORDONNEES EXPOSANT :
My Tonic Shop – Hall 3 - STAND 315
Contact : Denis FRADIN
Tel : 06 08 28 34 11
Email : denis@mytonicshop.fr
Site Internet : www.mytonicshop.fr

Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons
Date de mise sur le marché : 01/04/2021
Marchés ciblés :
Cafés, Bars, Brasserie
Cavistes
Hôtellerie
Restauration commerciale
Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT

Gamme de 6 fruits déshydratés permettant de réaliser rapidement de beaux cocktails: orange, citron jaune, citron vert, pamplemousse, concombre, ananas.

Made in France!

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Ces fruits déshydratés permettent un important gain de temps lors de la préparation de cocktails. Il se conservent également longtemps.

PRODUITS ALIMENTAIRES ET BOISSONS

Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie,
de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie,
de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



Nuggets de pois chiches



COORDONNEES EXPOSANT :

ICI&LA – Hall 2 - STAND 225

Contact : Louisa DELOR

Tel : 09 53 29 52 79

Email : ldelor@hari-co.fr

Site Internet : www.hari-co.com

Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 01/10/2021

Marchés ciblés :

Hôtellerie

Restauration collective

Restauration commerciale

DESCRIPTION DU PRODUIT

Des nuggets gourmands aux pois chiches : la recette parfaite qui mélange santé et gourmandise ! Des légumineuses françaises qui apporteront les protéines et les fibres dont vous avez besoin.

Nos nuggets se composent d'ingrédients bio exclusivement d'origine végétale, gourmands et sélectionnés avec attention. Garantis sans additif !

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Nos nuggets sont certifiés BIO, sans additifs et 100% français.

Depuis cette année, HARI&CO produit désormais 20% des légumineuses utilisées pour ses produits grâce à sa propre filière de légumineuses bio en Rhone-Alpes.

Cette filière garantit la localité des ingrédients ainsi que la durabilité de l'agriculture biologique française.

Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie, de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



Quinoa blanc de France Cuisson 6 minutes



COORDONNEES EXPOSANT :

Colin RHD – Hall 2 – STAND 224

Contact : Denis Lachat

Tel : 02 99 52 52 73

Email : isabelle.bellec@colinrhd.com

Site Internet : www.coteouest-selectal.com

Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 01/02/2021

Marchés ciblés :

Restauration collective

Restauration commerciale

Restauration rapide / vente à emporter

Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT

Ce quinoa blanc est cultivé en France (dans le Berry) et certifié HVE (Haute Valeur Environnementale) et entre donc dans le cadre de la loi Egalim. Il se démarque grâce à sa cuisson rapide en 6 minutes, obtenue uniquement par sélection de variété (pas de traitement ou précuisson). Naturellement sans gluten, il développe un goût de noisette légèrement sucré et sans amertume. Très simple d'utilisation, il se cuit au four en bac gastro, avec de l'eau et de l'huile.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Cultivé dans le Berry et obtenu grâce à une sélection de variété, ce quinoa bénéficie d'une cuisson rapide de 6 minutes. L'enveloppe autour du quinoa est retirée mécaniquement : aucun rinçage n'est nécessaire et le quinoa n'a plus d'amertume. Il développe un agréable goût de noisette légèrement sucré.

Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie, de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



Rillettes de volaille au citron noir d'Iran



COORDONNEES EXPOSANT :
SARL LE MOTTAY GOURMAND – Hall 3 –
STAND 319
Contact : EMILIE MARTIN
Tel : 06 22 83 02 77
Email : lemottay@gmail.com
Site Internet :
www.instagram.com/lemottaygourmand/

Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons
Date de mise sur le marché : 01/11/2021
Marchés ciblés :
Cafés, Bars, Brasserie
Cavistes
Charcuterie
Hôtellerie
Restauration rapide / vente à emporter

DESCRIPTION DU PRODUIT

Conditionnées en verrines de verre de 120g, nos rillettes de volaille au citron noir d'Iran sont destinées à des planches apéritives. Elles se dégustent sur des toasts de pain grillé. Nos viandes cuisent en marmite pendant une quinzaine d'heures avec du sel de Guérande et du poivre noir et sont ensuite émiettées à la main. Nous incorporons de la pulpe de citron noir d'Iran (petit citron noir qui est séché pendant des jours au soleil après avoir été blanchi dans de l'eau salée). Nous proposons un produit peu gras, aux arômes d'agrumes avec une légère note fumée.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Composition:
- Viande poule origine France: 73%
- Graisse de canard origine France: 24%
- Sel de Guérande
- Pulpe de citron noir d'Iran
- Poivre noir

L'innovation de ce produit réside principalement dans l'originalité de la recette et des ingrédients sélectionnés. Cette association est inédite.

PRODUITS ALIMENTAIRES ET BOISSONS

Spiritueux sans alcool



COORDONNEES EXPOSANT :
My Tonic Shop – Hall 3 - STAND 315
Contact : Denis FRADIN
Tel : 06 08 28 34 11
Email : denis@ageofnetwork.fr
Site Internet : www.mytonicshop.fr

Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons
Date de mise sur le marché : 01/11/2020
Marchés ciblés :
Cafés, Bars, Brasserie
Cavistes
Hôtellerie
Pâtisserie/chocolatiers/confiseurs/glaciers
Restauration commerciale

DESCRIPTION DU PRODUIT

Gamme de 20 spiritueux sans alcool permettant de proposer de vrais cocktails simples, sans alcools et faciles à vendre: Italian Spritz, Virgin mojito, Gin tonic, Whisky cola... Ces produits sont à la base de vrais spiritueux distillés pour lesquels l'alcool a été supprimé par évaporation. Ce processus permet de conserver toutes les saveurs et les parfums du produit original.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Ces spiritueux permettent de réaliser des cocktails simples sans alcools et connus.

PRODUITS ALIMENTAIRES ET BOISSONS

Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie, de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie, de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



Tonics ARTISAN



COORDONNEES EXPOSANT :

My Tonic Shop – Hall 3 - STAND 315

Contact : Denis FRADIN

Tel : 06 08 28 34 11

Email : denis@ageofnetwork.fr

Site Internet : www.mytonicshop.fr

Type de produit : Produits Alimentaires et Boissons

Date de mise sur le marché : 01/11/2020

Marchés ciblés :

Cafés, Bars, Brasserie

Cavistes

Hôtellerie

Restauration commerciale

Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT

Gamme unique de 9 tonics premiums de la marque ARTISAN dont 2 primés comme meilleur tonic en Angleterre.

Saveurs: Pink citrus, Amalfi Lime, Violet, Agave, Tonic, Tonic water, Ginger beer, Skinny London tonic, Smoked cola.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Il s'agit de tonics premium spécialement développés pour la mixologie. Chaque produit est savamment dosé pour révéler toutes les saveurs du gin. Le Pink citrus et l'Amalfi sont respectivement N°1 et N°2 en Angleterre.

Le marketing très travaillé rend ces bouteilles uniques et attrayantes.

PRODUITS ALIMENTAIRES ET BOISSONS



Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie,
de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021





SERVICES

Label Territoire Bio Engagé



COORDONNEES EXPOSANT :
INTERBIO des Pays de la Loire – HALL 2 –
STAND 207
Contact : Maryse Jeannin Mahieu
Tel : 06 26 72 05 22
Email : communication@interbio-paysdelaloire.fr
Site Internet : www.interbio-paysdelaloire.fr

Type de produit : Services
Date de mise sur le marché : 08/01/2021
Marchés ciblés :
Restauration collective

DESCRIPTION DU PRODUIT

Nous proposons la labellisation Territoire Bio Engagé aux collectivités qui ont atteint plus de 20% de produits bio en valeur dans les achats alimentaires consacrés à la restauration collective.

Cette labellisation permet de valoriser le travail mené par les équipes de la restauration, l'engagement des élus à s'engager dans la transition alimentaire et faire connaître aux habitants ce qui est pratiqué sur la commune.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

C'est la seule démarche de labellisation bio dédiée aux collectivités

Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie,
de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



SERVICES

Options solutions

COORDONNEES EXPOSANT :
Options Solutions – GP NIV 2 - STAND 635
Contact : Stéphane Kerdraon
Tel : 06 03 00 22 30
Email : stephane.kerdraon@options.net
Site Internet : options-solutions.fr



Type de produit : Services
Date de mise sur le marché : 02/09/2021
Marchés ciblés :
Grande Distribution
Pâtisserie/chocolatiers/confiseurs/glaciers
Restauration collective
Restauration commerciale
Restauration rapide / vente à emporter

DESCRIPTION DU PRODUIT

Options Solutions propose un service complet allant de la vente ou location de contenants réutilisables, la prise en charge logistique ainsi que le lavage aux normes HACCP des articles et la mise en place d'une solution de consigne développée pour nos clients.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Options Solutions c'est :

La suppression des déchets d'emballage dans la restauration rapide, vente à emporté, grande distribution.

Les contenants sont réutilisables et consignables.

C'est une réponse à la loi anti gaspillage qui rentrera en vigueur en 2023.

Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie,
de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



SERVICES

PIB : Pilotage Intelligent du Bâtiment



COORDONNEES EXPOSANT :
EDF SA – HALL XXL - STAND 848
Contact : ISABELLE BRETAUD
Tel : 06 07 30 55 78
Email : isabelle.bretau@edf.fr
Site Internet : edf.fr

Type de produit : Services
Date de mise sur le marché : 03/11/2020
Marchés ciblés :
Grande Distribution
Boucherie
Boulangerie
Cafés, Bars, Brasserie
Cavistes

DESCRIPTION DU PRODUIT

Le Pilotage intelligent du bâtiment permet le pilotage centralisé et automatisé des températures. Vous améliorez ainsi le confort au jour le jour et optimisez votre facture énergétique tout en assurant une meilleure qualité de vie dans votre établissement.

Le Pilotage intelligent du bâtiment inclut :

- L'installation d'équipements et leur garantie par EDF.
- Une interface pour le suivi et la gestion quotidienne (chauffage, climatisation, eau chaude sanitaire...).

Quelle que soit votre activité (commerce, hôtellerie, salle de sport, bureau...), la solution est évolutive et s'adapte à vos besoins grâce à une gestion personnalisée par pièce ou par zone et des options comme la détection de fuite ou la détection de présence.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

EDF propose une solution basée sur :

- Des capteurs et des actionneurs sans fil pour mesurer, piloter, alerter
- Une box pour communiquer
- Une intelligence artificielle apprenante pour anticiper, optimiser le confort et économiser l'énergie
- Une interface personnalisée adaptée à chaque métier permettant en temps réel de suivre et d'adapter les consignes.

P.I.B. est une solution facile à mettre en oeuvre permettant de faire jusqu'à 15 % d'économie dès la 1ère année; C'est un service sur abonnement sans investissement. Déjà plusieurs références sur l'ouest dans le secteur de l'hôtellerie.

SERVICES

Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie, de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



Promus

promus
Distributeur de produits frais de qualité
en toute transparence

Promus approvisionne les restaurateurs auprès de producteurs engagés dans une démarche durable.



COORDONNEES EXPOSANT :
Promus – HALL 2 - STAND 247
Contact : Charles Raymond
Tel : 07 85 27 65 72
Email : charles.raymond@promus.fr
Site Internet : www.promus.fr

Type de produit : Services
Date de mise sur le marché : 01/01/2021
Marchés ciblés :
Grande Distribution
Restauration collective
Restauration commerciale

DESCRIPTION DU PRODUIT

Nos clients accèdent à une sélection de fournisseurs leur permettant de couvrir la majorité de leur besoin d'approvisionnement. Tout est sourcé au plus local possible et nous leur offrons une traçabilité fine et des outils de communication sur leur engagement.

Nous les livrons ensuite en une fois.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

- Une chaîne logistique courte qui permet de mieux rémunérer les producteurs tout en proposant des tarifs intéressants sur des produits frais et de qualité en gros volume
- Une traçabilité complète, du champ à l'assiette, ouverte à tous

Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie, de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



SERVICES

Speech'o Carte Connecté



COORDONNEES EXPOSANT :

UL FORMATION – HALL XXL - STAND 960

Contact : VINCENT FLU

Tel : 06 89 46 91 96

Email : ul-formation@orange.fr

Site Internet : ul-formation.wixsite.com/ul-formation



Type de produit : Services

Date de mise sur le marché : Pour la version phygital le 20 Septembre

Marchés ciblés :

Boulangerie

Collectivités et Institutionnels

DESCRIPTION DU PRODUIT

La boîte à outils phygital "Speech'o cartes" est une solution de micro formation et de coaching interne à l'entreprise. Les supports de la boîte permettent aux dirigeants d'optimiser le parcours de leurs salariés (entrants et permanents). Elle agit sur la transmission des bonnes pratiques, notamment à destination des clients, et les interactions au sein des équipes. Les supports, ressources sont simples, efficaces et surtout rapide d'accès. La partie digitale est sur la plateforme "Klaxoon". L'entreprise a accès à des parcours de formation, des documents ressources par modules. Les codes d'accès sont fournis aux artisans par mail. De plus, la plateforme « Klaxoon » permet la création et l'animation de communautés « inter-entreprise », facilitant le partage d'expériences, de connaissances entre pairs sur des temps courts (réunion thématique en distanciel).

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Le but ? Diminuer les impacts du turnover, fidéliser, monter en compétences collectives et garantir une pérennité à long terme de celles-ci au sein de l'entreprise.

Rendre accessible des connaissances métiers au plus grand nombre, principalement pour les équipes de vente ou les collaborateurs des artisans n'ayant suivi aucune formation spécifique métier (cap /bp etc..)

Apporter des ressources aux équipes dirigeantes, aux managers et des méthodes d'intervention "innovantes, ludiques" auprès de leurs équipes.

SERVICES

VINEOBOOST



COORDONNEES EXPOSANT :

ADVINEO – HALL 3 - STAND 332

Contact : Hervé MAO

Tel : 06 52 83 43 84

Email : herve.mao@advineo.com

Site Internet : www.advineo.com

Type de produit : Services

Date de mise sur le marché : 01/06/2021

Marchés ciblés :

Cafés, Bars, Brasserie

Cavistes

Restauration commerciale

DESCRIPTION DU PRODUIT

VINEOBOOST : autoformation ludique et rapide des équipes de salle, serveurs & barmen, pour booster vos ventes de vins.

Un cursus sur smartphone, tablette ou PC, de plusieurs parcours d'une quarantaine de module de 1 à 4 min, pour améliorer les connaissances sur le vin, savoir en parler et être à l'aise pour le proposer aux clients, qui n'attendent que ça.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

A l'origine, plusieurs constats :

- les clients ont toujours envie de boire du vin au restaurant, mais différemment, et ils ont surtout envie d'être guidés et conseillés

- des serveurs souvent très ignorants des sujets liés au vins et peu formés à leur proposer aux clients

- des gérants d'établissements qui ont des difficultés organisationnelles et pour qui retenir les équipes pour les former est un point compliqué.

Notre solution : proposer des parcours d'autoformation sur smartphone constitués de petits modules (capsules) permettant de former les équipes de salle ou du bar au vin et aux techniques de ventes.

Résultat : l'offre VINEOBOOST, éligible à une prise en charge dans le cadre du budget formation, certifiante et très accessible financièrement : 150 € l'abonnement / personne.

Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie, de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie, de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021





HYGIÈNE - LINGE

Veste de cuisine Canopée



COORDONNEES EXPOSANT :

Lafont – GP NIV 2 - STAND 600

Contact : Thierry Namata

Tel : 04 74 62 68 67

Email : tnamata@cepovett.com

Site Internet : www.a-lafont.com

Type de produit : Hygiène - Linge

Date de mise sur le marché : 01/10/2021

Marchés ciblés :

Boucherie
Boulangerie
Cafés, Bars, Brasserie
Collectivités et Institutionnels
Hôtellerie

DESCRIPTION DU PRODUIT

Les vestes de cuisine CANOPÉE revisitent l'élégance de la veste militaire galonnée.

Produit écoresponsable recyclé et recyclable.

Plastron à boutonnage réversible droite / gauche.

Soufflet d'aisance milieu dos.

Respirabilité avec œilletons brodés sous les bras.

Poche stylo à double compartiment sur manche gauche au porter.

Possibilité de personnalisation avec écussons brodés sur manche droite.

Tissus : 40% polyester 37.5 recyclé / 30% coton biologique / 30% polyester recyclé (origine France, Rhône 69) [RSE]

Poids : 190 g/m²

Boutons en résine biologique composé à 40% de matières premières végétales (au lieu de sources fossiles) (origine UE) [RSE]

Galon 100% polyester recyclé (Origine France) [RSE]

Coloris : Blanc

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

La veste Canopée fait partie de la collection RSE Signature Lafont : 100% RSE, 100% recyclé, 100% recyclable, tissu Made in France.

Technologie textile brevetée thermorégulatrice 37.5, utilisant la chaleur du corps pour éliminer l'humidité.

Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie, de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



LA PESÉE DU LINGE AVEC CHARIOT 2.0



COORDONNEES EXPOSANT :

CREATIVE BALANCE – GP NIV 2 - STAND 645

Contact : Frédéric TIMBERT

Tel : 06 13 24 81 50

Email : frederic.timber@timber.fr

Site Internet : www.creative-balance.fr

Type de produit : Hygiène - Linge

Date de mise sur le marché : 17/10/2021

Marchés ciblés :

Hôtellerie

DESCRIPTION DU PRODUIT

Ce produit sera lancé pendant SERBOTEL

SIMPLIFIEZ LA PESÉE DU LINGE AVEC UN CHARIOT 2.0

Le chariot de linge mobile peseur évite les manipulations inutiles et les pertes de temps pour aller effectuer le pesage sur une balance fixe.

La balance est directement intégrée au chariot, l'ensemble et permet de peser très rapidement le linge avant sa mise en machine.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

La pesée du linge est extrêmement importante pour les ESAT, EHPADs et aux centre médicaux sociaux puisqu'elle permet d'optimiser les lavages machine et ainsi avoir un impact économique et écologique !

Les avantages :

- Totalement étanche : Ce qui permet une peser du linge humide voire mouillé, ou même d'utiliser ce chariot dans un environnement humide comme la blanchisserie
- Sur batterie : avec une autonomie de 8h,
- Réduit les risques de TMS
- Taille ergonomique adaptée à toutes les structures y compris les petites structures avec peu de place au sol
- Solution 2 en 1 car il évite les tables de tri.

Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie, de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



MICROBE CARE



COORDONNEES EXPOSANT :

HYGIAL OUEST – HALL 1 - STAND 113

Contact : EMMANUEL SOURTY

Tel : 06 85 13 34 60

Email : emmanuel.sourty@groupe-sofia.fr

Type de produit : Hygiène - Linge

Date de mise sur le marché : 01/12/2020

Marchés ciblés :

Grande Distribution
Boucherie
Boulangerie
Cafés, Bars, Brasserie
Collectivités et Institutionnels

DESCRIPTION DU PRODUIT

1er désinfectant des surfaces caractérisées par une rémanence d'action de désinfection capable d'agir jusqu'à 12 mois en permanence sur les surfaces et objets.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

MICROBECARE la solution

De quoi s'agit-il ? : du 1er désinfectant des surfaces caractérisées par une rémanence d'action de désinfection capable d'agir jusqu'à 12 mois en permanence sur les surfaces et objets.

Explication : Le procédé Microbecare 70-2 est à la fois un désinfectant Biocide de contact des surfaces capable de détruire à l'instant T l'ensemble des microorganismes présents sur des surfaces et objets mais pas seulement puisque ce dernier agit ensuite en véritable protection ou barrière antimicrobienne et agit sur des activités bactéricide, virucide, fongicide, lévuricide, mycobactéricide.

Sa rémanence d'action désinfectante s'opère en permanence lorsque les virus, bactéries apportées notamment par nos mains rentrent en contact avec les surfaces préalablement traitées.

Ce procédé mécanique est actionné par des échanges ioniques qui électrocutent les microbes ou microorganismes et élimine leurs résidus.

L'effet prolongé de rémanence de désinfection s'opère sur une période garantie jusqu'à 1200 cycles de détergence/désinfection soit 12 mois dans le cadre des collectivités des tests réalisés en institut et laboratoire Namsale prouvé.

•classement TP2 (hors contact alimentaire);

Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie,
de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



HYGIENE - LINGE

NateoSanté Purificateur d'air



COORDONNEES EXPOSANT :

HYGIAL OUEST – HALL 1 - STAND 113

Contact : EMMANUEL SOURTY

Tel : 06 85 13 34 60

Email : emmanuel.sourty@groupe-sofia.fr

Type de produit : Hygiène - Linge

Date de mise sur le marché : 01/12/2020

Marchés ciblés :

Grande Distribution
Architectes/ Décorateurs
Boucherie
Boulangerie
Cafés, Bars, Brasserie

DESCRIPTION DU PRODUIT

NatéoSanté à la seule gamme de purificateurs professionnels qui combinent toutes les technologies de filtrations, d' UV-C et d'oxygène Actif sécurisé..

Acteur historique de la QAI depuis plus 10 Ans reconnu par les institutions publiques pour les performances et l'innocuité (Pas de relargage). Et fait partie des industriels Français « France relance ».

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

NatéoSanté à la seule gamme de purificateurs professionnels qui combinent toutes les technologies de filtrations, d' UV-C et d'oxygène Actif sécurisé..

Acteur historique de la QAI depuis plus 10 Ans reconnu par les institutions publiques pour les performances et l'innocuité (Pas de relargage). Et fait partie des industriels Français « France relance ».

Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie,
de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



HYGIENE - LINGE



MATÉRIEL POUR CUISINE ET COMMERCE

PREP4YOU



COORDONNEES EXPOSANT :
DITO SAMA– GP NIV 2 - STAND 613
Contact : Arnaud JOLLIVEL
Tel : 06 84 84 76 31
Email : arnaud.jollivel@electroluxprofessional.com
Site Internet : www.ditosama.fr

Type de produit : Matériel pour cuisine et commerce
Date de mise sur le marché : 01/09/2021
Marchés ciblés :
Boucherie
Boulangerie
Cafés, Bars, Brasserie
Charcuterie
Pâtisserie/chocolatiers/confiseurs/glaciers

DESCRIPTION DU PRODUIT

Combiné Cutter Mélangeur Emulsionneur / Coupe-légumes PREP4YOU
Le coupe-légumes assure des résultats de coupe constants grâce à son levier-poussoir breveté. Conçu en matière plastique robuste. Trémie transparente en demi-lune de 1,25 litres. 2 petites trémies diam. 25 ou 55 mm pour des coupes précises sur des légumes longs. Idéal pour râper, émincer, couper en ondulé, en julienne et en dés. Un dispositif de sécurité stoppe la lame lorsque trémie d'alimentation est ouverte. Cutter mélangeur : couvercle transparent en copolyester avec racleur de cuve et ouverture centrale pour ajouter des produits en cours de cycle. Rotor à lames micro-dentées. Les lames inclinées et la forme de la cuve assurent un mélange homogène. Toutes les parties en contact avec les aliments sont amovibles et passent au lave-vaisselle. Boutons plats, étanches et faciles à nettoyer. Un contrôle de vitesse limite celle-ci lorsque l'accessoire coupe-légumes est installé.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Que ressentez-vous lorsque vous avez beaucoup de légumes à couper ou à hacher à la main ? PREP4YOU est votre assistant compact et flexible, même pour la plus petite des cuisines ! C'est LA solution compacte et ergonomique, facile à utiliser, à manipuler et à nettoyer, mais aussi sûre et fiable avec des performances et une flexibilité exceptionnelles lorsqu'il s'agit de créer différentes petites préparations de produits frais. PREP4YOU garantit l'ergonomie, la facilité d'utilisation, la sécurité et la facilité de nettoyage.

MATÉRIEL POUR CUISINE ET COMMERCE

VITO VL Connect



COORDONNEES EXPOSANT :
VITO France SAS– GP NIV 2 - STAND 653
Contact : Andreas Bobrink
Tel : 06 33 39 32 37
Email : andreas.bobrink@vitofrance.fr
Site Internet : www.vitofrance.fr

Type de produit : Matériel pour cuisine et commerce
Date de mise sur le marché : 15/10/2021 prévue
Marchés ciblés :
Boulangerie
Cafés, Bars, Brasserie
Hôtellerie
Restauration collective
Restauration commerciale

DESCRIPTION DU PRODUIT

Le VITO VL est le successeur du VITO 80 vendus des milliers de fois dans le monde depuis plus de 10 ans.

Nous avons intégré des demandes et idées de nos utilisateurs et nous avons travaillé pour améliorer la production de l'appareil. Le VITO VL est construit entièrement en inox « alimentaire », ainsi tous composants répondent à l'exigence alimentaire, à la fois notre propre recherche d'excellence et des normes internationales. La production se fait au siège du groupe à Tuttlingen, dans le sud de l'Allemagne.

Le VITO VL est destiné comme ses « frères aînés », VITO 30-50-80, pour tous types de la restauration commerciale et collective, traiteurs et des producteurs artisanaux agroalimentaire, utilisent des friteuses dans leurs productions.

Les gains par la réduction de la consommation d'huile (jusqu'à 50%, voir plus) et la réduction du temps de travail permettent un autofinancement du système.

Pour une bonne gestion d'huile de friture nous conseillons l'utilisation après chaque service. Facile à utiliser, on le pose directement dans le bac (éteint) à la température de production et le VITO s'arrête automatiquement au bout de 4,5 minutes.

Nos 4 G, gain Qualité, gain d'Argent, gain Sécurité et gain Temps

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Depuis quelques années plus en plus d'appareil aussi en cuisine professionnelle sont CONNECTés, du coup c'était logique que le nouveau grand VITO devrait intégrer la fonction et pouvoir de se connecter au WWW. Le VITO connecté au wifi de la cuisine va fournir des informations aux chefs, responsables sur son utilisation, qui pouvant interroger via smartphone ou ordinateur le bon fonctionnement dans leurs différents cuisines/ restaurants, afin de s'assurer que leur investissement dans l'équipement est réellement utilisé. Via smartphone ou ordinateur on peut également vérifier et changer des paramètres du VITO VL. Les données fournis peuvent être aussi intégrés dans des systèmes de gestion HACCP.

Seulement quand les VITO sont utilisés régulièrement on peut réduire la consommation d'huile et réduire les besoins en matière première, surface en terre agricole et ainsi réduire d'une manière importante l'impact CO2 de chaque site de production.

En même temps nous avons amélioré la productivité +13% et réduit le poids.

Serbotel 2021
Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie,
de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



Serbotel 2021
Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie,
de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



MATÉRIEL POUR CUISINE ET COMMERCE



ARTS DE LA TABLE

EDONY



COORDONNEES EXPOSANT :

ETS PIERRE BOURRÉ – HALL 3 - STAND 318

Contact : Alicia BOZON

Tel : 02 41 72 13 20

Email : adv@vinspierrebourre.fr

Site Internet : www.vinspierrebourre.fr/

Type de produit : Arts de la Table

Date de mise sur le marché : 01/04/2021

Marchés ciblés :

Grande Distribution
Boucherie
Cafés, Bars, Brasserie
Cavistes
Collectivités et Institutionnels

DESCRIPTION DU PRODUIT

Collection de vins de France biologiques qui met en scène 3 figures animalières symbolisant les éléments vitaux de notre planète : le lézard pour la terre la pieuvre pour l'eau et le colibri pour l'air. Les cépages et les profils aromatiques exaltent avec gourmandise une multitude de nuances, une expression colorée procurant un plaisir gustatif original et immédiat.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Outre le fait que ces vins biologiques aient été sélectionnés spécialement pour leurs arômes gourmands et fruités, le packaging présente une innovation majeure : les animaux s'animent grâce à la technologie "réalité augmentée" visible en utilisant l'application mobile Smart Bottle. Quant à la contre étiquette, elle apporte des informations complémentaires sur les vins et cépages, les conseils d'accompagnement culinaires et l'origine.

ARTS DE LA TABLE

Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie, de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



KAOMER porcelaine de la mer



COORDONNEES EXPOSANT :

ALEGINA – GP NIV 3 - STAND 526

Contact : Philippe GABORIAU

Tel : 06 76 15 60 74

Email : philippe.gaboriau@alegina.fr

Site Internet : www.alegina.fr

Type de produit : Arts de la Table

Date de mise sur le marché : 15/03/2021

Marchés ciblés :

Hôtellerie
Restauration commerciale
Traiteurs

DESCRIPTION DU PRODUIT :

Parmi nos matériaux et produits, notre fleuron est une porcelaine à base de coquilles d'huîtres, le KAOMER, entièrement mise au point par notre laboratoire, selon un procédé exclusif validé par les experts et faisant l'objet d'un dépôt de brevet. Cette "porcelaine de la mer" haut de gamme et inspirée par l'univers marin, est très blanche, transparente, résistante et fine. Pour assurer la qualité de ses produits, ALEGINA maîtrise l'ensemble de la chaîne de production, depuis l'accès à la matière 1ère, la formulation de la porcelaine, et met en place cette année son unité de fabrication porcelainière et céramique.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Notre porcelaine est au vu de l'état de l'art la seule faisant appel, pour les minéraux qu'elle associe dans son processus d'élaboration, à une ressource renouvelable. La coquille n'est pas un simple adjuvant, elle est la base de notre porcelaine, pour laquelle elle subit plusieurs étapes "de cuisine" la combinant avec d'autres minéraux et de l'eau pour former la barbotine qui sera ensuite coulée dans nos moules en plâtre. Notre porcelaine a été expertisée par un cabinet indépendant qui a démontré que sa blancheur, sa transparence et sa dureté la situent dans le haut de gamme des porcelaines, sa blancheur la situant au dessus des porcelaines les plus réputées. La marque KAOMER est déposée, et notre processus a fait l'objet d'un dépôt de brevet. Elle est parfaitement compatible avec les processus porcelainiers artisanaux ou industriels. Sa température de cuisson, de 150° inférieure à la porcelaine de Limoges, présente un réel avantage économique dans la réalisation des pièces en KAOMER.

Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie, de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



ARTS DE LA TABLE

INFORMATIQUE

L'Addition Pay+



COORDONNEES EXPOSANT :

ADSTELLAM – HALL 1 - STAND 135

Contact : Gwenaëlle FERREIRA

Tel : 06 69 29 89 45

Email : gwenaelle.ferreira@laddition.com

Site Internet : www.laddition.com/fr

Type de produit : Informatique

Date de mise sur le marché : 14/10/2020

Marchés ciblés :

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

DESCRIPTION DU PRODUIT

Aujourd'hui, plus de 70% des paiements en restauration sont faits par carte bancaire représentant plus de 70 milliards d'euros de transaction. Cependant, les solutions de paiement restent archaïques et n'apportent rien de plus qu'une boîte en plastique permettant d'insérer sa carte pour payer.

L'Addition poursuit donc sa mission en permettant aux restaurateurs de remplacer leur TPE par une solution de paiement moderne, fiable et innovante. Se présentant sous la forme d'un TPE nouvelle génération, elle est couplée à une solution logicielle fournie par Adyen. Initialement réservée aux grands groupes, la technologie unique d'Adyen s'ouvre désormais au marché de la restauration promettant ainsi à ces acteurs une toute nouvelle expérience de paiement.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Avec L'Addition Pay+, le restaurateur peut encaisser plus rapidement, plus facilement et accepter tout type de carte sans frais supplémentaires. Fini les contrats monétiques avec la banque et les délais d'attente d'un TPE. Tout est pensé afin de faciliter le quotidien du restaurateur. Le TPE fourni par L'Addition Pay+ est directement connecté à la caisse enregistreuse L'Addition. Sans besoin d'aucune saisie, le montant de la table s'affiche directement sur l'écran du TPE, un gain de temps non négligeable.

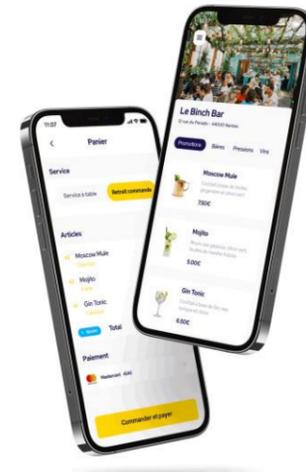
C'est donc une croissance fulgurante qui attend le restaurateur ! Car avec L'Addition Pay+, son TPE lui permet d'en apprendre plus sur sa clientèle. Un programme de fidélité avec pour unique support : sa carte bancaire.

Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie,
de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



Binch



COORDONNEES EXPOSANT :

Binch – HALL 1 – STAND 107

Contact : Thibaud Coiffard

Tel : 06 98 99 40 36

Email : thibaud@binch-solutions.com

Site Internet : www.binch-app.com

Type de produit : Informatique

Date de mise sur le marché : 19/05/2021

Marchés ciblés :

Cafés, Bars, Brasserie

DESCRIPTION DU PRODUIT

Binch est la solution qui révolutionne la manière de commander dans les bars, cafés et brasseries. Nous permettons à vos clients de commander et de payer leurs consommations depuis leur téléphone sans télécharger d'application et sans création de compte.

Vos clients scannent simplement le QR code pour consulter votre carte, puis commandent et payent leurs consommations en moins d'une minute. À vous de choisir si vous les servez directement à leur table ou s'ils récupèrent leur commande au comptoir.

Binch permet de maîtriser les flux en évitant et en réduisant les files d'attente, d'optimiser les périodes de "rush", de servir plus de consommateurs plus rapidement et d'augmenter leur chiffre d'affaires.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Notre solution est d'une part une innovation d'usage. Commander et payer ses consommations dans un bar avec son téléphone est quelque chose de nouveau.

De plus, notre solution ne demande pas d'application à télécharger, ni de compte (email, mot de passe ...) à créer pour pouvoir commander. Nous voulons que le parcours soit simple, ludique et rapide.

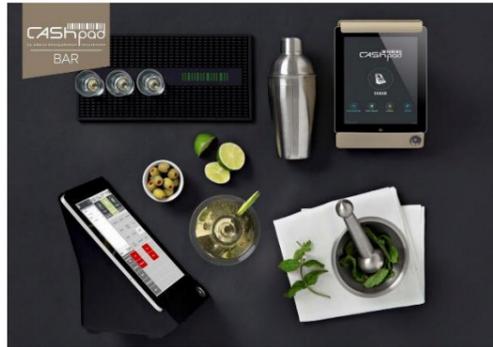
D'un autre côté, nous travaillons énormément sur la fidélisation des clients. Il est de plus en plus important de considérer le client, de prendre soin de lui et d'être commerçant afin qu'il revienne régulièrement. C'est avec notre expérience CHR que nous développons un outil de fidélisation au sein des bars, cafés et bistros. Après chaque commande, vous récupérez des points qui vous permettent d'obtenir des gratifications au sein de votre établissement préféré.

Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie,
de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



CASHPAD



COORDONNEES EXPOSANT :

ACS – HALL XXL – STAND 931 et GP 2 – 616

Contact : Carl RIVALIN

Tel : 06 10 07 18 09

Email : contact@a-c-s.fr

Site Internet : www.caissesenregistreuses.fr

Type de produit : Informatique

Date de mise sur le marché : 2012

Marchés ciblés :

Boucherie
Boulangerie
Cafés, Bars, Brasserie
Cavistes
Charcuterie

DESCRIPTION DU PRODUIT

Cashpad définit le parcours client le plus adapté en prenant en compte la digitalisation des établissements de restauration (commande en ligne, commande à table, borne, écran cuisine, ...). Le pilotage de vos établissements peut se faire sur place et à distance avec le back-office en ligne. Vous pouvez interagir avec la caisse et faire parler les données collectées.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Le point fort de CASHPAD est la possibilité de digitaliser son point de vente. En effet la crise de covid a notamment accéléré chez les restaurateurs la livraison ou encore les commandes en click & collect. Cashpad peut aujourd'hui proposer au client votre carte directement disponible sur internet, notamment à l'aide d'une carte reliée directement à votre caisse. Très pratique pour les restaurateurs renouvellement régulièrement la carte de leur restaurant.

INFORMATIQUE

Evolis Edikio Pricetag



COORDONNEES EXPOSANT :

LSM Linéaire – HALL XXX - STAND 901

Contact : Blaise de Saint Maurice

Tel : 06 61 47 24 97

Email : lsmlinaire@orange.fr

Site Internet : www.lsmlinaire.fr

Type de produit : Informatique

Date de mise sur le marché : 02/02/2021

Marchés ciblés :

Grande Distribution
Architectes/ Décorateurs
Boucherie
Boulangerie
Cafés, Bars, Brasserie

DESCRIPTION DU PRODUIT

LSM Edikio Pricetag : Cette offre est dédiée à l'étiquetage des produits des commerces de bouches. Cela permet de créer et d'imprimer (impression thermique) soi-même sur cartes plastiques les étiquettes de prix en respectant les informations réglementaires (dénominations, compositions, allergènes,...). Hygiéniques et lavables, les cartes sont résistantes et certifiées contact alimentaire. La présentation esthétique et professionnelle des étiquettes aide les clients à effectuer un choix rapide et éclairé.

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

Les utilisateurs sous MAC étaient impatients d'utiliser les solutions d'impression d'étiquettes de prix. Depuis la mise à jour du logiciel Edikio (icône rouge et blanche), les imprimantes sont maintenant compatibles MAC (à partir de OS 10.12 et versions supérieures). Bénéficiez désormais du large panel de fonctionnalités du logiciel afin de créer et imprimer des étiquettes de prix attractives pour une meilleure visibilité de vos produits, facteur essentiel à la vente.

INFORMATIQUE

Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie, de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie, de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021



TOPORDER



COORDONNEES EXPOSANT :

TOPORDER – HALL XXL - STAND 843

Contact : Clara SICHE

Tel : 09 75 28 31 54

Email : clara.siche@toporder.fr

Site Internet : toporder.fr

Type de produit : Informatique

Date de mise sur le marché : 01/11/2020

Marchés ciblés :

Boucherie
Boulangerie
Cavistes
Charcuterie
Pâtisserie/chocolatiers/confiseurs/glaciers

DESCRIPTION DU PRODUIT

Toporder a pour objectif d'aider les commerces de proximité à pérenniser leur activité, en leur proposant une solution de caisse innovante. La caisse enregistreuse est l'axe central, à laquelle se rattachent divers outils-métiers : vente en ligne, gestion des stocks, carnet de commandes connecté, gestion d'une base de données clients, comptabilité, statistiques ...

DESCRIPTION DU CARACTERE INNOVANT DU PRODUIT :

LES BENEFICES DE LA SOLUTION TOPORDER

GAINS PRODUCTIVITE :

Simple d'utilisation, Gère les besoins RH, Gère les commandes, Contrôle les stocks MP, Contrôle les stocks Articles, Génère la liste des tâches de production, Réduit la file d'attente en magasin

AUGMENTATION CA :

Anime la base CRM, Communique avec les clients, Fidélise les clients, Assure la vente en ligne, SmartCollect®, Limite la sous-production, Génère des tableaux de bord

AUGMENTATION MARGE :

Évite le gaspillage, Limite la surproduction, Évite les erreurs de commandes, Suivi des prix d'achats

IMPACT RSE :

Economique en énergie

Serbotel 2021

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie – Pâtisserie, de l'Hôtellerie et de la Restauration
Du 17 au 20 octobre 2021

