



# SERBOTEL

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

PARC DES EXPOSITIONS | 22-25  
NANTES | OCTOBRE 2023

SUIVEZ NOUS SUR



[www.serbotel.com](http://www.serbotel.com)



# SERBOTEL

## 20<sup>e</sup> édition

### 22 au 25 octobre 2023

Leader, et salon business au premier chef, Serbotel attire tous les 2 ans, plus de **30.000 professionnels** de la restauration, de l'hôtellerie et des métiers de bouche :

restaurateurs, hôteliers, chefs, cuisiniers, cavistes, pâtisseries, boulangers, bouchers, charcutiers, traiteurs, cafetiers, professionnels du tourisme ou distributeurs...

Fort du succès grandissant de l'événement, les professionnels choisissent désormais Serbotel pour renouveler leurs produits, moderniser leur équipement et dynamiser leur établissement.

C'est aussi pour eux l'occasion de découvrir les innovations du marché, de s'informer des perspectives de développement, de chercher inspiration & créativité.

Avec plus de 450 exposants réunis sur 4 jours, Serbotel propose une offre diversifiée et complète, locale et nationale. Les entreprises présentes apprécient à ce titre l'envergure nationale de ce salon régional, et l'opportunité de conquérir de nouveaux clients.

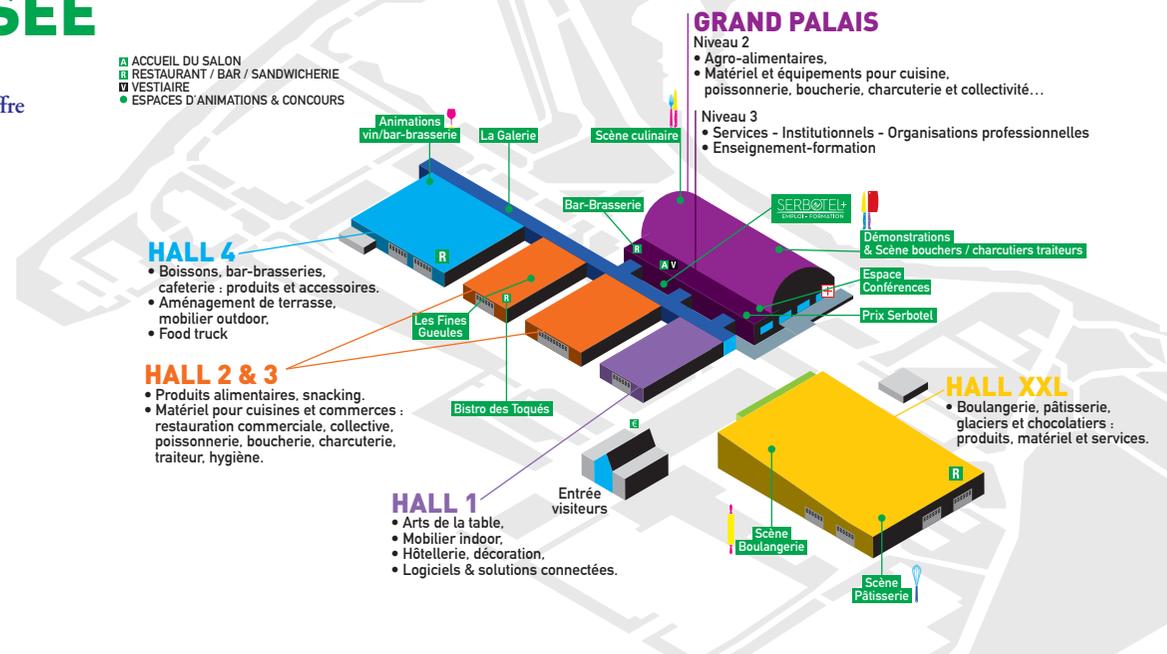
## EN CHIFFRES



## UNE OFFRE COMPLÈTE ET ORGANISÉE

• 90% des visiteurs ont apprécié la sectorisation et la diversité de l'offre

- A ACCUEIL DU SALON
- R RESTAURANT / BAR / SANDWICHIERIE
- V VESTIAIRE
- ESPACES D'ANIMATIONS & CONCOURS



## UN CONCENTRÉ DE BUSINESS PLUS DE 450 EXPOSANTS

- **Leader des salons en région** pour les secteurs de la restauration, de l'hôtellerie et des métiers de bouche, Serbotel est devenu un rendez-vous incontournable pour tous les professionnels : une opportunité pour votre entreprise ! Grâce à son positionnement multi-spécialiste, Serbotel rassemble une offre exhaustive pour l'ensemble des professionnels souhaitant moderniser et équiper leur établissement.
- **Marques de renommée internationale, artisans, PME et multinationales** implantées localement ou sur l'ensemble du territoire, les entreprises qui exposent, choisissent Serbotel pour les affaires qui s'y concluent, la qualité du visitorat ainsi que sa notoriété et sa convivialité.

## DE PLUS EN PLUS PERFORMANT

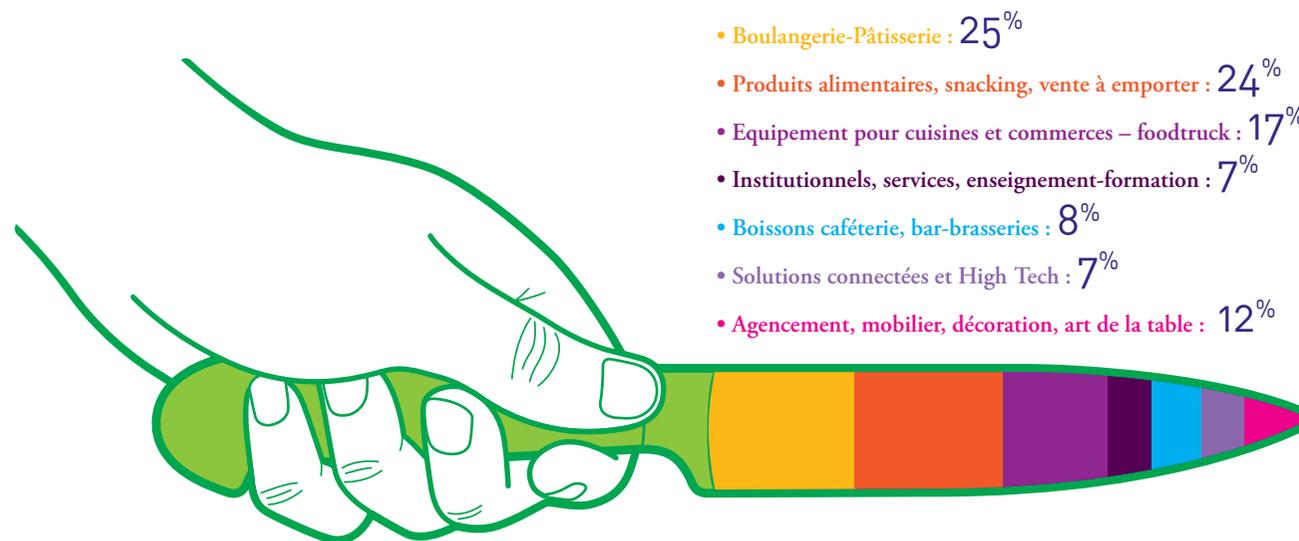
420  
exposants  
en 2021

71%  
des exposants sont  
satisfaits du nombre  
de contacts qualifiés  
obtenus pendant  
le salon

88%  
des exposants  
recommandent  
le salon

83%  
des exposants sont  
satisfaits de  
la qualité du visitorat

## ACTIVITÉS DES EXPOSANTS



## FOCUS BOULANGERIE PÂTISSERIE

100

exposants  
en 2021

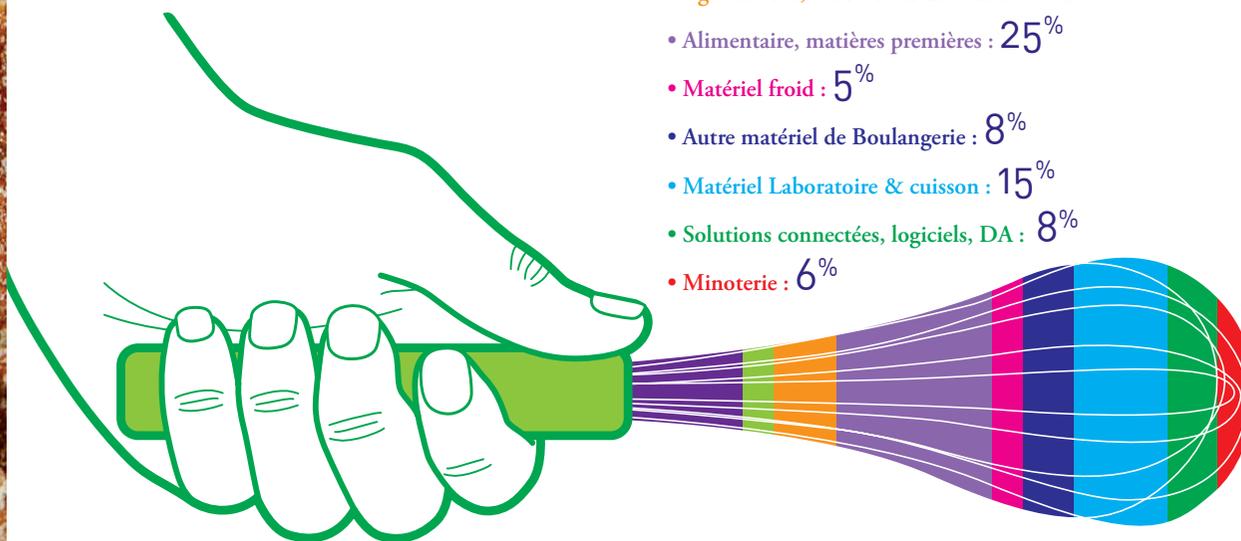
plus de  
8.000  
visiteurs  
professionnels

89%  
Taux de  
recommandation

6  
concours prestigieux

## ACTIVITÉS DES EXPOSANTS SECTEUR BOULANGERIE-PÂTISSERIE

- Pâtisserie - Confiserie - Chocolat : 18%
- Services - Institutionnels : 5%
- Agencement, mobilier & décoration : 10%
- Alimentaire, matières premières : 25%
- Matériel froid : 5%
- Autre matériel de Boulangerie : 8%
- Matériel Laboratoire & cuisson : 15%
- Solutions connectées, logiciels, DA : 8%
- Minoterie : 6%



Serbotel 2021

Secteur Boulangerie - pâtisserie

# UN NOMBRE DE VISITEURS EN CONSTANTE PROGRESSION

+ DE 30.000 PROFESSIONNELS DE TOUS LES MÉTIERS

Restaurateurs, chefs issus de la restauration commerciale et collective, hôteliers, boulangers, pâtisseries, chocolatiers, bouchers, charcutiers, traiteurs, poissonniers, maîtres d'hôtel, cavistes, décorateurs, professionnels du tourisme, de la grande distribution ...

## FRÉQUENTATION

- Avec 82% de visiteurs satisfaits en 2021, Serbotel répond aux attentes des professionnels ! Ils apprécient le nombre et la qualité des exposants présents et jugent l'offre complète et représentative du marché.
- Leur objectif prioritaire : trouver de nouveaux fournisseurs et de nouveaux produits pour répondre aux attentes de leurs clientèles et anticiper les nouveaux modes de consommation.

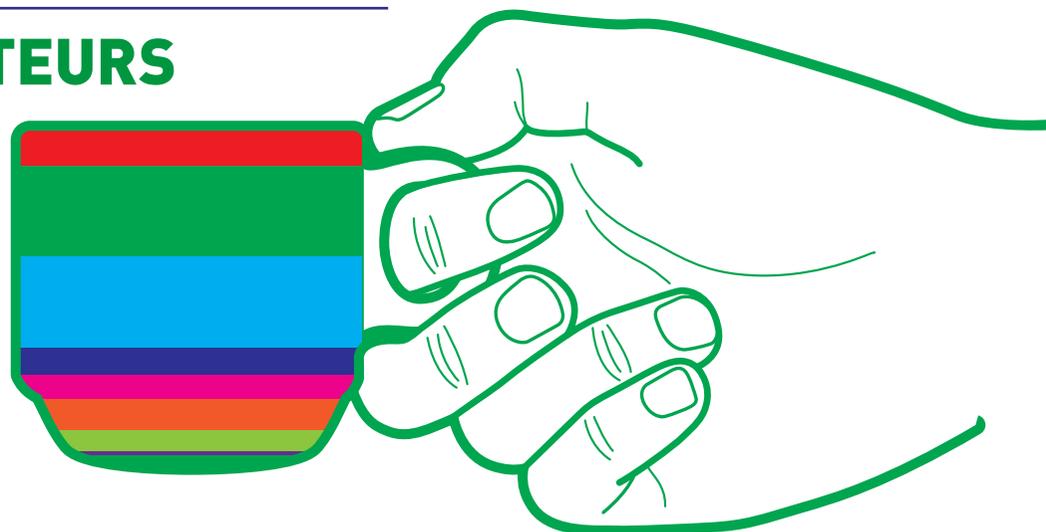
## FOCUS VISITEURS



+ DE LA MOITIÉ DES VISITEURS  
SONT DES DÉCISIONNAIRES !

## ACTIVITÉS DES VISITEURS

- Métiers de bouche - artisanat - commerce : 10%
  - Boulangerie - Pâtisserie : 26%
- Hôtellerie - Restauration - Hébergement - Tourisme : 26%
  - Fournisseurs : 8%
- Café - Bar - Brasserie, Club, Boissons : 7%
  - Restauration Collective : 9%
  - Distribution : 6%
  - Grand public : 1%



# PARTAGE D'EXPÉRIENCES ET DE PASSIONS

→ + DE 180 CANDIDATS  
→ 100 JURÉES

## SCÈNE DE TOUS LES MÉTIERS

• Vitrine des savoir-faire, Serbotel s'attache à chaque édition, à valoriser tous les métiers, tous les savoir-faire, en renouvelant sa programmation avec des thèmes porteurs d'innovations et de créativité, dans l'air du temps.

Conférences, démonstrations, masterclass, concours, organisés en partenariat avec les acteurs locaux ou nationaux, favorisent les rencontres et les échanges entre professionnels.

## LES CONCOURS, RÉVÉLATEURS DE TALENTS

• L'implication et la mobilisation des institutions et organisations professionnelles permettent la mise en oeuvre de plus de 20 concours régionaux, nationaux ou internationaux d'une exceptionnelle qualité, parrainés par des chefs étoilés et MOF de renom.

## • PARMI LES PERFORMANCES PRÉSENTÉES EN 2023 :

### → BOULANGERIE PÂTISSERIE - CHOCOLATIER

- Sélection régionale des Pays de la Loire du Meilleur Jeune Boulanger : Fédération des Boulangers de Loire Atlantique
- Trophée de la vente en boulangerie : Fédération des Boulangers de Loire Atlantique
- 9<sup>ème</sup> édition du Mondial du Pain : Association Internationale des Ambassadeurs de Pain, 18 nations des 5 continents
- Championnat de France des Arts Gourmands : Association Nationale des Formateurs en Pâtisserie – nouveau concours
- Un nouveau concours « boîte noire » de dégustation et reproduction de pâtisseries à l'identique : Fédération des Artisans Boulangers Pâtisseries de Loire Atlantique – nouveau concours
- Trophée Agitateurs de Papilles : Concours chocolat Vincent Guerlais
- Concours BTM-URMA autour du sucre.  
> Nouveau concours

### → GASTRONOMIE

- 14<sup>ème</sup> Trophée National de Restauration Collective Autogérée : Association Culinaire des Etablissements Hospitaliers de France (ACEHF 44-49-85) – Serbotel, 12 binômes de tous les univers : scolaires, santé, sociale, entreprises...
- Challenge des Jeunes Talents : INTER BIO – GHR Grand Ouest - Serbotel, Performances en salle et en cuisine
- 3<sup>ème</sup> Trophée Table & Saveurs de Bretagne
- 4 Trophée du Partage : GHR et l'URMA 44, 6 jeunes en situation de handicap en cours d'apprentissage en binôme avec un chef de la Région
- Cook'n Cœur : Académie Culinaire de France & Serbotel, jeunes, chefs et personnalités locales au profit des Restos du Cœur
- Trophée MASSE, un concours autour d'un produit unique : le foie gras.

### → MÉTIERS DE BOUCHE

- Les Ors de la Mer : Cité du Goût et des Saveurs, épreuve découpe et cuisson
- Trophée des Bergers de France
- Concours National de Boucherie Etal
- Concours Régional de Boucherie
- Challenge Départemental CAP Boucher 2<sup>ème</sup> année
- Concours Régional BP Bouchers
- Challenge des CFA Pays de La Loire des Jeunes Charcutiers
- Challenge Départemental Bouchers et Charcutiers Traiteurs
- Concours BP Charcutiers Traiteurs
- Concours mention complémentaire Traiteur

## LES PARTENAIRES

• Serbotel, salon des métiers de bouche, de la restauration et de l'hôtellerie, est organisé par EXPONANTES en partenariat avec la Chambre de Commerce et d'Industrie de Nantes St-Nazaire, la Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat, délégation Loire-Atlantique, et la collaboration de près de 50 partenaires, organisations professionnelles, institutionnels, médias et fournisseurs.

## TARIFS ET SERVICES

- Du stand nu au Pack Clé en main, choisissez l'offre la plus adaptée à vos objectifs et votre budget : à partir de 108€ / m<sup>2</sup>.
- Serbotel valorise et encourage les premières participations au salon grâce à l'offre Primo-exposant.

## ET VOTRE ÉVÉNEMENT DEVIENT PLUS RESPONSABLE

• En 2023, Exponantes Le Parc, maintient ses engagements responsables...  
Depuis 2008, Exponantes ne cesse de s'investir dans une démarche volontariste. Nous pensons que les événements laissent un héritage positif du point de vue des avantages économiques, environnementaux et sociaux. L'objectif : minimiser les déchets matériels, la consommation d'énergie et les contraintes pour les collectivités locales.

## VOS CONTACTS : +33 (0)2 40 52 08 11

### • Coordination, Partenariat, Promotion-Communication

- Virginie LÉGER-MATHYS, virginie.leger-mathys@exponantes.com
- Orlane ETIEMBRE, orlane.etiembre@exponantes.com

### • Suivi administratif, relations clients, tous secteurs

- Agathe BASSEMENT, agathe.bassement@exponantes.com

### • Responsables secteurs

- Anne Charlotte ALIX, anne-charlotte.alix@exponantes.com
- Margaux BRADANE, margaux.bradane@exponantes.com

**Secteurs :** Produits alimentaires, snacking – matériel pour cuisines et commerces – restauration commerciale, collective, poissonnerie, boucherie, charcuterie, traiteur, food truck, hygiène – Services, Institutionnels, organisations professionnelles, enseignement & formation – Boissons, bar & brasseries, cafétéria - Aménagement de terrasse, mobilier outdoor

- Sylvain BRÉARD, sylvain.breard@exponantes.com

**Secteurs :** Arts de la table, mobilier indoor, Hôtellerie, Décoration, logiciels & solutions connectées

- Sophie LE BIDEAU, sophie.lebideau@exponantes.com

**Secteurs :** Boulangerie, pâtisserie, glaciers et chocolatiers (matériel, produits et services)

### • Animations - Concours

- Elodie NOPRE, elodie.nopre@exponantes.com  
Concours Boulangerie et Pâtisserie
- Anaïs BENATAR, anais.benatar@exponantes.com  
Concours Bar-Brasserie, Concours culinaires, Concours Boucherie-Charcuterie-Traiteur, et toutes les conférences

### • Promotion - Communication

- Nathalie NICOLAS, nathalie.nicolas@exponantes.com
- Chargée de communication digitale
- Lucie MARCOU, lucie.marcou@exponantes.com
- Chargée de communication / Marketing

