

17<sup>e</sup> édition



# SERBOTEL

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

**22-25**  
octobre 2017

PARC  
DES EXPOSITIONS  
NANTES



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





# SERBOTEL TELLEMENT PRO

Leader, et salon business au premier chef, Serbotel attire tous les 2 ans, près de **34.000 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 avec une fréquentation en hausse de 10% lors de la dernière édition, 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.

Le Rendez-vous pour partager ses expériences et ses passions !

*Avec plus de 430 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\*



BILAN 2015  
EN VIDÉO



\*Source : Salon Serbotel 2015, OJS



## SECTORISÉ POUR FACILITER LE PARCOURS VISITEUR

- > Arts de la table, mobilier indoor, hôtellerie, décoration.
- > Produits alimentaires, snacking, vente à emporter.
- > Matériel pour cuisines et commerces : restauration commerciale, collective, poissonnerie, boucherie, charcuterie, traiteur, food truck, hygiène.
- > Services, institutionnels, organisations professionnelles, enseignement-formation.
- > Boissons, bar-brasseries, cafeterie : produits et accessoires.
- > Aménagement de terrasse, mobilier outdoor, spas & bien-être, solutions informatiques.
- > Boulangerie, pâtisserie, glaciers et chocolatiers : produits, matériel et services.



# SERBOTEL TELEMENT BUSINESS

## 430 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

- **85% des exposants** sont satisfaits de la qualité du visitorat (82% en 2013)
- **Plus de 80 contacts** qualifiés par exposant en moyenne > **87%** en sont satisfaits.
- **Pour 58% des entreprises** Serbotel est important dans leur plan commercial annuel.



### ACTIVITÉS DES EXPOSANTS



# SERBOTEL TELEMENT ATTRACTIF

## 34.000 VISITEURS PROFESSIONNELS

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 **93% de visiteurs satisfaits**, 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.

• **Fréquentation en hausse de 10% en 2015.**

### ACHATS

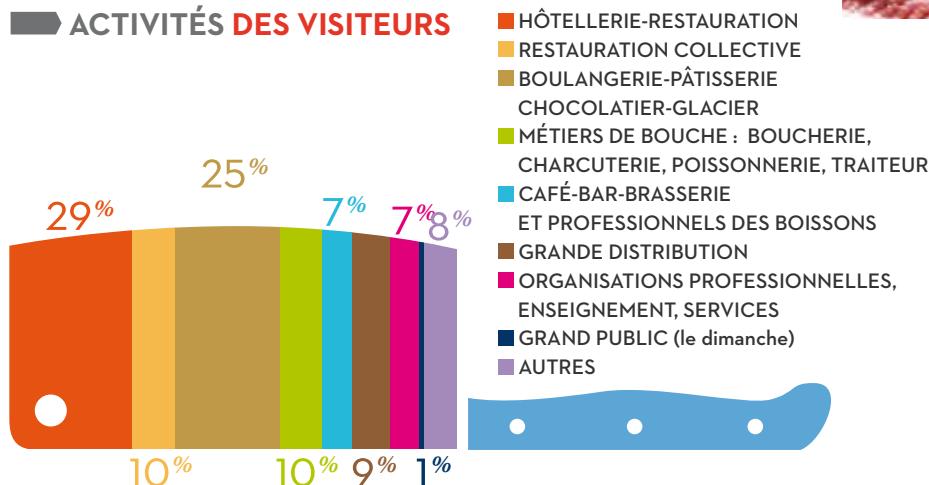
• **50% de décisionnaires**

• Achat ou intention ferme d'achat pendant le salon : **40%**

• **30% des commandes** sont supérieures à 10.000 €

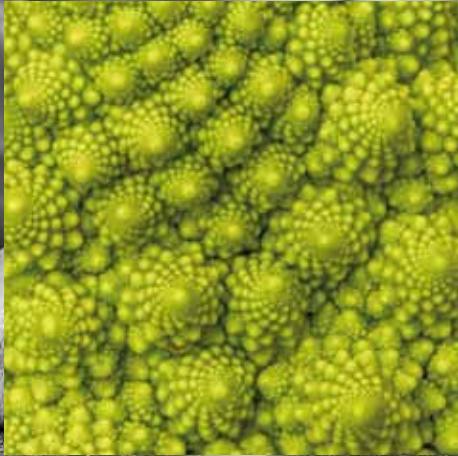
• Taux de recommandation à un autre professionnel : **97%**

### ACTIVITÉS DES VISITEURS



Source : Salon Serbotel 2015, OJS





# SERBOTEL TELEMENT PASSIONNÉ & TALENTUEUX



## 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, 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 œuvre de plus de 30 concours régionaux, nationaux ou internationaux d'une exceptionnelle qualité, parrainés par des chefs étoilés et MOF de renom.
- Parmi les performances présentées en 2017 :

### BOULANGERIE - PÂTISSERIE - CHOCOLATIER

#### • 19<sup>E</sup> COUPE D'EUROPE DE LA BOULANGERIE ARTISANALE

**9 pays en compétition**  
> par la Fédération des Boulangers  
de Loire-Atlantique

#### • 6<sup>E</sup> ÉDITION DU MONDIAL DU PAIN

**18 nations**  
**des 5 continents**  
> par l'Association Internationale  
des Ambassadeurs du Pain

#### • LES CHALLENGES DES DUCS 2017 :

**chocolat, pâtisserie, pain...**  
> organisés par l'Union Patronale  
des Chocolatiers, Glaciers, Pâtisiers  
de Loire-Atlantique et la Fédération  
des Boulangers de Loire-Atlantique



### RESTAURATION

#### • 11<sup>E</sup> TROPHÉE NATIONAL DE RESTAURATION COLLECTIVE AUTOGÉRÉE

**12 binômes de tous les univers :**  
**scolaires, santé, sociale,**  
**entreprises...**  
> par l'Association Culinaire  
des Etablissements Hospitaliers de France  
(ACEHF 44-49-85) et Serbotel

#### • TROPHÉE MASSE

> par MASSE,  
La Maison du Foie Gras

#### • MÉMOIRE D'ÉLÉPHANT

**Valorise les métiers  
du service**  
> par GNI Grand Ouest

#### • TROPHÉE DES JEUNES TALENTS

**Performances en salle  
et en cuisine**  
> par Interbio, GNI Grand Ouest et  
Serbotel

#### • CONCOURS NATIONAL DES MAÎTRES RESTAURATEURS

**Panier mystère**  
**100% Frais – 100% Brut**  
**– 100% Terroir**  
> par Terre de Chefs, l'Association  
Nationale des Maîtres Restaurateurs

### MÉTIERS DE BOUCHE

#### • TROPHÉES CHARCUTIERS-TRAITEURS Compétitions nationales et régionales

> par la Chambre Professionnelle  
des Artisans Charcutiers  
Traiteurs de Nantes et de Loire-Atlantique  
et la Confédération Nationale  
des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs

#### • LES ORS DE LA MER

**Poissonniers 2<sup>e</sup> édition nationale**  
> par la Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat Régionale,  
Délégation Loire-Atlantique

#### • TROPHÉES NATIONAUX DES BERGERS DE FRANCE ET ÉTAL BOUCHERIE

> par le Syndicat de la Boucherie  
de Loire-Atlantique





## 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 35 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 94 €/m<sup>2</sup>.*

Serbotel valorise et encourage les premières participations au salon grâce à l'*offre Primo-exposant.*

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

- Sophie Baechtel-Pastre, Chef de projet, [s.pastre@exponantes.com](mailto:s.pastre@exponantes.com)
  - *Coordination, Partenariat, Promotion-Communication.*
- Cindy Lainé, Responsable Commerciale, [c.laine@exponantes.com](mailto:c.laine@exponantes.com)
  - *Secteurs : snacking, vente-à-empporter, produits agroalimentaires, équipements pour cuisines et commerces.*
- Caroline Renault, Responsable Commerciale, [c.renault@exponantes.com](mailto:c.renault@exponantes.com)
  - *Secteurs : boissons, hôtellerie, services, informatique, mobilier indoor-outdoor, art de la table, spa-piscine, aménagement de terrasse.*
- Virginie Léger-Mathys, Responsable Commerciale, [v.legermathys@exponantes.com](mailto:v.legermathys@exponantes.com)
  - *Secteur : boulangerie – pâtisserie (matériel, produits et services)*
- Isabelle Cazin, Assistante Commerciale, [i.cazin@exponantes.com](mailto:i.cazin@exponantes.com)
  - *Suivi administratif, relations clients, tous secteurs*

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

EXPONANTES - PARC DES EXPOSITIONS / ROUTE DE SAINT-JOSEPH DE PORTERIE / 44300 NANTES

Retrouvez-nous sur

