

20 - 23 OCTOBRE 2013

NANTES

PARC DES EXPOSITIONS

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



# Serbotel

LE SALON DES MÉTIERS DE BOUCHE  
DE L'HÔTELLERIE & DE LA RESTAURATION





# Serbotel

LE SALON DES MÉTIERS DE BOUCHE  
DE L'HÔTELLERIE & DE LA RESTAURATION



## SERBOTEL EN CHIFFRES (2011)

### 380

EXPOSANTS

(c'est 6,7% de plus qu'en 2009)

### 31 632

VISITES

(c'est 7% de plus qu'en 2009)

### 32 000 M<sup>2</sup>

D'EXPOSITION

### 6

SECTEURS D'ACTIVITÉ  
BIEN IDENTIFIÉS

### 20

CONCOURS  
CULINAIRES

### 31

PARTENAIRES  
INSTITUTIONNELS  
ET INDUSTRIELS

## VALORISER LES SAVOIR-FAIRE ET LA QUALITÉ A L'ÉCHELLE RÉGIONALE, NATIONALE ET EUROPÉENNE.

Organisé tous les 2 ans depuis 1985 par EXPONANTES, le salon SERBOTEL s'est imposé comme un rendez-vous incontournable pour **les professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et des métiers de bouche.**

En constante croissance depuis sa création, le salon accueille plus de 380 exposants fournisseurs et 31 600 visiteurs : boulangers, pâtisseries, bouchers, traiteurs, hôteliers, cavistes, décorateurs, restaurateurs et chefs issus de la restauration commerciale et collective.

Autant de professionnels qui choisissent Serbotel pour renouveler leur offre et l'équipement de leur établissement !

Pour sa 15<sup>ème</sup> édition qui se tiendra du **20 au 23 octobre 2013**, Serbotel affiche sa volonté de promouvoir encore et toujours une gastronomie créative, les services d'une hôtellerie moderne, des industriels dynamiques et innovants...

Animations et concours (européens, nationaux et régionaux) contribuent comme à chaque édition à l'ambiance festive de ces 4 jours de rendez-vous d'affaires et de rencontres professionnelles.

### 2013, SOUS LE SIGNE DU RENOUVEAU ET DE LA MODERNITÉ

Plus d'espaces, plus de modernité, meilleur confort et nouveaux services.

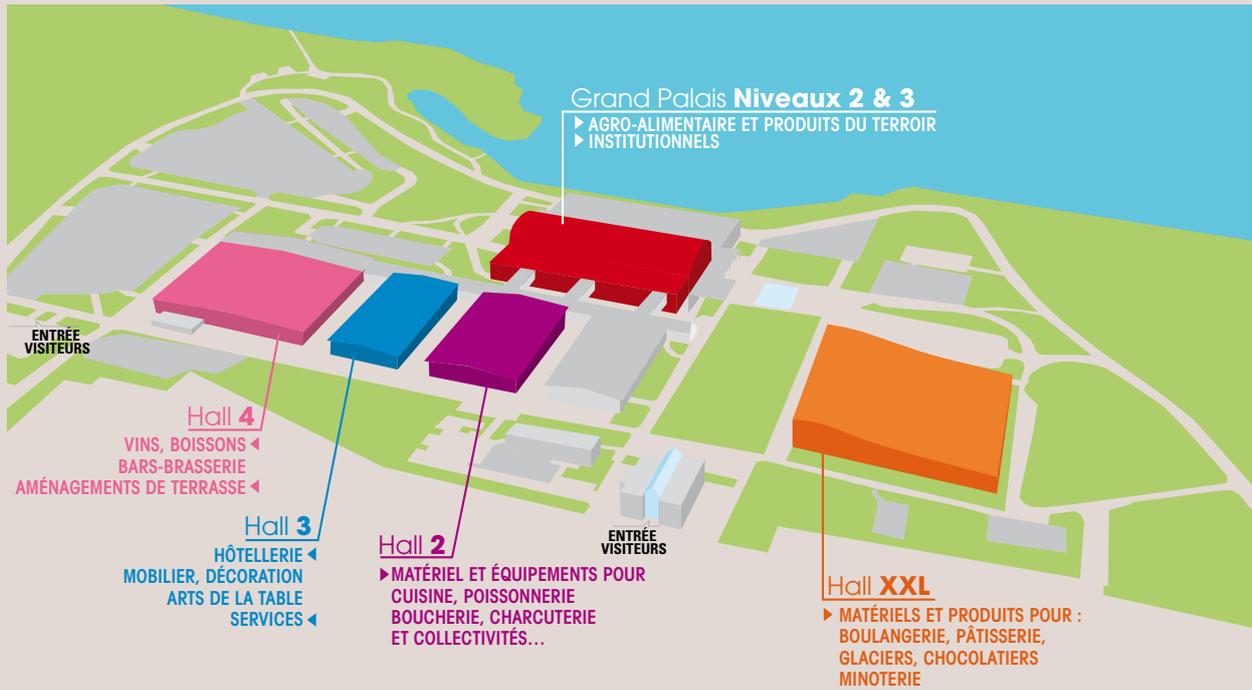
**La construction du nouveau Hall XXL de 12 500 m<sup>2</sup>** au Parc des expositions de Nantes, ainsi que les aménagements des espaces verts en proximité, vont permettre d'accueillir exposants et visiteurs dans de meilleures conditions, d'embellir et de développer le salon. Ces changements contribueront à moderniser et dynamiser Serbotel en optimisant la cohérence du salon et le parcours des visiteurs.

Ces nouveaux aménagements permettront également de doter la 6<sup>ème</sup> métropole de France, d'un Parc des Expositions à la hauteur de ses ambitions.



# SERBOTEL 2013

DES SECTEURS BIEN IDENTIFIÉS / UN NOUVEAU HALL XXL



Plan non contractuel - Sous réserve de modifications.

## 31 600 VISITEURS

DE LA RESTAURATION DES MÉTIERS DE BOUCHE ET DE L'HÔTELLERIE

Qu'ils soient restaurateurs, hôteliers, chefs, cavistes, pâtisseries, boulangers, bouchers, charcutiers, traiteurs, cafetiers, distributeurs ou industriels, **92% des visiteurs de Serbotel déclarent que le salon a répondu à leurs attentes**. Leurs objectifs prioritaires : trouver de nouveaux fournisseurs et de nouveaux produits pour répondre aux attentes de leurs clientèles et anticiper les nouveaux modes de consommation. Fait marquant, les professionnels sont également **très satisfaits de l'offre présentée** qu'ils jugent exhaustive et équilibrée.

### PROFIL DES VISITEURS

Source : Enquête visiteurs 2011

**27%**

appartiennent à la direction générale

**22%**

sont artisans, commerçants ou exploitants indépendants

**95%**

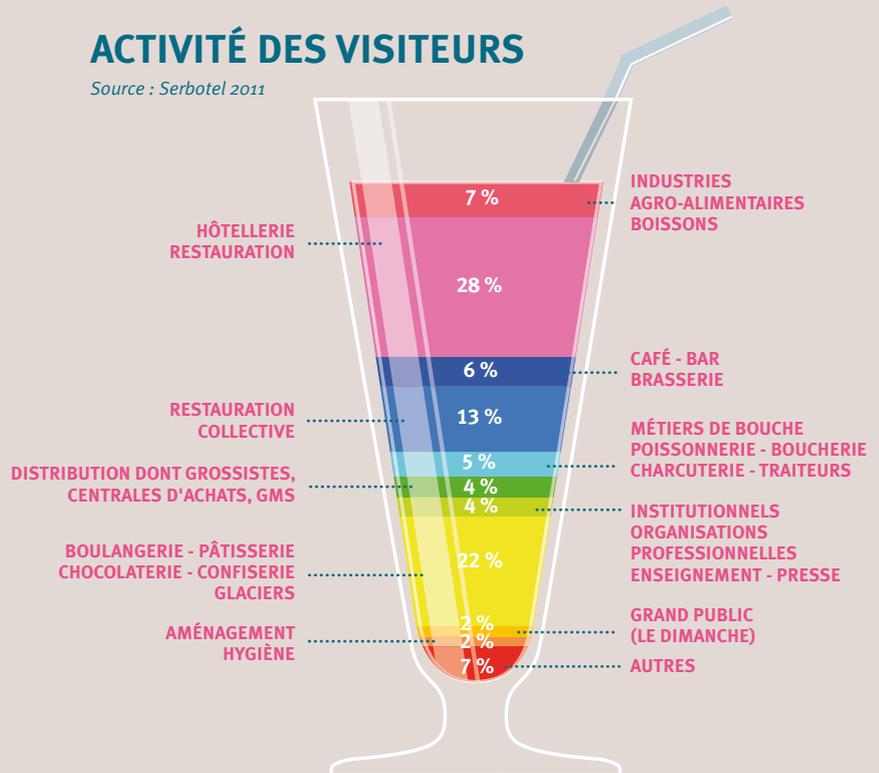
souhaitent revenir à la prochaine édition

**63%**

sont impliqués dans le processus d'achat

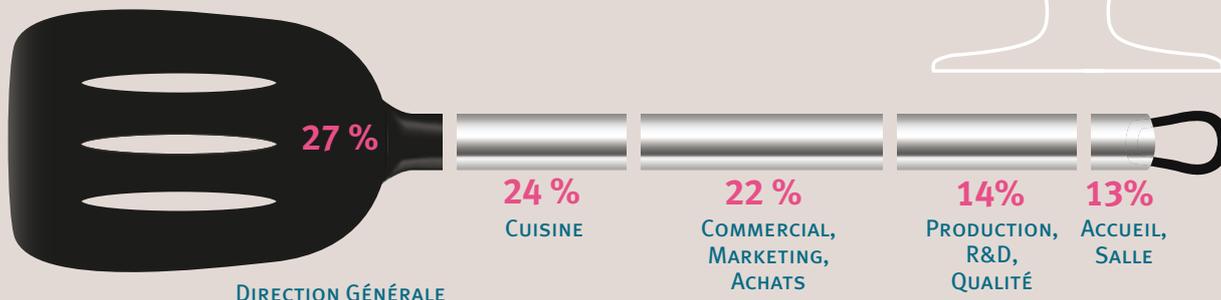
### ACTIVITÉ DES VISITEURS

Source : Serbotel 2011



### RÉPARTITION DES VISITEURS PAR SERVICE

Source : Enquête visiteurs 2011





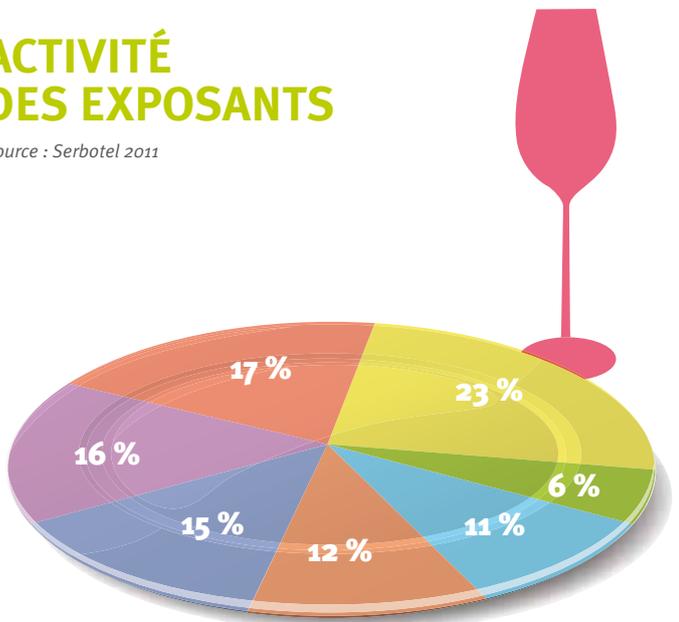
# Serbotel

LE SALON DES MÉTIERS DE BOUCHE  
DE L'HÔTELLERIE & DE LA RESTAURATION



## ACTIVITÉ DES EXPOSANTS

Source : Serbotel 2011



- ▶ Agencement - Mobilier - Décoration - Art de la Table 23%

---

- ▶ Agro-alimentaire 17%

---

- ▶ Matériel agro-alimentaire - Equipement pour cuisine et commerce 16%

---

- ▶ Services et institutionnels 15%

---

- ▶ Torréfacteurs - Boissons 12%

---

- ▶ Matériel de Boulangerie - Minoterie 11%

---

- ▶ Informatique Bureautique 6%

## EXPOSEZ : VOTRE RENDEZ-VOUS GRAND-OUEST

**N°1 des salons en région** pour les secteurs de la restauration, de l'hôtellerie et des métiers de bouche, Serbotel est un véritable lieu de rencontres et une opportunité d'affaires pour votre entreprise. La couverture géographique du salon s'étend un peu plus à chaque édition, attirant **des visiteurs du « très » grand ouest** de la France (axe Normandie/Bordeaux dont Bretagne et Ile de France) **mais aussi de l'ensemble du territoire.**

### LE SALON VOUS PERMET EN 4 JOURS DE :

- ▶ toucher efficacement toute la région grand ouest
- ▶ conquérir de nouveaux clients, PME ou grands groupes
- ▶ présenter votre offre et votre savoir-faire dans un cadre privilégié et convivial, à dimension humaine
- ▶ rencontrer les acteurs nationaux et européens importants de votre secteur

Les entreprises qui exposent, grandes marques de renommée internationale, artisans, PME et multinationales souhaitent présenter leur capacité à innover, leur compétitivité ainsi que la qualité de leurs produits.

## UNE OFFRE CLAIRE ET SECTORISÉE

Serbotel propose, un large panorama de produits, matériels, équipements et services, pour la cuisine, la restauration, l'hôtellerie, la boulangerie, la pâtisserie, les bars et brasseries, les vins et le secteur de l'agro-alimentaire.

Cette offre diversifiée et exhaustive est répartie sur 6 secteurs thématiques et 37000 m<sup>2</sup> d'exposition, permettant aux professionnels de trouver en un même lieu matériels et produits pour leurs établissements.

### 6 secteurs bien identifiés pour faciliter le parcours du visiteur :

- ▶ Hôtellerie, mobilier, décoration, art de la table et services
- ▶ Agroalimentaire et produits du terroir
- ▶ Matériel pour cuisine, poissonnerie, boucherie, charcuterie et collectivité
- ▶ Produits et matériels pour boulangerie, pâtisserie, glaciers, chocolatiers - minoterie
- ▶ Vins, bar-brasseries, aménagement de terrasse
- ▶ Institutionnels, organisations professionnelles, enseignement

## UN SALON QUI MONTE EN GAMME

**75%**  
des exposants sont  
**SATISFAITS DU SALON**  
(74% en 2009).

**84%**  
des exposants sont **SATISFAITS**  
**DE LA QUALITÉ DU VISITORAT**  
(78% en 2009).

**91**  
**CONTACTS QUALIFIÉS**  
en moyenne (76 en 2009)

**74%**  
des exposants **SOUHAIENT**  
**PARTICIPER EN 2013** (53% en 2011).



# AU PROGRAMME, CRÉATIVITÉ ET PERFORMANCE !

## REVELER LES TALENTS ET LES SAVOIR-FAIRE : LES CONCOURS

L'implication et la mobilisation d'institutions et de plus de 20 organisations professionnelles permettent la valorisation au plus haut niveau des métiers, grâce à la mise en scène de concours d'une exceptionnelle qualité parrainée par de grands chefs étoilés et MOF de renommée française et internationale.

### ★ 16<sup>ème</sup> COUPE D'EUROPE DE LA BOULANGERIE ARTISANALE : « LES PELLONS D'OR »,

Concours organisé par la Fédération des Boulangers de Loire-Atlantique.

« Le salon Serbotel à Nantes était une expérience inoubliable. Déjà la réception était très chaleureuse et amicale. L'exposition elle-même était très intéressante et informative. On y recevait beaucoup de nouvelles inspirations et d'idées innovantes. L'ambiance était agréablement familiale et entièrement dépourvue d'esprit compétitif. C'était plutôt un échange constant entre les différents exposants. »

Norbert Faust, Directeur de Production Adjoint, société Panelux S.A. - Luxembourg, membre du jury 2011.

### ★ 5<sup>ème</sup> TROPHÉE EUROPÉEN DE CUISINE : « LES LAURIERS D'OR »,

Concours organisé par l'Association pour la Promotion de la Cuisine de l'Atlantique à la Loire (APCAL).

« Le concours "Les Lauriers d'Or" met à l'honneur le métier de cuisinier dans toute sa complexité avec une approche technique et créative. Une grande occasion de réunir de nombreux cuisiniers européens autour d'une même passion "La Gastronomie".

Les huit candidats sélectionnés dans le cadre du salon SERBOTEL 2013 valoriseront leurs talents et partageront leur savoir faire sur un thème imposé. Chacun d'entre eux défendra avec passion les couleurs de son pays.

Nous souhaitons continuer à partager toutes ces émotions fortes et les grands moments de convivialité à travers ce concours européen avec le soutien du public à l'occasion du salon SERBOTEL. »

Laurent SAUDEAU, Manoir de La Boulaie (44), Président de l'APCAL

### ★ 9<sup>ème</sup> TROPHÉE NATIONAL SERBOTEL DE RESTAURATION COLLECTIVE AUTOGÉRÉE,

Concours organisé par Serbotel et l'Association Culinaire des Etablissements Hospitaliers de France (ACEHF 44-49-85).

« Participer à un tel événement en tant que membre du jury, c'est comme servir de passerelle, de traducteur instantané entre deux univers de cuisine, qui ne se côtoient quasi jamais, alors qu'ils vibrent pour la même passion... »

Eric Guérin, La Mare aux oiseaux - St Joachim (44), Président du jury 2011.

### ★ TROPHÉE CUISINE INTERBIO DES LYCÉES HÔTELIERS ET CENTRE D'APPRENTISSAGE,

Concours organisé par INTERBIO et SERBOTEL.

### ★ CONCOURS VILLEROY & BOCH,

Concours organisé par VILLEROY & BOCH et SERBOTEL.

### ★ TROPHÉE NATIONAL BOUCHERIE DES BERGERS DE FRANCE ET TROPHÉE NATIONAL ÉTAL BOUCHERIE,

Concours organisés par le Syndicat de la Boucherie de Loire-Atlantique.

« La Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire-Atlantique que je préside, est présente depuis la création du salon SERBOTEL. Nous valorisons et faisons connaître notre savoir faire auprès des jeunes et du grand public par le TROPHEE NATIONAL DES CHARCUTIERS TRAITEURS qui fait concourir des équipes de talent. »

Roger BODET, Maître Artisan Charcutier, Labellisé QUALICHEF, Sarl BODET Charcuterie - Le LANDREAU (44), Président de la Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire-Atlantique

### ★ 6<sup>ème</sup> TROPHÉE NATIONAL CHARCUTIERS TRAITEURS,

Concours organisé par la Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire-Atlantique et la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs.

« Grâce à notre partenariat avec Exponentes, les artisans bouchers mettent en avant leur savoir-faire autour de la gastronomie française. »

Jérôme Hamard, « Chez le Boucher » - NANTES (44), Président du Syndicat de la Boucherie de Loire Atlantique.

### ★ LES CHALLENGES DES DUCS 2013... ET LE 2<sup>ème</sup> TROPHÉE INTERNATIONAL COINTREAU DE LA PÂTISSERIE,

9 concours organisés par l'Union Patronale des Chocolatiers, Glaciers, Pâtisseries de Loire-Atlantique et la Fédération des Boulangers de Loire-Atlantique.

« Les Challenges des Ducs représentent, pour nos professions, la plus belle manifestation du Grand Ouest. Elle permet à de nombreux candidats, jeunes ou moins jeunes, d'exprimer leur passion à travers leurs créations artistiques en chocolat, en sucre, en glace ... C'est le rendez vous incontournable pour quelqu'un qui veut s'élever dans son métier. »

Laurent LE DANIEL, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 1997 Rennes (35), Président du jury 2011.



## ANTICIPER LES MARCHÉS

### LES CONFÉRENCES

Élaborées pour favoriser les retours d'expérience, partager les bonnes pratiques, s'informer sur les tendances et saisir les évolutions des marchés.

### LE PÔLE CRÉA-DÉCO

Lieu de rencontre privilégié avec des artistes et des créateurs locaux, créé à l'initiative de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Loire-Atlantique et du salon Serbotel.

### ANIMATIONS DE BAR ET SHOWS CULINAIRES

Serbotel est également rythmé par de nombreuses démonstrations et dégustations pour permettre aux visiteurs de découvrir de nouvelles techniques et recettes.



## ÊTRE VU

Serbotel consacre une part importante de son budget à déployer **un plan de communication d'envergure nationale** afin d'attirer toujours plus de visiteurs, présenter les concours et animations mais aussi les exposants présents, leurs nouveautés et leurs savoir-faire. Parmi les actions mises en place :

- ▶ Réalisation de campagnes de marketing direct on et off-line sur des cibles qualifiées dont diffusion de plus de 110 000 invitations et de newsletters à plus de 30 000 abonnés.
- ▶ Développement d'un plan média sur les supports leader de la presse spécialisée et professionnelle.
- ▶ Campagne d'affichage et partenariat avec la presse quotidienne régionale.
- ▶ Actions de relations presse auprès de l'ensemble des médias (TV, radio, presse écrite) nationaux et régionaux.
- ▶ Création d'un nouveau site web pour l'édition 2013 et présence sur les réseaux sociaux.

## VALORISER LES NOUVEAUTES



LES PRIX SERBOTEL :  
INNOVATION, NUTRITION, DEVELOPPEMENT DURABLE

**UNE OPPORTUNITÉ SUPPLÉMENTAIRE DE METTRE EN SCÈNE VOS NOUVEAUTÉS ET D'ACCOMPAGNER VOS LANCEMENTS !**

La nouveauté, axe majeur de différenciation, est le signe de votre dynamisme, c'est pourquoi Serbotel met en avant vos actions, vos produits, vos services ou vos équipements grâce à ses Prix. Trois catégories sont distinguées par un jury indépendant : Innovation, Développement Durable et Nutrition.

Pendant le salon, la Galerie des Nouveautés quant à elle, présente l'ensemble des produits, matériels et services lancés récemment sur le marché par les exposants ainsi que les 3 gagnants des Prix Serbotel. Un Guide des nouveautés est diffusé avant, pendant et après le salon à une large sélection de journalistes.



## BOOSTEZ VOTRE IMAGE ET PARRAINEZ DES TALENTS

**CHOISISSEZ DE DEVENIR PARTENAIRE PRIVILÉGIÉ DU SALON !**

Industriel, institutionnel, média ou association, nous concevons avec vous une offre ad hoc adaptée à votre budget, répondant à vos objectifs et à vos cibles.

Nous vous proposons d'accroître votre visibilité grâce à un panel d'outils et de supports développés pour Serbotel ou spécialement pour certains événements (Concours, Nuit Serbotel - la soirée de gala du salon...).

Pour toute information complémentaire, n'hésitez pas à contacter :

**Sophie Baechtél - Pastre, chef de projet Serbotel**  
[s.pastre@exponantes.com](mailto:s.pastre@exponantes.com)

## NOS PARTENAIRES

Serbotel, salon des métiers de bouche, de la restauration et de l'hôtellerie, est organisé par EXPONANTES en partenariat avec La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Loire Atlantique, la Chambre de Commerce et d'Industrie de Nantes St-Nazaire et la collaboration de près de 20 organisations professionnelles.



• Association pour la Promotion de la Cuisine de l'Atlantique à la Loire (A.P.C.A.L.) • Association Culinaire des Établissements Hospitaliers de France (A.C.E.H.F.) • Association des Barmen de France • Association des Services Hôtelières (A.S.H.) • Association Nationale des Professeurs de Cuisine et de Restaurant (A.N.P.C.R.) • Association des Professionnels Indépendants de l'Industrie Hôtelière (A.P.I.I.H.) • Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire-Atlantique • Compagnonnage Nantais • Confédération des Professionnels Indépendants de l'Hôtellerie (C.P.I.H.-44) • Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (C.G.A.D.) • Club Hôtelier • Fédération des Boulangers et Boulangers-Pâtisseries de Loire-Atlantique • Jeunes Restaurateurs du Jardin Nantais • Lycées Hôtelières et Centres d'Apprentissage du Grand Ouest • Restaurateurs de Métiers Cuisineries Gourmandes • Syndicat de la Boucherie • Syndicat des Glaciers • Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (U.M.I.H.-44) • Union Patronale des Chocolatiers, Glaciers, Pâtisseries de Loire-Atlantique





**EXPONANTES**, dont l'actionnaire majoritaire est la **CCI de Nantes St-Nazaire**, gère, exploite commercialement et assure la maintenance du Parc des expositions, propriété de **Nantes Métropole**. Elle accueille ou organise chaque année plus de **85 événements** : salons professionnels et grands publics, congrès, conventions et événements d'entreprise, spectacles et rassemblements sportifs.

Le Parc des expositions est un des outils structurants du développement économique de la Métropole Nantaise ; il permet à ses entreprises d'avoir une large visibilité et une forte présence sur leur marché de référence. C'est une vitrine de l'actualité économique et un miroir de l'évolution dynamique de la Métropole.

Considéré comme l'un des plus beaux parcs des expositions de France, notre site accueille les professionnels dans un espace paysager de 20 hectares idéalement situé au bord de l'Erdre, **à 10 minutes de la Gare TGV et du centre ville, proche de l'autoroute et du périphérique.**



## VOS OPPORTUNITÉS D'AFFAIRES :

**TOURISME, RESTAURATION ET MÉTIERS DE BOUCHE DANS LA RÉGION PAYS DE LA LOIRE :**

**120 000**  
emplois directs et indirects\*

**5,9**  
milliards d'euros de chiffre d'affaires directs\*

**HÔTELLERIE**  
**700**  
établissements dénombrés\*

**RESTAURATION**  
**PLUS DE 5 000**  
établissements

**MÉTIER DE L'ALIMENTATION**  
**PLUS DE 1 400**  
entreprises

**39 000**  
salariés en Pays de la Loire\*\*\*

\*Source : CCI Région Pays de La Loire  
\*\* Source : INSEE-SUSE-Sirene 2009  
\*\*\* Source : UNEDIC 2009

## PRÉPAREZ VOTRE SÉJOUR :



► [www.nantes-tourisme.com](http://www.nantes-tourisme.com)  
(Centrale de réservation)

► [www.voyageanantes.fr](http://www.voyageanantes.fr)

► [www.nantes-just-imagine.com](http://www.nantes-just-imagine.com)



## NANTES, MÉTROPOLE EN MOUVEMENT QUI MISE SUR L'INNOVATION

Port fluvio-maritime, ville ouverte sur le monde, Nantes cultive sa vocation de **lieu d'échanges importants pour le commerce**. Son aéroport international et ses liaisons TGV à 2 heures de Paris transforment Nantes et sa région en un pôle incontournable des relations interrégionales et internationales.

Nantes, capitale du grand ouest de la France (6<sup>ème</sup> ville de France), à la croisée des dynamiques régions des Pays de la Loire, de la Bretagne et du Poitou-Charentes, est au cœur d'un bassin où l'innovation s'exprime avec audace.

Nantes, capitale du grand ouest de la France (6<sup>ème</sup> ville de France), à la croisée des dynamiques régions des Pays de la Loire, de la Bretagne et du Poitou-Charentes, est au cœur d'un bassin où l'innovation s'exprime avec audace.

Aujourd'hui, le territoire de Nantes Métropole a pour atout la diversité de son tissu économique où les entreprises s'implantent pour se développer sur le grand ouest ou au niveau national et international. C'est aussi un **territoire fortement créateur de nouvelles entreprises** et un lieu de destination tant touristique que propice aux rencontres d'affaires.



## VOS CONTACTS

### INFORMATION ET INSCRIPTION

TÉL. +33(0)2 40 52 08 11

**Sophie BAECHTEL-PASTRE** CHEF DE PROJET  
s.pastre@exponantes.com

**Caroline RENAULT** RESPONSABLE COMMERCIALE  
c.renault@exponantes.com

**Isabelle CAZIN** ASSISTANTE COMMERCIALE  
i.cazin@exponantes.com

**Virginie LEGER-MATHYS** RESPONSABLE COMMERCIALE  
v.legermathys@exponantes.com

## LE PARC DES EXPOSITIONS DE NANTES, UN PARC ENGAGÉ

En 2010, EXPONANTES devenait le premier parc des expositions certifié Iso 14001 en Europe, une norme qui impose d'évaluer et de maîtriser les impacts de son activité sur l'environnement, selon le principe de l'amélioration continue. Depuis nous progressons...



### ENGAGEZ-VOUS AVEC NOUS POUR AMÉLIORER NOTRE ENVIRONNEMENT

En participant à Serbotel, vous rencontrez vos clients et prospects dans un cadre responsable et bénéficiez de tous les atouts d'une grande métropole dynamique et engagée.

**EN 2011**, Serbotel accueillait 6,7% d'exposants en plus et 7% de visiteurs en plus ; pour autant, grâce à la mise en place d'un centre de tri avant et pendant le salon, la quantité de déchets a diminué, passant de 69 à 63 tonnes.

A noter aussi :

- ▶ Une meilleure maîtrise de l'eau et de l'énergie (moins de consommation de gaz et d'électricité).
- ▶ Un taux de satisfaction visiteurs en progression.

### NOS OBJECTIFS 2013

- ▶ Poursuivre les efforts réalisés lors de l'édition 2011 : augmentation du taux de valorisation des déchets, maîtrise de la consommation d'eau et d'énergie,
- ▶ Réduire la consommation de papier en développant les inscriptions en ligne,
- ▶ Améliorer le confort des exposants et des visiteurs.

En fin de salon nous publierons les résultats de cet effort collectif. Cela vous permettra de communiquer sur votre engagement auprès de vos partenaires et clients.

## EN 2013, L'ÉCOLOGIE RIME AVEC CONFORT ET PRATICITÉ

### EN 2013, L'ENGAGEMENT C'EST PLUS DE DÉCOUVERTE ET D'INNOVATION POUR TOUS

#### DÉCHETS



Un mémento « salon responsable » vous attend pour signaler les poubelles, les procédures, les téléphones utiles en matière de déchets.

#### ÉNERGIE



Un nouvel éclairage du grand palais : plus performant et moins consommateur, L'étanchéité des toitures des halls 1,2,3 et une nouvelle technologie de chauffage dans la rue couverte qui permet la fermeture du toit pour un chauffage plus efficace.

#### EAU



De nouveaux sanitaires plus confortables et moins consommateur d'eau.

#### ACCESSIBILITÉ



Après la nouvelle rampe d'accès, les places de parkings, les navettes et le nouvel ascenseur, EXPONANTES installe un guichet prioritaire surbaissée pour les personnes à mobilité réduite, des sanitaires adaptées et de nouveaux sites Internet conformes aux normes d'accessibilité en vigueur.

#### BIODIVERSITÉ



Après la gestion différenciée et la suppression de tout produit phytosanitaire, découvrez le petit potager, le parcours de curiosités naturelles et l'expérience Apilabo, un projet unique pour les abeilles sauvages et la biodiversité.

Retrouvez tous les engagements du parc des expositions sur  
[www.exponantes.com/eco-engage](http://www.exponantes.com/eco-engage)