

Communiqué de presse

28.09.2021

PRIX SERBOTEL 2021

DECOUVREZ LES 6 LAUREATS MILLESIME 2021 : DIGITAL & FOOD
DEVELOPPEMENT DURABLE, INITIATIVE COLLABORATIVE AINSI QUE
LE PRIX SPECIAL DU JURY

Remise officielle des prix le Dimanche 17/10 à 18.00 sur Serbotel

www.serbotel.com

Le Jury des Prix Serbotel 2021, présidé par Bernard Boutboul, Président de Gira, s'est réuni le 14 septembre pour décerner les Prix de cette édition parmi les 50 nouveautés pré-sélectionnés, présentés par les exposants.

Les produits, services ou matériel, lancés sur le marché après octobre 2020, ont été retenus pour leur caractère innovant et les nouveaux bénéfices, nouveaux usages qu'ils apportent aux consommateurs et/ou aux professionnels.



LES LAUREATS 2021 PRIX SERBOTEL

PRIX SERBOTEL DIGITAL 2021 : BINCH



Ce prix récompense une nouveauté apportant un nouveau bénéfice notable par le biais d'une innovation technologique avancée (matériel intelligent, connecté, système de commande interactif...).

Lauréat 2021 : BINCH / HALL 1 – STAND 107 / Serbotel

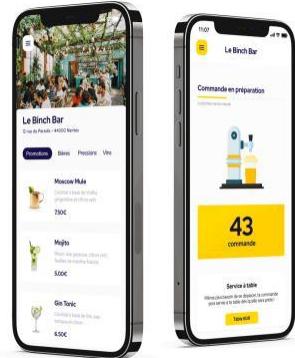
www.binch-app.com

44000 Nantes

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

Marchés cibles : Cafés, Bars, Brasserie

Description du produit : La solution BINCH permet aux clients des bars, cafés et brasseries de commander et de payer leurs consommations depuis leur téléphone sans télécharger d'application et sans création de compte (Pas d'email ni de mot de passe ...). Les clients scannent simplement le QR code pour consulter la carte, puis commandent et paient leurs consommations en moins d'une minute. BINCH a été développé pour que le parcours soit simple, ludique et rapide. Au professionnel de choisir s'il sert les clients directement à leur table ou s'il récupère 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 ainsi le chiffre d'affaires. « *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 bistrots. Après chaque commande, le client récupère des points qui lui permettent d'obtenir des gratuités au sein de son établissement préféré* ».

Avis du Jury :

Un produit dans l'air du temps. Il répond au besoin de gain de temps pour le professionnel tout en favorisant le parcours clients et la collecte d'information. Simple d'utilisation. Le + : solution développée par une strat up nantaise.

PRIX SERBOTELE FOOD, CATEGORIE BOISSON : AGASTA

Ce prix valorise les produits alimentaires bruts ou transformés ou les préparations culinaires et les boissons qui apportent un nouveau bénéfice et répondent aux nouvelles tendances de consommation

Lauréat 2021 : SAKA SPIRITS / GP NIV 3 - STAND 526 / Serbotel

www.sakaspirits.com

44710 Port-Saint-Père

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

Marchés cibles : Cafés, Bars, Brasserie, Cavistes, Hôtellerie.



Description du produit : Ce spiritueux, positionné sur le segment « botanical rhum », a été imaginé autour de la fleur d'agastache anisée, venant du Canada et que Saka Spirits cultive en permaculture en Loire-Atlantique. Elle procure une sensation de fraîcheur en bouche, sur un profil aromatique naturel entre l'anis et la réglisse.



Avis du Jury :

Très intéressant pour l'aspect culture locale et permaculture. Gamme originale, diversifiant les propositions de Rhum aromatisé, contribue à l'évasion...

PRIX SERBOTELE FOOD, CATEGORIE PRODUIT ALIMENTAIRE : ŒUF CONFIT PLEIN AIR

Lauréat 2021 : OVOTEAM / GP NIV 2 - STAND 660

https://www.ovoteam.net/fr

56500 Evellys

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

Marchés cibles : 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 :

crèmeuse et fondante. Il apporte créativité et praticité : salades, poke bowl et sandwichs... Il ne coule pas, ce qui le rend idéal pour l'intégrer dans des préparations snacking. 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 démoluer chaque œuf de manière individuelle selon les besoins. Ils sont conformes aux recommandations GEMRCN pour la restauration collective



Avis du Jury :

Excellente alternative et nouvelle proposition d'ingrédient aussi bien en snacking qu'en restauration, répondant à la tendance bistro-nomie. Texture et goût réussis

PRIX SERBOTELE DEVELOPPEMENT DURABLE : OPTIONS SOLUTIONS



Ce prix salue le produit qui répond le mieux aux nouveaux enjeux environnementaux, sociaux et sociétaux.

Lauréat 2021 : Options Solutions / GP NIV 2 - STAND 635 / Serbotel

www.options-solutions.fr
78130 Les Mureaux



Date de mise sur le marché : 02/09/2021

Marchés cibles : Grande Distribution / Pâtisserie/chocolatiers / confiseurs/glacières

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 les clients.

Les + :

- Suppression des déchets d'emballage dans la restauration rapide, vente à emporter, grande distribution.
- Contenants réutilisables et consignables.
- Réponse à la loi anti-gaspillage qui rentrera en vigueur en 2023.

Avis du Jury :

Diversification très intéressante de la marque et de la société qui a su s'adapter rapidement aux nouveaux besoins. Réel nouveau service dont la contribution à l'économie circulaire apporte une réelle valeur ajoutée.

PRIX SERBOTELE INITIATIVE COLLABORATIVE : SPEECH'O



Il valorise les actions mises en place pour garder du lien avec les collaborateurs ou les clients de l'entreprise, l'animation des communautés ou encore les actions collaboratives inter-entreprises ou en interne.

Lauréat 2021: UL FORMATION / HALL XXL / Serbotel

www.ul-formation.wixsite.com/ul-formation

49112 Bégrrolles-en-Mauges

Date de mise sur le marché : 20/09/2021 (version phygital).

Marchés cibles : 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). 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.

Avis du Jury :

Outil pédagogique et collaboratif très intéressant pour intégrer et accompagner les collaborateurs, valorisent les échanges et interactions humaines. Sympathique et ludique.



PRIX SPECIAL DU JURY SERBOTEL : KAOMER, PORCELAINE DE LA MER

Lauréat 2021 : ALEGINA / GP NIV 3 - STAND 526

www.alegina.fr

85170 Dompierre-sur-Yon

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

Marchés cibles : Hôtellerie, Restauration commerciale, Traiteurs

Description du produit : Le KAOMER est une porcelaine à base de coquilles d'huîtres, entièrement mise au point par le laboratoire Algenina, selon un procédé exclusif validé par les experts et faisant l'objet d'un dépôt de brevet. La marque KAOMER est déposée.

Elle est parfaitement compatible avec les process 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. La coquille n'est pas un simple adjuvant, elle est la base de la porcelaine, pour laquelle elle subit plusieurs étapes "de cuisine" la combinant avec d'autres minéraux et de l'eau. La « porcelaine de la mer » inspirée par l'univers marin a été expertisée par un cabinet indépendant qui a démontré que sa blancheur, sa transparence sa dureté et sa finesse la situent dans le haut de gamme des porcelaines. Pour assurer la qualité de ses produits, ALEGINA maîtrise l'ensemble de la chaîne de production, depuis l'accès à la matière 1^{ère}, la formulation de la porcelaine, et met en place cette année son unité de fabrication porcelaine et céramique.



Avis du Jury :

Démarche extrêmement intéressante car maîtrise l'ensemble de la chaîne de valorisation de cette ressource marine. Le produit est issu associé à la fois une R&D et un process poussés, la créativité et le design Art de la Table ainsi qu'une démarche responsable. Les membres du jury ont tenu à saluer particulièrement l'ensemble de la démarche.

LE JURY DES PRIX SERBTEL

- **Bernard BOUTBOUL**, Président GIRA et Président du Jury Prix Serotel 2021



"L'année 2020 a été une période très difficile pour les professionnels de la restauration, mais c'est aussi une année de prise de conscience, qui nous conduit à une période de renouveau. Il est aujourd'hui nécessaire d'acheter autrement, de recruter autrement, de fidéliser autrement, bref : de faire de la restauration autrement. C'est pourquoi je suis très fier d'être cette année encore Président du jury des Prix Serotel, qui récompensent l'innovation, l'agilité ou encore le développement durable et qui contribuent à construire la restauration de demain." Véritable autodidacte, Bernard Boutboul a commencé sa carrière dans la restauration... un plateau de serveur à la main ! Durant 11 ans, le fondateur de Gira a accumulé les expériences et les petits « boulot » qui le mèneront finalement à sa vocation : le conseil aux entreprises du secteur de la Consommation Alimentaire Hors Domicile. En 1989, Bernard Boutboul crée Gira, un cabinet de conseil, d'accompagnement comme le disent les clients eux-mêmes, spécialisé dans le marketing et la stratégie de développement dans le domaine de la restauration.

- **Nathalie SAVOUREL**, Vice-présidente de l'Umih 44 depuis 2017

Gérante du Logis Beaujoire Hôtel Nantes 47 chambres restaurant depuis 2016 Vice-présidente de l'Umih 44 depuis 2017. Présidente de la Branche Hôtel au sein de l'UMIH 44 depuis 2017. Présidente déléguée de la Fédération Départementale Loire Atlantique de la Chaîne Logis depuis 2021. Hôtelière et restauratrice depuis plus de 30 ans. De 1999 à 2015 à Vannes puis à Nantes depuis 2016.



- **Yannick STROTTNER**, Conseiller Culinaire

Avec plus de trente ans d'expérience dans la restauration et le domaine agro-alimentaire, Yannick s'est naturellement dirigé dans le conseil et l'accompagnement ses dernières années ! Une double formation de cuisinier et de pâtissier lui a permis de maîtriser de nombreuses techniques. Du pâtissier, il a pris la rigueur, la précision, le sens de l'esthétique. Le cuisinier, est plus intuitif et épicerien... Son parcours hospitalier, l'a largement sensibilisé à l'hygiène, à la nutrition et au respect de l'environnement. Formateur et manager, Yannick gère ses étudiants ou ses collaborateurs avec chaleur, écoute et respect. Il revendique d'ailleurs la transmission et le partage comme des valeurs qui lui sont chères. En travaillant avec les équipes R&D il a su développer sa créativité dans le travail en équipe.



▪ **Anthony THIRIET, Rédacteur en chef de B.R.A. Tendances Restauration,**

Diplômé de l'EM Strasbourg, Anthony Thiriet fut correspondant et journaliste stagiaire au Républicain Lorrain, avant de rejoindre l'agence Jempresse-BKN éditrice du magazine culturel Poly. Après 2 ans en tant qu'ingénieur commercial chez X-Média, SSI spécialisée pour la presse écrite, il a réalisé plusieurs enquêtes pour Le Nouvel Économiste. C'est en 2009 qu'il rejoint la famille Luzin aux Éditions de la RHF, d'abord comme journaliste puis comme rédacteur en chef de B.R.A. Tendances Restauration, le magazine de la modernité en restauration commerciale.

En 8 ans, il s'est ainsi constitué une expertise unique sur le secteur, son évolution et ses acteurs.

Anthony Thiriet a d'ailleurs remporté à 2 reprises le Prix National de la Meilleure Enquête en Presse Professionnelle : avec la Panorama B.R.A. devenu la bible du secteur, et avec une Enquête de terrain sur le marché et les tendances à Londres. C'est aussi lui qui anime les Trophées B.R.A. Concepts Snacking, les Trophées B.R.A. Concepts Brasseries et les Trophées B.R.A. Concepts Bars & Nuit qui récompensent des établissements novateurs et mettent en lumière leurs fondateurs.



▪ **Frédéric BRANGEON, Maître Artisan Boulanger Pâtissier, en démarche RSE**

2 magasins sur La Chapelle-sur-Erdre, 40 collaborateurs dont 20% en apprentissage. Président de l'U2P de la Loire-Atlantique (Union des entreprises de Proximité), Président de la CGAD des Pays de la Loire (Confédération Générale de l'Alimentation en Détail), élu Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pays de la Loire, Trésorier de la Fédération des Boulanger de la Loire Atlantique, Co Président de l'ECE (association des Entreprises de La Chapelle-Sur-Erdre, et Vice-Président de l'A3C (Association des Artisans Commerçants de La Chapelle-Sur-Erdre).



▪ **Lydie ANASTASSION, Créatrice et Directrice de la publication Restauration21**

Seul média (web et print) de presse professionnelle dédié à la restauration commerciale et collective responsable et durable. 2 supports : le site internet Restauration21.fr et le Magazine Restauration21.

Créé en 2009, Restauration21, c'est :

- un pure player actualisé quotidiennement,
- une newsletter bimensuelle,
- un magazine "papier" disponible sur les grands salons de la restauration et du food-service et consultable en ligne également.



CLIQUEZ ICI POUR VOUS ENREGISTRER GRATUITEMENT

SERBOTEL en chiffres

Chiffres
clés
Serbotel
2019



PLAN* DU SALON SERBOTEL 2021

