

SERBOTEL

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

PARC-EXPOSITIONS
NANTES
22-25
OCTOBRE 2023
www.serbotel.com

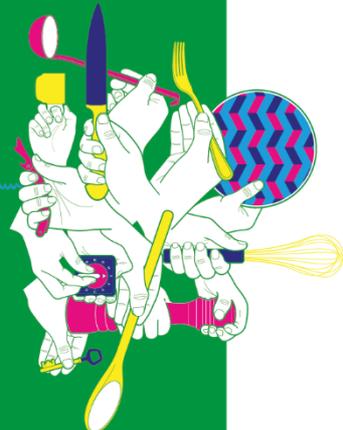
Communiqué de presse-Nantes, le 5/10/2023

SERBOTEL DÉVOILE LA LISTE DES 4 LAUREATS 2023 DES PRIX SERBOTEL ET LE COUP DE CŒUR DU JURY

LA REMISE DES PRIX SERBOTEL AURA LIEU LE DIMANCHE 22 OCTOBRE À 14H00 SUR LE SALON

Les organisateurs de Serbotel décernent les Prix Serbotel qui récompensent la créativité d'exposants du salon ayant lancé durant les 12 derniers mois un produit, un service ou un équipement innovant à forte valeur ajoutée.

Le Jury des Prix Serbotel 2023, présidé par Bernard Boutboul, Président de Gira, s'est réuni le 12 septembre 2023 pour décerner les 4 Prix Serbotel 2023 et le Prix Coup de Cœur du Jury parmi les 76 nouveautés présentées par les exposants.



 SERBOTEL Digital	 SERBOTEL FOOD	 SERBOTEL Boisson	 SERBOTEL Développement Durable
> Le Prix Serbotel Digital récompense une nouveauté apportant un nouveau bénéfice notable par le biais d'une innovation technologique avancée (matériel intelligent, connecté, système de commande interactif...).	> Le Prix Serbotel Food valorise les produits alimentaires bruts ou transformés ou les préparations culinaires qui apportent un nouveau bénéfice et répondent aux nouvelles tendances de consommation.	> Le Prix Serbotel Boisson valorise les boissons brutes ou transformées ou les préparations qui apportent un nouveau bénéfice et répondent aux nouvelles tendances de consommation.	> Le Prix Serbotel Développement Durable salue parmi les produits présentés, celui qui répond le mieux aux nouveaux enjeux environnementaux, sociaux et sociétaux.



Le Prix Serbotel Digital 2023 est attribué à La Ruche à Vin, une jeune entreprise nantaise créée en 2018, pour sa solution baptisée L'Alvéole qui est un écrin innovant permettant de servir les bouteilles à la température de son choix, à toute heure de la journée le tout dans un appareil élégant personnalisable. L'Alvéole est le véritable remplaçant du seau à glace.

www.larucheavein.com



Le Prix Serbotel Food 2023 récompense Potato Bun, un pain burger à base de féculé de pomme de terre qui s'inscrit dans la tendance des Smash Burger. Ce produit a été mis au point par l'entreprise Lantmännen Unibake, deuxième groupe de boulangerie d'Europe disposant de boulangeries dans plus de 20 pays différents.

www.lantmannenunibake.fr



Le Prix Serbotel Boisson 2023 est décerné à **OACAO**, entreprise créée par **Pascal Brunstein, MOF**, implantée dans le **Puy-de-Dôme** pour son produit **Chocolat SHOW**, un gros palet de chocolat renfermant de nombreux épices qui une fois placé dans une tasse de lait chaud fond doucement et permet ainsi de déguster un chocolat chaud personnalisé à la fois riche et crémeux.

www.oacao.fr



Le Prix Serbotel Développement Durable 2023 récompense la **Biscuiterie Handi-Gaspi** implantée en **Loire-Atlantique** pour son biscuit **KIGNON** format snacking confectionné par des biscuitiers en situation de handicap à partir d'inventus de pain bio collectés chez des boulangers locaux.

www.kignon.fr



Le Prix Serbotel Coup de Cœur du Jury est attribué à l'entreprise **Resan** fondée en 2019 pour sa gamme de crèmes desserts chocolat / coco / caramel fabriquées à la ferme. Celles-ci sont composées au maximum de 6 ingrédients qui ne sont ni des additifs, ni des conservateurs, ni des colorants. Les 3 recettes sont composées de lait entier, de sucre, de caramel liquide local, de cacao bio équitable ou d'arôme de noix de coco ainsi que d'amidon de maïs et de tapioca pour la texture. Chaque crème dessert représente le travail d'un fermier fier de proposer des produits bons, sains, fabriqués avec le lait de ses vaches.

www.jachetefermier.fr

Potato Bun



L'Alvéole



Biscuit KIGNON - format Snacking



Crèmes dessert fabriquées à la ferme



Chocolat SHOW



Pour la première fois les Prix Serbotel seront exposés sur le Salon, dans l'espace Mezzaniine. Une façon de plus de valoriser les innovations des exposants.

Informations pratiques Serbotel 2023 / 20^{ème} édition

Date du salon : Du 22 au 25 octobre 2023

Horaires : Du dimanche 22 octobre au mardi 24 octobre : de 9h30 à 19h
Mercredi 25 octobre : de 9h30 à 18h

Tarif :

- Pré-enregistrèrent gratuit en ligne pour les professionnels avant le début du salon <https://serbotel.mybadgeonline.com/Pro-Accueil>.
- Entrée au tarif de 25 € pour les professionnels sur place pendant le salon (sauf le dimanche 22 octobre, entrée à 10€).
Entrée gratuite pour les étudiants et demandeurs d'emplois (sur présentation d'un justificatif).

Journée « Découverte des métiers », le dimanche 22 octobre 2023 :

- Salon ouvert au grand public le dimanche 22 octobre – 10€ par personne.
- Entrée gratuite pour les étudiants, les demandeurs d'emploi, les moins de 18 ans et les personnes en situation de handicap ainsi que leur accompagnant si la mention « besoin d'accompagnement » est inscrite sur la carte.

EN CHIFFRES

