



Comptoir & Fournil PRO,

le salon des solutions concrètes pour faire évoluer les établissements CHR

Pression économique, équipes sous tension, clients exigeants : dans les cafés, hôtels et restaurants, s'adapter est vital. Faire évoluer son offre, optimiser son organisation, repenser son concept sont 3 éléments clés pour performer et durer.

C'est dans cet esprit que s'inscrit **Comptoir & Fournil PRO**, le rendez-vous des CHR et des métiers de bouche en Charente-Maritime, qui se tiendra les **1ers et 2 mars 2026 à La Rochelle**.

Répondre aux réalités du terrain

« À Comptoir & Fournil PRO, les professionnels viennent chercher des solutions concrètes et directement applicables (produits, concepts, équipements, services, solutions digitales...), pour améliorer leur offre, optimiser leur organisation et booster la performance de leur établissement. », explique Stéphane Bonneau, responsable événementiel à la CCI Charente-Maritime et organisateur du salon.

Faire évoluer son offre

Nouvelles habitudes de consommation, recherche de sens, besoin de rapidité et de qualité : Comptoir & Fournil PRO suit les tendances et permet la découverte de produits et savoir-faire en phase avec les attentes actuelles. Snacking, café et brunch, solutions pour le service hôtelier : autant de pistes pour faire évoluer son offre de manière cohérente et rentable.

Des leviers de performance

Dans un contexte de problématique ou difficulté de main-d'œuvre et de rationalisation des espaces, l'organisation devient stratégique. Le salon met en lumière des solutions d'agencement, des équipements performants et des outils digitaux dédiés à la gestion quotidienne : caisses, gestion des stocks, commandes, hygiène et services connectés. Des solutions pensées pour fluidifier les process et améliorer les conditions de travail des équipes.

Le local et la proximité comme facteurs de différenciation

À Comptoir & Fournil PRO, le local s'impose comme un véritable marqueur d'identité pour les CHR. Le salon valorise les producteurs engagés, les fournisseurs de proximité et les savoir-faire authentiques. Animations, démonstrations et échanges permettent aux visiteurs de redonner du sens au produit et d'enrichir leur discours auprès de la clientèle.

Un rendez-vous à taille humaine, propice aux échanges

La force de Comptoir & Fournil PRO réside aussi dans son atmosphère conviviale. Pendant deux jours, professionnels des CHR et fournisseurs, prennent le temps d'échanger autour de problématiques concrètes, de partager leurs expériences et de créer des relations durables.

Les concours et animations 2026

- Concours des chefs des établissements collectifs de Charente-Maritime
- Concours Cocktail
- Concours de la Galette Charentaise organisé par la Fédération Départementale de la Boulangerie-Pâtisserie de Charente-Maritime
- Concours Pizzaïolo
- Concours Snacking
- Masterclass organisées avec les chefs de l'UMIH 17

Rendez-vous les 1ers et 2 mars 2026 à La Rochelle pour Comptoir & Fournil PRO.

Gagnez du temps à l'entrée, inscrivez-vous sur :
www.salon-comptoir-pro.com ou scannez ce QR code.

