



Comptoir PRO LA ROCHELLE

3 et 4 Mars 2019

Parc des Expositions de La Rochelle

une initiative



www.salon-comptoir-pro.com



Comptoir'PRO

Bien dans son époque

TENDANCES, INNOVATIONS,
MÉTIERS, PRODUITS ET MATÉRIEL,...

un concentré de tout ce qui fait
l'actualité du secteur des CHR D



La France se caractérise par une variété particulièrement riche de boissons produites sur son territoire qui représentent, au même titre que sa gastronomie, une composante essentielle de son patrimoine culturel.

Ainsi, les débits de boissons contribuent directement ou indirectement à l'attractivité touristique du pays, avec un peu plus de 250 000 établissements (cafés, bars, brasseries, restaurants, discothèques, mais aussi les hôtels, campings, ...).

Les débits de boissons sont un facteur de lien social ... (source Atout France).

Selon le sondage (IFOP2016), pour 75 % des habitants interrogés, le lien social se dégrade dans les villages et les quartiers des villes de France. Et, 77 % d'entre eux estiment que le café joue un rôle social sur le dynamisme économique de leur commune. Symbole de ce déclin, le nombre de commerces de proximité, dont les cafés, diminue.

82 % des habitants de communes de moins de 5 000 habitants souhaitent qu'un café s'installe dans leur commune. Et 50 % d'entre eux estiment que l'installation d'un nouveau café relève de l'impossible : les moyens financiers ne sont pas les seuls leviers de cette situation (soutien des municipalités).

LA FILIÈRE CHR D (source enquête UMIHNA)

La filière CHR D de Nouvelle Aquitaine représente :



Un CA de **5,8 milliards** d'euros
(3,7% du PIB de la Région)



13 698 entreprises
(80% ayant moins de 10 salariés)



100 000 salariés
(dont 54 000 emplois permanents).

La densité d'établissements par département de la région, témoigne que la filière se porte bien au sein de la Nouvelle Aquitaine :

1 843 établissements en Charente-Maritime

3 317 établissements en Gironde

1 944 établissements en Pyrénées-Atlantiques.

La Filière, en Nouvelle-Aquitaine, en matière d'emploi, de formation, d'investissement / transmission, et d'environnement :

> **75 %** des établissements sont des TPE avec moins de 5 salariés

> **74 %** des contrats sont à temps plein

> **3150** apprentis

> **69 %** ne connaissent pas les aides disponibles pour la formation

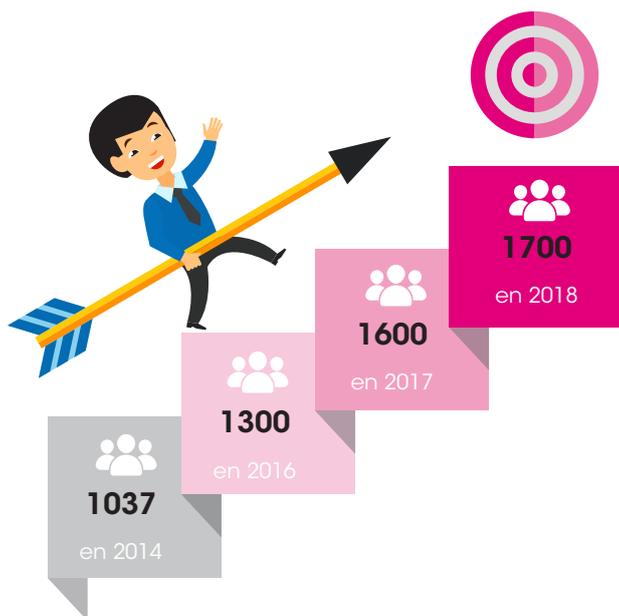
> **1 établissement sur 2** envisage de transmettre son entreprise dans les 5 prochaines années

> **80 %** des établissements disposent d'un plan de tri des déchets

> **39 %** des établissements envisagent d'investir pour réduire leur consommation énergétique.



RÉTROSPECTIVE SUR L'ÉDITION 2018



UNE FRÉQUENTATION en hausse...
1700 visiteurs uniques en 2018

Ce rendez-vous annuel rassemble un grand nombre de chefs d'entreprise professionnels du CHRD de la région Nouvelle Aquitaine et autres.

Qu'ils souhaitent découvrir les nouvelles tendances, les innovations ou recherchent des solutions, **les professionnels des CHRD étaient au rendez-vous pour rencontrer leurs fournisseurs.**

Comptoir'PRO 2018 à été riche en évènements marquants !



72 heures d'animations, avec des effets secondaires bénéfiques durables ! En effet, tout ce qui fait pétiller les cafés-bars, brasseries, restaurants et établissements de nuit était une fois de plus réuni à Comptoir'PRO !

À la pointe des questions spécifiques liées aux métiers des CHRD, Comptoir'PRO 2018 a abordé les sujets d'actualité avec des ateliers, concours et démonstrations et un focus sur la restauration et le grignotage.

En exclusivité (unique en France) un show-room des établissements de nuit était ambiancé en 3 thèmes : discothèque, bar & restaurant à ambiance musicale, avec en plus des animations, des dégustations et des ateliers préventions et prospectives.





Présentation de
Comptoir'PRO

3 et 4 Mars 2019

Se renouvelle déjà
pour être toujours plus **ATTRACTIF !**

Si de nombreux événements sont organisés autour de l'alimentaire, jusqu'en 2014, aucun rendez-vous spécifique n'avait été dédié à la filière des cafés-bars, brasseries et établissements de nuit. Pour combler ce manque et donner la mesure du poids économique que représente l'ensemble de ces acteurs professionnels, la CCI La Rochelle a eu l'idée de créer Comptoir'PRO.

En effet, depuis sa première édition en 2014, le salon Comptoir'PRO constitue pour les professionnels du secteur des cafés, bars, brasseries, restaurants et établissements de nuit, un rendez-vous incontournable pour être au fait des tendances et des innovations du marché. Lieu d'informations, de rencontres et d'échanges, il donne aux exposants et aux visiteurs une occasion unique de créer des liens et générer des affaires.

Organisé pour la 5^{ème} fois en Nouvelle Aquitaine, au parc des expo de La Rochelle, le salon professionnel Comptoir'PRO mixera le meilleur du secteur CHR, avec des moments riches de rencontres et d'échanges dans la convivialité et l'originalité.

*Un salon
construit autour
de valeurs !*



Comptoir'Pro 2019, c'est :

La Restauration au sein des Cafés, bars, brasseries, boulangeries, ... un concept à (ré)inventer ?

« Le café – bar a donc bien un avenir, si tant est qu'il soit capable d'offrir ce que les clients attendent, du café du matin à l'apéritif en début de soirée ... » Bernard Boutboul, Directeur Général de GIRA Conseil.



Bernard BOUTBOUL

Directeur Général de
GIRA CONSEIL, expert
en marketing et dévelop-
pement de la restauration

**Sera présent les 2 jours
de CP 2019 sur les ateliers
et RDV coaching**



DES ESPACES THÉMATISÉS

Vitrine d'innovations et des tendances dans le secteur des CHR D sur 3 000 m² de surface, aménagée en 3 espaces thématisés.

Pôle ateliers & coaching / Pôle fournisseurs / Pôle ambiance street food, BAM-RAM

LE PROGRAMME CP 2019

Des animations énergisantes !

Conçu pour et par les professionnels, Comptoir'PRO est organisé rigoureusement dans les moindres détails, avec le souci de combler les attentes des exposants et visiteurs, de plus en plus nombreux chaque année.

Explorer toutes les facettes du marché avec des thématiques variées. Innovation et tradition se côtoieront pour le plus grand plaisir de tous les visiteurs professionnels : « plus qu'un salon, un workshop ! »

À la pointe des questions spécifiques liées aux métiers des CHR D, Comptoir'PRO abordera aussi des sujets d'actualité comme la RSE ou l'économie circulaire, le numérique.



LES INSTANTS COACHING

Évoluer, changer, se réinventer, passer à l'étape suivante, développer ses talents, se tenir informé et trouver des réponses sur l'actualité de son métier ... des rendez-vous conseils personnalisés avec des experts présents sur le salon.

Juridique, social, fiscal, réglementation, transaction immobilière, RGPD, création et reprise d'entreprise, emploi-formation, apprentissage.



ESPACE

LodiPat Océan
Boulangerie - Pâtisserie

: les boulangers pâtisseries, glacières ... Un concept dans l'air du temps : bakery café (boulangerie café).

Les établissements traditionnels en pleine mutation vers des métiers apparentés à la restauration et bénéficiant de la dynamique du street food pour s'adapter aux nouvelles exigences du marché et comportements alimentaires des clients. Sur un espace dédié, des démonstrations et animations permettront de découvrir les produits, leur conception... et de les déguster !



« TROPHÉES B.R.A. CONCEPTS BARS & NUIT »

TROPHÉES
BRA Tendances
concept bars & nuit
1^{ère} édition 2019

Le magazine professionnel national B.R.A. Tendances Restauration organise la première édition d'un nouvel événement professionnel sur le salon comptoir'Pro : **Les Trophées B.R.A. Concepts Bars & Nuit.**

Les trophées mettront à l'honneur plusieurs établissements français qui, chacun à sa manière, bousculent les codes et font évoluer le secteur.

Présentation des lauréats, remise des prix et animation d'une table ronde par Anthony THIRIET, rédacteur en chef du magazine, le lundi 4 mars.

« Ces regards croisés permettront de déceler les clés de réussite d'un bar, d'un établissement de nuit ou d'une offre dédiée à la soirée » Anthony THIRIET

BRA Tendances
.restauration



SUITE DU PROGRAMME CP 2019

ATELIERS « Nouvelles tendances et évolutions des CHR D »

Les temps forts pour mettre en avant vos solutions innovantes et savoir-faire autour des marqueurs forts de la culture gastronomique française ... agrémentés par l'humour des brèves de Comptoir'Pro ...

- **Coup de projecteur** sur les exposants particulièrement innovants.
- **Focus sur la restauration :**
« Comment développer l'envie de consommer autrement et compléter l'offre dans les établissements ? »
l'objectif est de mettre en avant les producteurs et produits de notre destination Nouvelle Aquitaine.
- **Exposition d'un artiste régional** (sculpteur, céramiste, photographe, comédien, DJ, ...).
- **Ateliers vins :** comment s'adapter à la clientèle, comment vendre plus et mieux ?; l'accord mets/vins : encore d'actualité ?

- **Atelier bien et mieux manger :** les bienfaits d'une bonne alimentation.
- **Ateliers bière et brassage :** comment mettre en valeur le service du produit bière ?, comment tirer une bière et servir une bière bouteille ?
Quels éléments intégrer pour un service de qualité ?
- **Ateliers café (barista) :** les différents cafés, leurs origines, la torréfaction, ... , les nouvelles façons de les consommer ?, les composants de réussite d'un bon café, les trucs et astuces pour tendre vers l'excellence et s'adapter au goût de sa clientèle
- **Atelier Développement durable et innovation, RSE, gestion des déchets, ...**
- **Atelier numérique :** les solutions pour optimiser le développement des entreprises CHR D : site internet, réseaux sociaux, e-réputation,...

LE CLUB COMPTOIR'PRO
« l'unique salon Français dédié
aux Etablissements de Nuit ! »

Un espace d'information et de sensibilisation à disposition des professionnels des établissements de nuit.





LE PLAN DE COMMUNICATION

Des actions de communication pour une visibilité optimum !

Pour les Exposants, comme pour les partenaires, s'inscrire à Comptoir'PRO c'est bénéficier d'une communication ciblée mise en place avec un large panel d'outil marketing : invitations, emailing, médias et réseaux sociaux. Depuis la première édition, les médias presses

professionnels, l'hôtellerie-restauration et B.R.A. Tendances restaurations soutiennent et sont présents sur le salon. Cela a permis de valoriser l'événement et ses partenaires.



MARKETING DIRECT

50 000 invitations diffusées par les réseaux
Un mailing de 5 000 établissements
Une newsletter mensuelle à 4 500 courriels



MARKETING WEB

Site internet Comptoir'Pro
Référencement sur les sites partenaires
Page Facebook



MARKETING MEDIA

Communication auprès de médias spécialisés locaux & nationaux, en amont, pendant et après le salon :
BRA Tendances restauration, Hôtellerie restauration, Bar Mag...



Comptoir PRO LA ROCHELLE

CCI LA ROCHELLE
SALON COMPTOIR'PRO LA ROCHELLE
21 chemin du prieuré
17024 La Rochelle

comptoirpro@larochelle.cci.fr
www.salon-comptoir-pro.com

L'ÉQUIPE COMPTOIR'PRO EST À VOTRE DISPOSITION

RESPONSABLE ORGANISATION

Stéphane Bonneau : 05 46 00 53 81 / s.bonneau@larochelle.cci.fr

ADMINISTRATION

Ilknur Sari : 05 46 00 54 27 / i.sari@larochelle.cci.fr