

# EUROPAIN 2016

## ¡Nuevas fechas y nuevos sectores!

Del viernes 5 de febrero al martes 9 de febrero del 2016

Paris-Nord Villepinte (Francia)

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



¡Europain & Intersuc aplica varios cambios para el desarrollo de la edición 2016! La cita mundial de la panadería, pastelería, heladería, chocolatería y confitería, prepara una exposición reestructurada y ampliada, atendiendo a las necesidades del mercado y a sus respectivos colectivos, y en adecuación con el ritmo de los negocios.

Para mejor satisfacer las expectativas de los expositores y visitantes, la feria cambia sus fechas y se ostenta del viernes 05 de febrero al martes 09 de febrero del 2016. Además, para el 2016, la feria pondrá a la disposición de todos los profesionales franceses e internacionales de la panadería-pastelería, la más alta e innovadora gama en equipamientos, materias primas, productos y servicios.

Reubicado en torno a 4 sectores clave, la exposición abarcará la profesión en su totalidad: el sector de la panadería se dotará de un centro totalmente dedicado a la restauración panadera, Intersuc asociará a todas las entidades del dulce (pastelería, heladería, chocolatería, confitería), mientras que la Calle de las Escuelas se instalará en un área idealmente ubicada al margen del INTERSUC y del sector de la Panadería. El sector del Equipamiento para la Industria acogerá a los representantes de la panadería industrial. Cada sector lucirá una animación específica para intercambiar, de una manera más, las nuevas ideas que se divulgan entre los profesionales.

## **Una exposición completa para cada profesión, una animación para cada especialidad**

¡Para el 2016 Europain & Intersuc vienen llenos de novedades! La exposición adaptará sus instalaciones y actividades para acompañar a los progresos de los diferentes sectores y ocupaciones, y satisfacer las expectativas de expositores y visitantes.

### **El sector Panadería**

Del horno a la tienda, desde materias primas hasta los equipos y los accesorios, los panaderos artesanales dispondrán de la más completa e innovadora oferta.

**¡Novedad para el 2016!** El sector incluye un centro dedicado a la restauración panadera el cual permite a los artesanos desarrollar su oferta y sus ventas.

De esta manera, Europain 2016 les quiere ofrecer soluciones para que sus proyectos de restauración se hagan realidad, en la mesa o para llevar.

**¡Novedad para el 2016!** El espacio animación, el Laboratorio del Panadero aportará concretas soluciones sobre las prácticas, los materiales y las perspectivas de evolución del sector.

**El Restaurante del Panadero** acogerá las demostraciones y las *masterclass* innovadoras, dirigidas por los expositores o socios, permitiendo a los profesionales llenarse de ideas saladas y dulces.

#### **LA VERSIÓN CUBO 2016**

El Cubo, espacio de concurso y demostraciones de 4.000 m<sup>2</sup>, será el centro de las competiciones más importantes del mundo: la Copa del Mundo de la Panadería, el Mundial de las Artes Dulces y por primera vez la Copa de las Escuelas de Francia.

### **Intersuc**

Por primera vez, Intersuc reunirá en una misma área a todos los proveedores artesanos de la pastelería, chocolatería, confitería y heladería, en torno a los stands de las confederaciones, los principales representantes del sector.

**¡Novedad para el 2016!** En cuanto al Laboratorio de Intersuc, los artesanos de cada especialidad desarrollarán nuevas ideas y descubrirán las últimas técnicas y tendencias en su tarea.

**El Festival Sensación y Chocolate** se instalará en el corazón de Intersuc. Los artesanos refinarán sus conocimientos sobre las diferentes calidades del cacao y del chocolate, y podrán ser guiados para sus elecciones.

### **Equipamiento para la Industria**

**¡Novedad para el 2016!** El sector Equipamiento para la Industria, dedicado a los representantes de la panadería-pastelería industrial, acogerán el Café de las Conferencias, que ofrecerá debates y mesas redondas en torno a temas de actualidad en el sector. Expositores y socios podrán participar con toda convivialidad.

### **La Calle de las Escuelas**

**¡Novedad para el 2016!** Este sector, que abarca todos los oficios del artesano, dará a conocer a los mejores institutos de formación en panadería-pastelería-confitería y heladería. Ocupará un área idealmente situada entre el de Intersuc y el de la Panadería.

**Europain 2016: coherencia e intercambio de ideas para aún más poder creativo.**

**EUROPAIN 2014 EN CIFRAS**

**804** expositores y marcas  
**68.000 m2** de superficie  
**77.000** visitantes profesionales  
**138** países representados

[www.europain.com](http://www.europain.com)  
#Europain

**Contacto de Prensa :**  
**PROMOSALONS**  
Anna Gonzalvo  
[prensa@promosalons.es](mailto:prensa@promosalons.es)  
93.217.85.96

