

EUROPAIN

3-6 FÉVRIER 2018
/ PARIS-NORD VILLEPINTE / FRANCE

BAKE *in* PARIS*



*Faites du pain à Paris

COMUNICADO DE PRENSA - MAYO 2017
www.europain.com
#Europain

EUROPAIN 2018: ¡EL PRINCIPAL SALÓN DE LA PANADERÍA-PASTELERÍA SE REVOLUCIONA!

Acompañante de todas las evoluciones del sector de la Panadería y Pastelería y revelador de las novedades del oficio, Europain se reinventa en febrero de 2018 para mayor beneficio de todos los profesionales del sector. Cualquiera que sea el formato de su establecimiento y su volumen de producción, los profesionales encontrarán el conjunto de las soluciones que necesitan, en una nueva división de sectores: Yo Fabrico/Produzco – Yo Vendo – Yo Administro. Concentrado en 4 días, Europain 2018 acoge nuevas animaciones y los concursos internacionales y nacionales que le han dado su reputación y su fuerza de inspiración.

NUEVAS FECHAS – NUEVA SECTORIZACIÓN – NUEVO CONTENIDO

Para acompañar las expectativas de los visitantes y los expositores, Europain se celebrará durante 4 días (del 3 al 6 de febrero de 2018) y reunirá el conjunto de su oferta sobre los 48.000m² del pabellón 6 en el Parc des Expositions Paris-Nord Villepinte.

Europain innova con una nueva división de sectores concebida para acompañar mejor a los visitantes profesionales, desde un punto de venta o de varios, a un amasadero o un centro de producción

YO FABRICO YO PRODUZCO

Todos los equipos y las materias primas para fabricar pan, bollería y pastelería, cualquiera que sea el volumen de producción.

YO VENDO

Todas las soluciones para vender y distribuir eficazmente sus productos: disposición tienda, comunicación, productos acabados, embalajes y servicios ...

YO ADMINISTRO

Las herramientas y los servicios indispensables para la gestión diaria de una empresa: gestión, formación, finanzas, seguros, RRHH...

NUEVO

NUEVAS ANIMACIONES Y NUEVO CONTENIDO

Forum Europain : Este espacio ineludible en el centro del salón propondrá **4 días de intercambios entre expertos y operadores, sobre las temáticas de actualidad** de los oficios del sector - bajo la forma de conferencias, entrevistas y mesas redondas, para los profesionales y los responsables de proyecto franceses e internacionales.

NUEVO

Boutique restaurant: Este espacio presentado por primera vez en 2016 será **una verdadera panadería restaurante operativo**. Dotada de las últimas tecnologías digitales, completada por un espacio de restauración ergonómica, acogerá a los visitantes que quieran explorar - y probar - todas las posibilidades de la restauración panadera.

Lab' du Boulanger (Laboratorio del Panadero): 4 días de demostraciones *non-stop* aseguradas en un amasadero ultramoderno por las mejores escuelas y grandes nombres de la panadería francesa e internacional que permitirán a los visitantes visualizar gestos técnicos e ideas creativas. **Visitas guiadas propuestas por primera vez** harán descubrir en acción las últimas novedades del amasadero del mañana.

Lab' Intersuc: El espacio propondrá 4 días de demostraciones de pastelería, chocolatería y heladería por los mejores de Francia, campeones de pastelería, pasteleros boutique o restaurantes.

CONCURSO EXCELENCIA E INSPIRACIÓN

Masters de la Boulangerie, organizados por Lesaffre

Los mejores candidatos de la Copa Luis Lesaffre y de la Copa del Mundo de Panadería van a competir en individual para obtener el prestigioso título de MÁSTER BAKER. Los países y los nombres de los candidatos serán revelados el próximo mes de junio.

Mondial des Arts Sucrés, organizado por DGF

Durante 4 días, 16 equipos constituidos por un jefe pastelero hombre y otro jefe pastelero mujer confrontan la excelencia de sus talentos, en la carrera al título de Campeón/a del mundo de las Artes Azucaradas.

Coupe de France des Écoles, organizado por EKIP, patrocinado por ENGIE Reagrupados en equipo mixto de 3 personas y en 2 categorías, "Esperanzas" y "Excelencia", los candidatos tendrán 6 horas para demostrar su maestría de la panadería, la bollería y la pastelería, y así mostrar la destreza y las formaciones aprendidas en las escuelas.

EUROPAIN 2016 EN CIFRAS

700 expositores y marcas - 65 000 visitantes profesionales - 48 000 m² de exposición - 140 países

EUROPAIN BAKE IN PARIS

Europain, Salon internacional de la panadería, pastelería, heladería, chocolatería y confitería es un evento global y completo que demuestra el *savoir-faire* francés y las novedades internacionales en productos, equipos y servicios. El salón propone a los profesionales, artesanos e industriales todas las soluciones para responder a las necesidades y nuevos modos de consumo de la pastelería-panadería-chocolatería-confitería.

El salón acoge también los mayores concursos internacionales de la panadería y la pastelería.

3 - 6 febrero 2018 / Paris-Nord Villepinte / Francia



www.europain.com - #Europain

Contacto prensa:

Promosalons España – 93.217.85.96 - prensa@promosalons.es

