

BAKE  
in  
PARIS

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

PARIS

COMUNICADO DE PRENSA  
NOVIEMBRE 2017  
[www.europain.com](http://www.europain.com)  
#Europain

## LA PANADERÍA DE 2020 ESTÁ EN EUROPAIN

Para esta edición 2018 EUROPAIN presenta una nueva organización ultralegible, en tres partidas : FABRICO - VENDO – ADMINISTRO, que facilitará el descubrimiento de nuevos servicios, productos y equipos. ¿Cómo gestionar su negocio? ¿ Optimizar su organización? ¿Acoger a sus clientes? En un sector en transformación completa, es vital saber hacer las elecciones correctas y encontrar las buenas soluciones. Europain reúne en un solo lugar a todos los interventores esenciales para la buena gestión de las empresas del sector de la panadería y pastelería.

### VENDO : UN LUGAR AMISTOSO

Hoy, el cliente busca más que una simple barra de pan o un pastel cuando entra por la puerta. Desea poder sentarse y pasar un momento agradable, encontrar bebidas calientes, algún snack goloso para llevar o algo salado a la hora de la comida. Para el profesional, la colocación de córners de café o de espacios de trabajo y la optimización de las disposiciones son oportunidades de desarrollar su volumen de negocios, y desafíos que hay que aceptar para estar al día.

Los expositores de Europain reúnen una oferta variada de cafetería, de ingredientes o de productos acabados para la restauración panadera. Pero también del pequeño material y los servicios con el fin de acompañar a los profesionales a la transformación de los comercios de proximidad en lugares polivalentes de intercambio y de degustación.

### VENDO : LA BOUTIQUE CONECTADA

Otra revolución en los modos de consumo, la digitalización penetra todo el universo del Food Service y al sector de la panadería y pastelería le concierne desde luego. Desde la simple consulta de los horarios, hasta la venta online o el pago con el móvil, las nuevas tecnologías revolucionan el oficio y el servicio prestado a la clientela y en particular a los millennials.

Todos los actores permiten a los profesionales asegurar esta transición: consejos, tecnologías y materiales adaptados estarán presentes en Europain; con zooms sobre ciertas cuestiones centrales como los pedidos en línea y la gestión de los invendidos.

#### A no perderse en el Forum

Entrevista de Steeve Broutin, PRESIDENTE de Rapidle, sobre el Click & Collect, el domingo, 4 de febrero a las 10h 50.

Entrevista de Camille Colbus, directora de las informaciones Too Good To Go, sobre las soluciones digitales para administrar los invendidos, el martes, 6 de febrero a las 10h 50.

## GESTIONO : LA GESTIÓN SIMPLIFICADA

Todos los aspectos de gestión del oficio de empresario de la panadería y pastelería también son tratados: asistencia jurídica, seguros, contabilidad, planificación de fabricación, y por supuesto, formación y gestión de los recursos humanos. Así, los visitantes descubrirán por ejemplo soluciones de software que cubrirán todos los aspectos de la gestión del personal.



A descubrir numerosas tecnologías que permitirán ganar tiempo y optimización de las ventas: cobro automático, gestión de las existencias o de las rotaciones de personal, son algunos ejemplos entre tantos otros servicios propuestos a los profesionales de la panadería y pastelería, cualquiera que sea la talla de su actividad.

Finalmente, en el corazón de la zona Gestiono, la **Calle de las escuelas**, acogerá todas las formaciones para los oficios del sector. Múltiples y variadas, estas formaciones son tanto digitales como continuas, especializadas o aceleradas, y permiten a los que lo desean integrar los oficios de la panadería o pastelería, o encontrar a futuros colaboradores competentes, motivados y formados.

### A no perderse en el Forum :

Entrevista de Emmanuel Tertrais, fundador de Baguette Academy sobre el tema de la formación panadera digital, el domingo, 4 de febrero a las 16h 35.

Mesa redonda en presencia de Cédric Le Brian, consultor y gerente de panadería, sobre las problemáticas RECURSOS HUMANOS y la gestión en tienda, el lunes, 5 de febrero a las 15h 10.

### EUROPAIN BAKE IN PARIS

Europain, Salón internacional de la panadería, la pastelería, heladería y chocolatería es un acontecimiento global y completo que reúne tanto a la destreza francesa como las novedades internacionales en productos, equipos y servicios. El salón propone a los profesionales, artesanos e industriales todas las soluciones para responder a las expectativas y a los nuevos modos de consumo de la panadería, pastelería, chocolatería y heladería.

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



#Europain

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

Toda la actualidad de Europain en la [Pressroom online](#)

### Contacto prensa

Promosalons España – 932 178 596 - [prensa@promosalons.es](mailto:prensa@promosalons.es)

