

## LAS TENDENCIAS DE LA PANADERÍA-PASTELERÍA DESCIFRADAS EN LA ÚNICA CITA DEL 2014 DEDICADA AL SECTOR

EUROPAIN & INTERSUC

8-12 marzo 2014

Paris-Nord Villepinte - Francia

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



Las tendencias alimentan el dinamismo de las actividades. Marcan la tónica a la evolución de los mercados, inspiran y cambian sin interrupción a merced de las nuevas expectativas de los consumidores. Con ocasión de su próxima edición, Europain & Intersuc han analizado los desafíos del sector y han desarrollado las proyecciones concretas del sector, para hoy y para mañana. Reflejo de las preocupaciones de los protagonistas del universo de la panadería y pastelería, estas tendencias aportan respuestas pragmáticas a cuestiones tales como la preservación de la rentabilidad de las empresas o las soluciones para adaptar su marca a los nuevos deseos de los clientes.

Al lado de todos los interventores del sector, la cita única del sector en 2014, desvela un extracto de las 7 tendencias que se exhibirán en los pasillos y sobre los stands de Europain & Intersuc del 8 al 12 de marzo, en París-Nord Villepinte. *Desciframiento.*

- **Desafío: Preservar, ver aumentar su volumen de negocios en un contexto económico difícil y muy competitivo, ¿una dulce utopía?**

Más que nunca, los fabricantes de equipos integran las expectativas de los panaderos y pasteleros en materia de economía (financiera, energía, tiempo) garantizando la calidad de los productos terminados. Entre las 770 empresas presentes en el salón, francesas e internacionales, muchas de ellas ofrecen específicamente soluciones que simplifican considerablemente lo cotidiano y favorecen una producción más eficaz y sobre todo más rentable.

### Tendencias Europain

#### → Más rápido, más práctico y sin comprometer la calidad

Los productos, facilitando la puesta en ejecución y la decoración, ofrecen más comodidad y eficacia. Los innovadores equipos, a veces multifuncionales, transforman el oficio del panadero y del pastelero.



#### ¿Qué ganancias concretas pueden contemplar con la oferta de los expositores de Europain?

- Optimizar la producción escogiendo materiales polivalentes, modulares y adaptados, permitiendo formas y cortes para responder a las expectativas de los clientes y amortizar rápidamente estas inversiones.
- Ganar tiempo en las cocciones y en la limpieza, con las nuevas generaciones de hornos donde las funciones automáticas se añaden a las ventajas de los hornos tradicionales, rotativos y otros de cocción mixta.
- Limitar el despilfarro de energía, con equipos ergonómicos, de consumo muy bajo, programables, permitiendo una manipulación más fácil de los productos.

- **Desafío: Satisfacer a sus clientes sin recortar su margen, ¿la ecuación imposible?**

Fidelizar, desarrollar, incluso diversificar a su clientela necesita una comprensión perfecta de las expectativas de los consumidores. En respuesta a sus exigencias, en materia de servicio rápido, en materia de calidad de los productos, de presupuesto justo, Europain & Intersuc cuentan entre sus expositores con profesionales que integran la importancia de las nociones de salud y bienestar en las panaderías y otros cuyas ofertas permiten adaptarse a los nuevos modos de consumo.



## **Tendencias Europain**

### → **Lo que es « bueno para mí » lo tiene mi panadero**

Salud-bienestar rima con productos frescos y de calidad: es hoy una demanda esencial de los consumidores que va a orientar sus elecciones. Cuidadosos de su salud y de la procedencia de los alimentos, los clientes actualmente van en busca de frescura, de calidades nutricionales, de seguridad alimentaria y de sencillez.

#### **Mucha oferta de expositores para responder a estas expectativas.**

- Productos: ultrafrescos, bio, «de la tierra», sin alérgenos, sin conservantes, sin OGM, sin colorantes, sin aroma artificial y sin materia grasa hidrogenada, sin aliños, sin salsas. Levaduras que permiten reducir la tasa de sal, materias primas certificadas.
- Equipos eco-concebidos. Equipos y soluciones para mejorar la higiene. Escaparates o iluminaciones que valorizan los productos conservándolos frescos.
- Embalajes, artes de la mesa, mobiliario con materiales naturales y reciclables.

### → **La panadería para todos los momentos del consumo**

El consumidor quiere comer rápidamente, en el mismo lugar o « para llevar », en cualquier momento del día. Más frontera entre panadería, pastelería, comida rápida... El consumidor plebiscita los lugares en los cuales puede comprar o consumir como quiera en cualquier momento del día, y a un precio justo.



#### **Gracias a los expositores de Europain, la panadería y la pastelería pueden responder a esta demanda adaptando su oferta.**

- Productos: nuevas ofertas azucaradas, saladas y nómadas, pequeñas porciones, componentes fáciles y rápidos que hay que ensamblar o pre ensamblados.
- Equipos: materiales polivalentes, de bajo consumo, de almacenamiento, de refrigeración, de recalentamiento rápido, materiales de cocina. Equipos adaptables al día y a la noche, a capacidades y volúmenes variables.
- Organización de la tienda: mobiliario de presentación que asocia sencillez y merchandising astuto y prestaciones técnicas. Mesas, sillas adaptadas al self-service.
- Embalajes que se pueden superponer, para consumo nómada y urbano
- Servicios: señalización flexible, nuevas tecnologías que personalizan la relación con los clientes (pedidos memorizados, a distancia).

## **Europain & Intersuc en cifras**

Una superficie de 68.000 m<sup>2</sup> 770 expositores,  
33 % internacionales procedentes de 24 países en 2012  
82.690 visitantes profesionales de 143 países en 2012

## CONTACTO PRENSA

AB3C

Anne Daudin - Maxime Godart

Telf.: +33 (0)1 53 30 74 00

anne@ab3c.com - maxime@ab3c.com

*Las tendencias están allí, las expectativas del mercado y de los clientes están allí,  
¡las respuestas están en Europain!*



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

-  [www.facebook.com/EuropainFrance](https://www.facebook.com/EuropainFrance)
-  [#Europain - twitter.com/EuropainFrance](https://twitter.com/EuropainFrance)
-  [successfood-europain.bluevistatv.com](https://www.successfood-europain.bluevistatv.com)
-  [www.youtube.com/user/SalonEuropain](https://www.youtube.com/user/SalonEuropain)
-  [instagram.com/europainfrance](https://www.instagram.com/europainfrance)