

EUROPAIN

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

PARIS

BAKE *in* PARIS



Persbericht, oktober 2017

www.europain.com

#Europain

EUROPAIN 2018: REVOLUTIE VOOR DÉ BROOD- EN BANKETBAKKERSBEURS!

Van 3 t/m 6 februari 2018 belicht de Europain weer alle actualiteiten en noviteiten van de brood- en banketbakkersbranche. Voor de aankomende beurseditie in Parijs staan vele veranderingen op het programma van de Europain, die daarmee de ondernemers uit de branche tegemoetkomt. Ongeacht de grootte en de productiecapaciteit van de ondernemingen, alle professionals kunnen op de vakbeurs terecht voor een compleet en passend aanbod van oplossingen gepresenteerd in een nieuwe sectorindeling: productie – verkoop - management. Daarnaast worden op de Europain nieuwe evenementen georganiseerd en vinden gerenommeerde nationale en internationale wedstrijden plaats, zoals de Bakery Masters.

NIEUWE DATA – NIEUWE BEURSINDELING – NIEUWE INHOUD

Inspeland op de behoeften van bezoekers en exposanten vindt de aankomende editie van de Europain plaats gedurende vier dagen (van 3 t/m 6 februari 2018) en wordt op 48.000m² in hal 6 van het beurscomplex in Paris-Nord Villepinte een compleet aanbod gepresenteerd.

De nieuwe beursindeling van de Europain is georganiseerd met het oog op een optimaal beursbezoek voor alle bezoekers; projectleiders, professionals, managers van één of meerdere verkooppunten, van bakkerij tot productiecentrum:

'JE FABRIQUE, JE PRODUIS' (Productie)

Alle equipment en grondstoffen voor de productie van brood, viennoiserie en gebak, ongeacht de productiecapaciteit.

'JE VENDS' (Verkoop)

Alle oplossingen voor verkoop en efficiënte distributie van producten: winkelinrichting, communicatie, eindproducten, verpakkingen en diensten...

JE GÈRE (Management)

Hulpmiddelen en diensten die essentieel zijn voor het dagelijks beheer van een bedrijf: business management, training, financiën, verzekeringen, HR...

NIEUW

NIEUWE EVENEMENTEN EN NIEUWE INHOUD

Het Europain Forum: In deze centraal gelegen beursruimte vinden gedurende vier dagen uitwisselingen plaats tussen deskundigen en operationeel personeel, over actuele thema's voor verschillende sectoractiviteiten, in de vorm van conferenties, interviews en rondetafelgesprekken, voor Franse en internationale professionals en projectleiders.

NIEUW

Het restaurant van de Bakker: Deze ruimte werd voor het eerst georganiseerd in 2016 en vormt voortaan een volledig operationele bakkerij met eetgelegenheid. Voorzien van de laatste digitale technologieën, aangevuld door een gezellige, ergonomische eetgelegenheid, kunnen bezoekers hier terecht voor het ontdekken - en proeven- van allerlei oplossingen voor een bakkerscafé.

Het Bakkers Lab: gedurende vier dagen vinden er non-stop demonstraties plaats in een ultra-moderne bakkerij door de beste scholen en bekendste namen uit de Franse en internationale bakkerijbranche en bieden bezoekers zicht op verschillende technieken en creatieve ideeën. Voor de eerste maal worden speciale bezoekenroutes georganiseerd voor het ontdekken van de laatste noviteiten voor de toekomstige bakkerij.

Het Intersuc Lab: In deze ruimte vinden gedurende vier dagen demonstraties plaats met gebak, chocolade en ijsbereiding door de 'MOF' (Meilleurs Ouvriers de France), kampioenen in de banketbakkerij, banketbakkers in winkels of restaurants.

WEDSTRIJDEN VOOR EXCELLENTIE EN INSPIRATIE

Bakery Masters, georganiseerd door Lesaffre

De beste kandidaten van de Coupe Louis Lesaffre en de Coupe du Monde de Boulangerie gaan individueel deelnemen voor de prestigieuze titel van MASTER BAKER. De landen en namen van de geplaatste kandidaten zijn afgelopen juni bekendgemaakt. Uit Nederland heeft Peter Bienefelt zich voor deze finale in februari geplaatst!

Mondial des Arts Sucrés, georganiseerd door DGF

Gedurende vier dagen strijden 16 teams, bestaande uit een vrouwelijke en een mannelijke banketbakker en zetten hun talent in voor de titel van Mondial des Arts Sucrés (Wereldkampioen voor Suikerkunstwerken).

Coupe de France des Écoles (Franse Beker voor Scholen), georganiseerd door EKIP, gesponsord door ENGIE. In gemixte teams van 3 personen en in 2 categorieën ('Hopefuls' en 'Excellence') kunnen de jonge kandidaten in 6 uur tijd hun knowhow op het gebied van brood- en banketbakkerij en gebak demonstreren.

EUROPAIN 2016 IN CIJFERS

700 exposanten en merken – 65.000 vakbezoekers - 48 000 m² expositieoppervlakte - 140 landen

EUROPAIN BAKE IN PARIS

Europain, de internationale vakbeurs voor brood- en banketbakkerij, ijsbereiding, chocolade en zoetwaren is een globaal en compleet evenement waar alle Franse en internationale knowhow en noviteiten op het gebied van producten, equipment en diensten bijeengebracht worden. Dankzij deze vakbeurs kunnen professionals, ambachtelijke bakkers en industrie oplossingen vinden om in te spelen op de verwachtingen en nieuwe consumptiepatronen in de sector brood- en banketbakkerij, ijsbereiding, chocolade en zoetwaren. De vakbeurs verwelkomt eveneens de grootste gerenommeerde internationale en Franse bakkerswedstrijden.

3 - 6 februari 2018 / Paris-Nord Villepinte / Frankrijk



www.europain.com - #Europain



Noot voor de redactie:

Dit is een persbericht van Promosalons Nederland, de Nederlandse vertegenwoordiging van de Franse vakbeurzen. Voor meer (pers)informatie kunt u contact opnemen met Promosalons Nederland, Tolstraat 127, 1074 VJ Amsterdam, ☎ 020-4620020, ✉ info@promosalons.nl. Contactpersonen: Coen Rosdorff en Marjolein Rienderhoff.

De site www.europain.com heeft een aparte [persrubriek](#) voor het downloaden van de laatste persberichten, nieuwsbrieven en logomateriaal.

