

7 WINNAARS VAN DE EUROPAIN INNOVATIEPRIJZEN 2018

Op woensdag 13 december 2017 zijn de Europain Innovatieprijzen 2018 bekendgemaakt. Een deskundige selectiecommissie van professionals uit de brood- en banketsector en de vakpers maakte een selectie uit 21 genomineerde producten* en kende 7 prijzen toe: 3 in de categorie "PRODUCTIE", 1 in de categorie "MANAGEMENT" en 3 prijzen in de categorie "VERKOOP".

De officiële prijsuitreiking vindt plaats op zondag 4 februari 2018 om 13:00 uur op het Europain Forum. Tevens worden de winnaars tijdens de beurs, van 3 t/m 6 februari 2018, iedere dag om 14:55 uur geïnterviewd op dit forum. Alle prijswinnende producten worden tijdens de hele beursperiode speciaal onder de aandacht gebracht.

WINNAARS IN DE CATEGORIE PRODUCTIE

LINUM EUROPE – Flui, waterdoseerder (Stand 6P33)



Flui ondersteunt bij het koken en kan worden geïnstalleerd op de waterkraan. Zodra de ingestelde hoeveelheid is bereikt, wordt de waterstraal gestopt. Dankzij de eenvoudige functies, bespaart de gebruiker tijd en water. De doseerder kan een temperatuur van 65°C verdragen, en tussen 0,05 en 999 liter doseren. De NIMH batterij is oplaadbaar.

Contact:

Carmelo MERULLA - +33 (0)3 20 24 09 99 - info-fr@linum.eu

SASA – Modulaire trolley (Stand 6A114)



De nieuwe modulaire trolley van SASA-DEMARLE biedt drie functies: opslag, ruimtewinst en communicatie, en is een innovatie voor brood- en banketbakkers voor de keuken/oven en de winkel. Eveneens kan hij als display worden gebruikt in de showroom of in de winkel. Dankzij een nieuw montage-systeem is hij eenvoudig te monteren. De wieltjes worden er makkelijk opgeklemd en zijn eenvoudig te vervangen. De afmetingen van de trolley kunnen worden aangepast dankzij verwisselbare dwarsprofielen. Tenslotte kan hij worden gepersonaliseerd en kunnen verschillende accessoires worden toegevoegd om ruimte op de werkvloer te besparen.

Contact:

Elsa GUILLAUME - +33 (0)6 49 43 43 40 - eguillaume@sasa-demarle.com

SOFINOR – Ajus'table, de juiste werkhoogte (Stand 6D32)



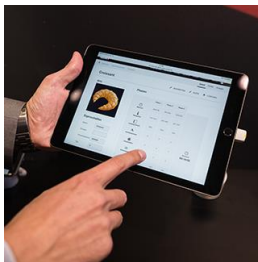
Grote en kleine personen of rolstoelgebruikers, de elektrische, in hoogte verstelbare Ajus'Table past zich aan alle gebruikers aan en maakt het mogelijk om op de juiste hoogte te werken, zonder te hoeven rekken of buigen. Dankzij een bedieningspaneel aan de voorkant van de tafel kan de hoogte aan elke persoon worden aangepast en wordt een ergonomische werktafel gecreëerd. Deze verstelbare bakkerstafel vermindert de arbeidsintensiteit en is geschikt voor personeel met beperkte mobiliteit: een gevoelige sensor is geplaatst onder het tafelblad en stopt de beweging naar beneden of boven wanneer een obstakel wordt gedetecteerd. De hoogte is instelbaar van 700 mm tot 1.100 mm, het systeem is waterdicht en kan worden belast tot 200 kg.

Contact:

Simon BONTE - +33 (0)6 76 85 86 32- sbonte@sofinor.com

WINNAARS IN DE CATEGORIE MANAGEMENT

MIWE MICHAEL WENZ – MIWE shop baking suite (sbs) (Stand 6A28)



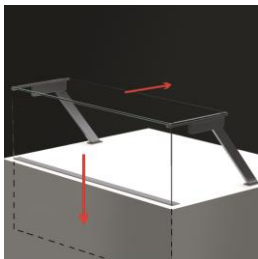
Het softwareprogramma *MIWE shop baking suite* (MIWE sbs) biedt de mogelijkheid om meerdere ovens op afstand te beheren, controleren, synchroniseren en te profiteren van netwerkmogelijkheden. Bestaande uit onderling verbonden modules, vormt het softwareprogramma een veelzijdig hulpmiddel voor filiaal- of regiomanagers, maar ook voor meesterbakkers, beheerders en kwaliteitsmedewerkers. Met MIWE sbs kan een eigen organisatiestructuur in kaart gebracht worden en is centrale besturing en distributie van de bakprogramma's mogelijk, zodat alle ovens van hetzelfde profiel, met één klik op de knop van dezelfde informatie worden voorzien. Een regiomanager kan eenvoudig alle bakbewerkingen organiseren, zoals het instellen van de autostart, schoonmaaktijden of de eco-stand wijzigen. Alle activiteiten van de oven worden geregistreerd door de MIWE Installatie, met name het kookproces, de gebruikintensiteit en het energieverbruik.

Contact :

Monika ELLER - +49 9363 680 - m.eller@miwe.de

WINNAARS IN DE CATEGORIE VERKOOP

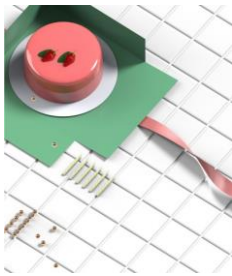
EURALUX – Gemotoriseerde, verwisselbare vitrine (Stand 6P53)



Het gemotoriseerde glazen frontpaneel kan verticaal de display unit in glijden, waardoor deze verandert in een self-service display waar klanten zelf producten kunnen uitnemen. Het bovenste blad vouwt naar achteren voor nog beter bereik. Dit dubbele servicesysteem biedt nieuwe gebruiksmogelijkheden voor de verkoopruimte. In slechts een paar seconden kan men omschakelen van de verkoop van achter de toonbank naar een zelfbedieningsformule. Hierdoor kan de winkelruimte worden aangepast op bepaalde momenten van de dag (lunchpauze) of tijdens specifieke evenementen.

Contact:

Liza ZILBERG - +33 (0)1 48 76 93 44 - liza.zilberg@euralux.fr

INDUTEX – Softouch antislip papier voor taartdozen (Stand 6N64)

De Softouch antislip bodem zorgt ervoor dat de taart tijdens het transport niet beweegt en intact blijft. Het antislip papier houdt verschillende losse gebakjes eveneens op hun plaats. Het papier is eenmalig te gebruiken, geschikt voor contact met voedingsmiddelen en verkrijgbaar in 6 verschillende kleuren: wit – donkerbruin – beige – lichtgrijs – champagne – donkergrijs. Ook kan het papier met 1 of 2 kleuren bedrukt worden.

Contact :

Clément GRUYER - +33 (0)6 99 73 69 11 - clement.gruyer@hotmail.fr

LES CELLIERS ASSOCIÉS – Val de Rance Premium Cider in blikjes (Stand 6R64)

Een assortiment van 3 soorten cider van Val de Rance in 25 cl blikjes, om overal en op ieder moment te kunnen genieten van een fruitig drankje met weinig calorieën en een laag alcoholpercentage. Het is een ideaal drankje bij een zoete of hartige snack. De cider wordt bereid uit 100% puur appelsap en bevat geen toegevoegde suiker.

Contact:

Estelle DE BURRE - +33 (0)1 84 78 01 29 - edebure@gulfstream-communication.fr

In januari 2018 kunnen vakbezoekers op de website van de Europain hun stem uitbrengen in het kader van de 'Visitors' Awards' voor één van de 7 productwinnaars en de 21 genomineerde producten. Alle producten zijn online te bekijken op www.europain.com

MOULINS BOURGEOIS - Les Carrés®

ANDROS CHEF – Frambozen garnituur met pitten

ANDROS CHEF - Andros chef vijgencompote

ALTHOFFER – 'Louisine' doeken

EMBALINE - Cameleon: verander decoratie(set): wanneer je maar wilt

BOX ITALY SRL - Food packaging box .mod. Flexa

EURALUX – Lichtmasten voor winkeldisplays

SOFINOR – Sapbar oplossing

OCF – Reverso Display

OCF – Quatro Display

VMI – Spiraal kneedmachine Genius

SOFINOR - Connected broodmachine

* 2 exposanten presenteren hun producten pas vanaf januari 2018

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.

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



#Europain
www.europain.com

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.

