

EUROPAIN

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

PARIS

BAKE in PARIS*



*Faites du pain à Paris

Slotbericht, februari 2018

EUROPAIN 2018: PETER BIENEFELT WERELDKAMPIOEN BAKERY MASTERS!

Gedurende vier dagen, van 3 t/m 6 februari jl., kwamen professionals uit de brood- en banketbakkerijbranche bijeen op de Europain in Parijs. Ruim 52.000 vakbezoekers, waarvan een derde afkomstig van buiten Frankrijk, ontdekten er noviteiten van exposanten, ingedeeld in nieuwe beurssectoren: productie - verkoop - management. Met name het nieuwe Europain Forum trok veel belangstelling van professionals op zoek naar informatie over belangrijke trends en 'best practices'. In de 4 Lab-ruimtes van de beurs en tijdens de 3 gerenommeerde wedstrijden voor brood- en banketbakers, ontdekten bezoekers unieke recepten en woonden demonstraties van nieuwe of bekende talenten bij. Meester boulanger Peter Bienefelt ging er met de hoogste eer vandoor en is tijdens de Europain in Parijs wereldkampioen Master of Bakery 2018 geworden!

REVOLUTIE VOOR DE EUROPAIN

Ondernemers uit de brood- en banketbakkersbranche konden op de Europain terecht voor oplossingen met betrekking tot hogere productiviteit en betere transparantie, vernieuwende hulpmiddelen voor de verkoop en effectieve managementsoplossingen voor betere investeringen. Exposanten bevestigden de komst van kwalitatieve bezoekers met veel concrete investeringsprojecten op het gebied van productiematerieel of winkelinrichting.

Antoine Lemerle, CEO ARIA: "We hebben een veel contacten gelegd met zeer professionele bezoekers met concrete projecten. Er is veel verkocht en we konden vele offertes uitbrengen, ook voor de exportmarkt, wat zonder de Europain niet gelukt zou zijn."

Meer dan 100 noviteiten werden op de vakbeurs gepresenteerd: het aantal natuurlijke en biologische producten en transparante bevoorrading is hard gegroeid. Wat betreft equipment zijn de thema's flexibiliteit, ergonomie en energie-efficiëntie aan de orde van de dag.

EUROPAIN, MONDIAAL PODIUM VOOR DE BAKKERIJ

De vakbeurs Europain 2018 verwelkomde ruim 32% internationale vakbezoekers van over de hele wereld, steeds meer geïnteresseerd door de Franse excellentie van deze sector, en goed voor een stijging van 12% vergeleken bij de vorige beurseditie.

M. Zanlorenzi, CEO OCF: "Wij constateerden een positieve dynamiek op de Europain en zijn tevreden met de hoge kwaliteit van de vakbezoekers. Zij hadden hun beursbezoek goed voorbereid en waren met name op zoek naar noviteiten. Interessante professionals afkomstig uit alle continenten bezochten onze stand".

EEN UNIEK BEURSPROGRAMMA

Voor de eerste keer werd dit jaar het Europain Forum georganiseerd, een echte denktank voor de brood- en banketbakkersbranche voor de jaren 2020: 41 thema's kwamen aan bod dankzij ruim 80 sprekers, waaronder ondernemers uit de Franse en internationale bakkersbranche en wereldwijde specialisten. In de 4 speciale Lab-ruimtes (het Intersuc Lab voor zoetwaren, het Bakkers Lab, het Restaurant van de Bakker, het Lab voor Welzijn en Natuur) vonden ruim 100 demonstraties van brood- en banketbakkers plaats die hun tips en kennis deelden met honderden gefascineerde bezoekers.

DRIE BELANGRIJKE WEDSTRIJDEN

De Coupe de France des Ecoles:

De Franse Beker voor Scholen beloonde de beste teams van bakkersleerlingen, verdeeld in twee categorieën. De winnaars zijn

- Categorie Hopeful: IFI 03 – Avermes (03)
Sylvain BORD - Corentin KIEPURA - Elise MANATRAT
- Categorie Excellence : Faculté des Métiers de KER LANN, Bruz (35): Louise-Marie COURTEILLE, Aurélien LOMET, Tugdual OLLIVIER

De Bakery Masters:

De beste kandidaten van de *Coupe Louis Lesaffre* en de *Coupe du Monde de Boulangerie* streden tijdens de Europain 2018 tegen elkaar in 3 verschillende categorieën. De prijswinnaars zijn:

- World Master Baker Nutritional: Peter BIENEFELT – Nederland
- World Master Baker Gourmet Bakery: Déborah OTT – Frankrijk
- World Master Baker Artistic Bakery: Peng Chieh WANG - Taiwan

De Mondial des Arts Sucrés:

Gedurende een marathon van 19 uur, streden 12 gemixte teams van banketbakkers rondom het thema 'Franse luxe'. De podiumplaatsen gingen uit naar:

- 1^{ste} plaats Frankrijk: Marie SIMON - Loïc BEZIAT
- 2^{de} plaats Maleisië: Yap KEAN CHUAN – Hwei Min LAU
- 3^{de} plaats Singapore: Carina TAN – Ben GOH

Voor meer beursinformatie op 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 en actuele informatie. Foto's van de afgelopen beurseditie kunt u [hier](#) downloaden.

Uw gebruikersnaam: **presseeuropain2018** - Wachtwoord: **europain2018**

