



Říjen 2013

Europain 2014

Největší setkání pekařů-cukrářů z celého světa

8.-12. březen 2014
Paříž – severní výstaviště Villepinte
www.europain.com

Veletrh Europain & Intersuc se opět blíží ! Celosvětové setkání pekařů, cukrářů, výrobců zmrzlin a krémů, čokolády a cukrovinek se bude konat od 8. do 12. března 2014 v Paříži na severním výstavišti Villepinte.

Jedná se o odbornou akci, která se koná každý druhý rok na ploše 68 000 m². V r. 2012 se přišlo podívat **82 690 návštěvníků**, pro které je veletrh Europain ideálním místem, jak zhlédnout kompletní nabídku v oboru a seznámit se s posledními novinkami a inovacemi. O veletrh je největší zájem z řad pekařů a cukrářů, ti představují 36 % všech návštěvníků. Za nimi následují výrobci (11,7%), obchodníci/dovozci/velkoobchodníci (9,7%) a majitelé restaurací (7,4%).

Pekařství prochází změnami a pekařská prodejna se stává předním místem, kde se spotřebitelé zastavují v době oběda. Je již zcela běžné, že pekaři dnes neprodávají jenom chléb a pečivo, ale také sendviče, jemné plněné pečivo, cukrářské výrobky, ale také nápoje nebo teplá jídla po celý den. Veletrh Europain představuje na jednom místě všechna řešení a všechny možnosti moderní pekařské prodejny tak, jak by měla fungovat ke spokojenosti svých zákazníků.



Jean-Pierre Crouzet, původně francouzský pekař, který je dnes učitelem, vede školení a zároveň je prezidentem 3 asociací : Francouzského svazu pekařství a cukrářství (CNBF), Odborného svazu řemeslníků (UPA) a Sdružení potravinářského maloobchodu (CGAD).

« Pekařský obor se vyvíjí ve stejném rytmu jako celá společnost : čas strávený u jídla se zkracuje, zatímco rostou nároky spotřebitelů na kvalitu a původ potravin. Jak dát do souladu zdravé výrobky, vyrobené přímo na místě, spolu s novými požadavky na rychlost a cenovou dostupnost ? Je to výzva, na kterou musí reagovat pekaři, pokud chtějí podnikat v ekonomickém prostředí neustálých změn a nejistoty », říká Jean-Pierre Crouzet.

7 tendencí na pekařském trhu

Europain 2014 si vybral **7 hlavních směrů současné doby**, které se stávají také hlavními směry veletrhu a které umožní podnikatelům přemýšlet o změnách, rozšíření byznysu, najít řešení :

#1 : Pekařství – příležitost pro konzumaci po celý den

Spotřebitel se chce najíst rychle, buď přímo na místě nebo si vzít jídlo s sebou, a to v kterýkoliv okamžik dne.

#2 : Co je dobré pro mne, najdu u svého pekaře

Zdraví a pohoda jdou ruku v ruce s čerstvými a kvalitními výrobky : to je dnes zásadní požadavek spotřebitelů, který také ovlivňuje jejich výběr.

#3 : Snoubení Vzhledu, Kombinace a Přísad pro vytříbenou chuť

Pečivo se mění s ročním obdobím, zabarvuje se, mění své vůně... pekaři se stále odvážněji pouští do nových kombinací a tvarů.

#4 : Rychle, prakticky a bez kompromisu na kvalitu

Pekaři hledají stále výkonnější zařízení, které jim nabízí komfort a produktivitu.

#5 : Průmyslová inovace jako přirozený zdroj nových vjemů

Řady « Éček » a další přísady mají vliv i na výraznější chuť, přitom ale chtějí být šetrné vzhledem ke stále vzrůstajícím alergiím.

#6 : Pekařské výrobky provází všude na cestách

Klasické výrobky se velikostí přizpůsobují, malé formáty a lehčí provedení.

#7 : Smart breaking : jak nejlépe využít dobu oběda

Spotřebitelé hledají, jak se odreagovat v krátkém čase, ale zároveň zůstat “na příjmu” i během polední pauzy.

Těchto 7 směrů bude vidět v rámci různých doprovodných akcí veletrhu, v Průvodci návštěvníka a na webu veletrhu. Například : « **Pekař & Designer** » je nová kreativní přehlídka, která předvede, jak jde dobře spojit výrobu pečiva s kulinářským designem, a to ve smyslu jedné ze 7 tendencí – Snoubení vzhledu, kombinace a přísad pro vytříbenou chuť. Pořadatel veletrhu tímto reaguje na požadavky spotřebitelů.

Inovace a novinky v první řadě

Novinky budou vidět ve zvláštní sekci **Inovace a Novinky**, která představí nové výrobky a inovované zařízení ze všech kategorií zastoupených na veletrhu. V rámci veletrhu budou uděleny ceny za inovaci **Trophées Europain Innovation 2014** a ceny za cukrářské výrobky **Collections Intersuc 2014**. Hodnocení provede odborná porota a ceny, které získají vítězné výrobky, jistě budou odměnou i strojům a službám, bez kterých by se výroba neobešla. Novinka letošní soutěže : Účastníci budou moci argumentovat a lobovat za své výrobky sami přímo před porotou.

Soutěže

V rámci veletrhu proběhnou známé soutěže, které mají již dlouhou tradici a o které je velký zájem po celém světě. Soutěže budou probíhat v prostoru nazvaném **Cube** – prostor, ve kterém se bude prolínat obor pekař-cukrář spolu s restaurací, a to na ploše 4000 m².

Letos nejvýznamnější soutěž bude **Mistr Pekař**. K dalším patří již tradiční Mezinárodní soutěž **Umělecké cukrářské dílo** a **Pohár francouzských škol**.

Kandidáti prestižních soutěží veletrhu Europain mají dostatek energie a kreativity na rozdávání : návštěvníci budou moci obdivovat jejich dovednost přímo v akci ! Tyto výjimečné soutěže budou ukázkou dynamické práce, talentu a zapálení pro řemeslo pekař-cukrář :

- **Mistr Pekař**

Soutěž se bude konat podruhé (první byla v r. 2010). Pořádá se každý čtvrtý rok stejně jako Celosvětový pohár v pekařství. Obě soutěže se střídají a každý druhý rok se koná jedna. V r. 2014 to tedy bude soutěž Mistr Pekař a potom v r. 2016 se uskuteční zase Celosvětový pohár.

Soutěže Mistr Pekař 2014 se mohou zúčastnit pouze ti nejlepší z Celosvětového poháru v pekařství 2012 a z Poháru Louis Lesaffre 2009/2011.

Utká se 24 vítězů, kteří budou soutěžit individuálně ve 3 kategoriích (chléb, jemné pečivo, umělecké dílo). Vítěz získá titul Mistr Pekař.

8.-12. března 2014 - <http://www.europain.com/bakery-masters>

- **Cukrářské umělecké dílo**

Jediná mezinárodní soutěž smíšených družstev, 16 týmů muži-ženy, 13 výtvorů během 20 hodin. Porota složená z těch nejvýznamnějších odborníků cukrářství bude hodnotit čokoládové bonbóny, cukrářské dílo a další moučníky.

8.-11. března 2014 - www.mdas2014.com

- **Pohár francouzských škol**

V soutěži se utkají tříčlenná družstva mladých učňů (jeden člen musí být dívka) a soutěžit budou na téma řemeslné pekařství-cukrářství. Soutěž má za cíl zviditelnit školy a školící centra, které připravují nové pekaře a cukráře pro jejich samostatnou profesi.

8.-12. března 2014 - <http://www.europain.com/french-schools-cup>

Odborné školy

« Ještě před 30 lety byli mladí učni 4 roky školeni vyrábět jeden výrobek (chléb). Musíme se ptát na vývoj ve vzdělávání a ve školství. Jak se mohou dnešní učni dobře naučit výrobu široké škály výrobků v kratším časovém úseku ? » ptá se Jean-Pierre Crouzet.

Celá budoucnost pekařství závisí na učních. Veletrh Europain se snaží podtrhnout tento důležitý moment, zviditelnit práci škol a k tomu již pravidelně pořádá **Uličku škol**. Jsou zde stánky jednotlivých škol, které se snaží přilákat mladé. Představují své metody a výrobky.

« Studie ukazují, že pekaři, kteří absolvovali odbornou školu, mají větší úspěch, víc se jim daří, dokáží lépe využívat zařízení. Nesmíme dávat dohromady schopnosti a kompetence », připomíná Jean-Pierre Crouzet.

Sloučit dovednost s modernizací

Francouzi si vybírají svého pekaře podle jeho dovednosti (73%), podle kvality pečiva (72%), protože má nabídku « od A až do Z » přímo na místě (60 %)*. Podle pana Jean-Pierre Crouzet je to jasný návrat k pekařství čistému a tradičnímu, ale reagujícím na vývoj 21. století.

(*průzkum OpinionWay/Treize Articles)

Pekařství-cukrářství ve Francii v číslech

- **11 miliard** Eur celoroční objem výroby
- **12 milionů** zákazníků denně
- **32000** registrovaných firem v oboru Pekař-Cukrář ve Francii
- **84 %** pekařství nabízí polední menu « s sebou ».
- **10 %** nárůst obrátu v pekařských prodejnách v r. 2012
- **2 miliardy** sendvičů prodaných každý den

***Přijďte se podívat na největší pekárnu a cukrárnu světa !
Veletrh Europain 2014 od 8. do 12. března, Paříž severní výstaviště Villepinte.***

<p>Kontakt pro Česko a Slovensko Active Communication Praha +420 222 518 587 info@francouzskeveletrhy.cz</p>	<p>www.europain.com www.facebook.com/EuropainFrance #Europain - twitter.com/EuropainFrance www.youtube.com/user/SalonEuropain instagram.com/europainfrance</p> <p>www.facebook.com/CoupeLouisLesaffre https://fr-fr.facebook.com/pages/Mondial-Des-Arts-Sucrés-CONCOURS-INTERNATIONAL-MIXTE-DE-HAUTE-PÂTISSERIE/183533221728732</p>
---	--

