



Foto: www.europain.com



Aktualität und Ecole Francaise

Die Europain wechselt zurück auf einen zweijährigen Rhythmus und kommt damit den Wünschen der französischen Aussteller entgegen. Gleichzeitig hofft sie, auf diesem Wege dem im Gegensatz zur iba nicht nur industriellen Publikum eine Kombination aus moderner Technologie und der klassischen französischen Handwerkstradition, der „Ecole Française“ präsentieren zu können. Mit dem Direktor der Europain, Jean-Paul Broutin, sprach brot+backwaren-Chefredakteurin Hildegard M. Keil über die nächste Messe, die vom 29. März bis zum 2. April dieses Jahres in Paris stattfindet.

Keil: *In Deutschland hat die Nachricht, die Europain kündige die Vereinbarung über den Messezyklus mit der iba auf, für Unruhe gesorgt. Was ist der Grund für diesen Sinneswandel der Europain-Veranstalter und welche Interessengruppen waren maßgeblich am Entscheidungsprozess beteiligt?*

Broutin: *Nach einer Umfrage unter mehr als 100 Ausstellern haben wir entschieden, zu einer zweijährlichen Veranstaltung zurückzukehren, so wie dies bis 1996 der Fall gewesen war. Die große Mehrheit der französischen Aussteller wollte ein Abhalten der Messen Europain und einer anderen französische Messe im selben Jahr vermeiden und bat uns um diese Änderung. Überdies stehen wir in regelmäßigem Kontakt mit dem Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks, um auch die Termine von Europain und iba weitestmöglich miteinander abzustimmen.*



Jean-Paul Broutin, Direktor der Messe Europain

Keil: Wird sich durch den neuen Rhythmus das Profil der Europain ändern?

Broutin: Das Profil der Europain ändert sich dadurch nicht. Vielmehr kommen wir dem Verband der französischen Mühlenwerke mit dieser Entscheidung sehr entgegen, dessen Mitglieder sehr wichtige Teilnehmer der Europain sind. Durch die neuen Technologien wird es insbesondere Großbäckereien ermöglicht, ihren Umsatz erheblich zu steigern, wodurch sich der Wettbewerb in dieser Branche sehr stark zugespitzt hat. Durch den Einsatz moderner Technik können nicht nur die Produktionskapazitäten erweitert, sondern auch die Herstellungsprozesse wesentlich vereinfacht werden. Hier herrscht eine große Nachfrage, zumal Großbäckereien im Gegensatz zu traditionellen Bäckereien nicht so leicht auf die Veränderungen der Kundenwünsche eingehen können, da dies mit zu großen Investitionen verbunden ist. Zudem konnten wir feststellen, dass zahlreiche Unternehmen regelmäßig Innovationen entwickeln und die Europain als Plattform hierfür nutzen möchten. In den letzten Jahren gab es so rasante Entwicklungen auf diesem Markt, dass wir glauben, eine sehr gute Entscheidung getroffen zu haben. Einen Drei-Jahres-Wechsel der Messe halten wir nicht mehr für angemessen.

Keil: 2012 wird es dann erstmals eine Europain und eine iba in ein und demselben Jahr geben. Erwarten Sie Konfliktpotenzial?

Broutin: Die Vorzüge der Europain sind offensichtlich. Unser Rahmenprogramm ist einzigartig und zieht Besucher aus der ganzen Welt an. Viele Großunternehmen werden auf der iba oder der Europain die Organisation ihres Messeauftritts aus Budgetgründen anders durchführen. Beide Messen ergänzen sich sehr gut. Daher glauben wir, dass die Aussteller und Besucher beider Messen keine Veranstaltung versäumen werden. Branchenfachleute wissen auch, dass die Europain eine unumgängliche Plattform ist, um sich selbst Mittel und Möglichkeiten zu verschaffen, ihr Unternehmen auf allen Märkten weiterzuentwickeln und ihre nationalen wie internationalen Projekte entsprechend den eigenen Entwicklungslinien umzusetzen.

Keil: Will sich die Europain bis dahin gegen die iba profilieren oder von ihr absetzen?

Broutin: Die Nachfrage nach qualitativ hochwertigen Konditorei- und Backwarenprodukten ist in den letzten Jahren sehr stark gestiegen. Aus diesem Grund werden ständig neue Backtechniken entwickelt, um den Backprozess zu vereinfachen. Die Kältetechnik gewinnt immer mehr an Bedeutung. In Frankreich hat die traditionelle Backwarenherstellung allerdings nicht so sehr an Bedeutung verloren wie es in anderen europäischen Ländern der Fall ist. Da sich die industrielle Backwarenherstellung aus technischen Gründen nur sehr schwer auf die Veränderungen der Kundenwünsche einstellen kann, bewah-

Zaubert ein Lächeln auf die Lippen...



...natürlich und voll im Wellness-Trend. Ganz so, wie es Ihre Kunden verlangen:

Schapfen Vital&Gut

Ballaststoffreich, kalorienreduziert, ohne Malz, mit geringem GI und hohem Magnesiumgehalt!



Für Ihre Aktionsplanung 2008!

SchapfenMühle GmbH & Co. KG
89081 Ulm-Jungingen

Fordern Sie unseren Außendienst!
Telefon 07 31 / 9 67 46-28
Telefax 07 31 / 9 67 46-56
www.schapfenmuehle.de

Schapfen
Mühle



seit 1452

ren die Handwerksbäckereien immer noch ein gewisses Marktpotenzial. In Frankreich existieren noch 33.000 Handwerksbetriebe. Der französische Markt bleibt somit in diesem Bereich weiterhin sehr dynamisch. Auf der Europain stellen Handwerksbetriebe ihre Konzepte vor, die für deutsche Besucher sicherlich sehr interessant sind, um der sinkenden Nachfrage nach handwerklich hergestellten Backwaren entgegenzusteuern. Das internationale Interesse an dem, was man, in Anlehnung an die Kunst, die „Ecole Française“ nennen könnte, ist somit aktueller denn je.

Keil: Wie wollen Sie das anstellen, was werden die Schwerpunkte der Messe sein?

Broutin: 600 Aussteller werden die neuesten Entwicklungen und Innovationen aus den Bereichen handwerkliche und industrielle Backwarenherstellung präsentieren, um den Besuchern, die zu 40% aus dem Handwerk kommen, praxisorientierte Lösungen für ihre Probleme zu bieten. Zudem gibt es einen Bereich für Fertigprodukte wie Convenience Food, Take-Away-Produkte und Cateringservice. Da einerseits die Nachfrage nach feiner Tiefkühlware und andererseits die Bedeutung der industriellen Backwarenherstellung immer stärker zunehmen, werden hier neue Lösungen zur Umsatzsteigerung für Großbäckereien durch die Verkürzung von Herstellungsprozessen präsentiert. Die Intersuc findet ebenfalls im Rahmen der Europain statt und präsentiert ein internationales Angebot an Ausrüstungen und Produkten für die Bereiche Süßwaren-, Schokoladen- und Gebäckherstellung.

Keil: Das Backgewerbe hat viele Facetten. Welche Zielgruppen wollen Sie mit der Europain erreichen, Industrie, Handwerk, Food-Service-Lieferanten, Hersteller von Brot, Feinen Backwaren, Kuchen, Keksen oder frozen dough?

Broutin: Wir kooperieren sehr viel mit Verbänden und Institutionen, beispielsweise mit dem französischen Müllerverband und mit der UFFEB, dem Zentralverband der französischen Maschinenhersteller für das Bäckerhandwerk, mittlerweile EKIP genannt. Wir besitzen somit ein großes Netzwerk und können alle genannten Zielgruppen erreichen.

Keil: Welchen Stellenwert haben dabei nicht-französische Besucher?

Broutin: 2005 haben 30.000 internationale Besucher aus über 143 verschiedenen Ländern an der Messe teilgenommen. Zudem werden 2008 mehr als 600 Aussteller aus 26 Ländern erwartet, davon kommen 38% aus dem Ausland. 2005 waren 80% der europäischen Aussteller mit ihren Messekontakten zufrieden, von denen 90% internationale Kontakte waren.

Keil: Aus welchen Ländern erwarten sie die Besucher und welche Gruppen werden Ihrer Ansicht nach kommen?

Rahmenprogramm

Bäckerei-Weltmeisterschaften



Drei Tage lang werden sich 12 dreiköpfige Mannschaften aus 12 verschiedenen Ländern gegenüberstehen. Die 3 Spitzenteams der Weltmeisterschaften von 2005 nehmen automatisch teil. Dazu kommen die 9 Mannschaften, die sich im Rahmen des internationalen Coupe Louis Lesaffre qualifizieren konnten.

In seinem Wunsch und Bestreben, das Bäckerhandwerk aufzuwerten, hat der Lesaffre-Konzern entschieden, sich erneut auf der Veranstalterseite der Bäckerei-Weltmeisterschaften zu engagieren und begleitet nun die zweite Ausgabe des Coupe Louis Lesaffre. Die nationalen Vorentscheidungen laufen in jedem Teilnehmerland über einen Zeitraum von zwei Jahren.

Internationaler Speiseeiswettbewerb



Organisiert vom Nationalen Bund der französischen Eiskonditoren (Confédération Nationale des Glaciers de France), wird mit dem Wettbewerb des Nationalen Verbands der französischen Gestalter von Eis-Skulpturen (Association Nationale des Sculpteurs Français sur Glace Hydrrique) der 3. INTERNATIONALE EIS-DESSERT-MASTER, jeweils für Zweier-Teams, im Rahmen der EUROPAIN-INTERGLACES 2008 auf dem Veranstaltungsgelände stattfinden. Der Wettbewerb ist für Fachleute der Berufszweige „Essen und Trinken“ – Eiskonditoren, Konditoren, Chocolatiers, Köche, Feinkosthersteller – offen, die eine Fach- oder Berufsausbildung vorweisen können und einen der vorgenannten Berufe ausüben.

The World Chocolate Masters



An den zwei Besucherständen von Cacao Barry und Callebaut sowie auf der über 100 m² großen Demonstrationsfläche werden die „Meilleurs Ouvriers de France“ und die „Ambassadeurs Cacao Barry“ neueste Techniken der Schokoladenherstellung und viele köstliche Rezepte vorstellen. Ein eigener VIP-Bereich ist allein der Präsentation neuer Produkte und ihrer Verkostung gewidmet.

Broutin: 2008 werden 80.000 Besucher aus 140 verschiedenen Ländern erwartet. Darunter 56% Handwerker aus aller Welt, die eine unglaubliche Vielfalt von Berufen repräsentieren: Den Großteil bilden Bäcker und Feinbäcker, Konditoren, Süßwarenhersteller, Chocolatiers, Kekshersteller, Speiseeishersteller und schließlich Feinkosthändler und Metzger. Aus dem Bereich industrielle Backwarenherstellung kommen 6% der Besucher aus dem Bereich Außer-Haus-Markt, 10% sind Groß- und Fachhändler oder Importeure von Material, Ausrüstung und Lebensmitteln, 7% Bäckereien, Konditoreien, industrielle Süßwaren- und Schokoladenbetriebe, Backstuben, LEH, Vertrieb, 10% aus den Bereichen Dienstleistung und Ausbildung.

Keil: *Wie sieht das Rahmenprogramm der Europain in diesem Jahr aus?*

Broutin: 2008 werden zahlreiche Wettbewerbe und Weiterbildungsveranstaltungen angeboten. Das 2005 von der Fachpresse gelobte Innovationsforum präsentiert Branchenneuheiten. Die Ausbildungsallee Rue des Ecoles sowie die „Wissensbörse“ mit 15 teilnehmenden Ländern bieten neue Lösungen, um den steigenden Anforderungen der Branche gerecht zu werden.

Keil: *Wie serviceorientiert ist die Europain für ausländische Besucher, welche Hilfen bei der Reiseplanung, der Hotelsuche oder bei der Besichtigung von Betrieben bieten Sie?*

Broutin: Europain hat die IMF GmbH mit der Betreuung der Besucher beauftragt. Die Besucher erhalten Unterstützung bei der Bestellung der Eintrittskarten und bei der Reisevorbereitung. Frau Bourgoïn, die Vertreterin der Europain in Deutschland, wird während der gesamten Messedauer vor Ort sein. Auf diese Weise erhalten die Besucher einen deutschsprachigen Rund-um-Service. Im Rahmen der Europain werden Betriebsbesichtigungen in namhaften Bäckereien, Großbäckereien, Konditoreien, Filialbäckereien und Franchise-Systemen organisiert.

Keil: *Herr Broutin, vielen Dank für das Interview.*

Besucherservice



Für Kartenbestellung wenden Sie sich an Jasmin Doudou unter der Telefonnummer 0221 130 509 07 oder per E-Mail j.doudou@imf-promosalons.de. Dort gibt es auch Informationen über die Betriebsbesichtigungen. Für die Reisevorbereitung arbeitet die IMF GmbH mit der Reiseagentur Mistral Voyages zusammen. Zuständig ist Horst Meister unter der Telefonnummer 0202 571 764. Weitere Informationen zur Europain finden Sie auf der Webseite www.europain.com.

KOMPLET Neues und Bewährtes!

INTERNORGA
07. - 12. 03.2008
Halle B6
Stand 115



NEU!

Wurzelkerni

KOMPLET Volucreme

Tradition und Innovation!

Wir setzen auf Altbewährtes und leben neue Ideen!

Mit Gebäck - Neuheiten und Rezept - Spezialitäten werden wir Sie auf der **INTERNORGA** begeistern.

Es erwarten Sie echte Klassiker und wahre Newcomer, wie **KOMPLET Volucreme** und **KOMPLET Wurzelkerni 30**. Lassen Sie sich überraschen!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Abel + Schäfer Völklingen
KOMPLET Berlin
info@komplet.com
www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!