

Frühjahrsmesse in Paris

MIT DER EUROPAIN 2012 VOM 3. BIS 7. MÄRZ BEGINNT IM FRÜHLING DIESES JAHRES DIE SAISON MIT EINER DER WICHTIGSTEN BÄCKEREIMESSEN IN EUROPA.



Die Europain findet am **3. – 7. März 2012** von **09:30 – 18:30 Uhr** in **Paris-Nord Villepinte** statt. In ca. 20 Min. erreicht man das Ausstellungsgelände mit dem Zug vom Gare du Nord, ca. 5 Min. braucht der RER vom Flughafen Charles de Gaulle. Weitere Infos unter: www.europain.com.+++

+ Die Europain und Intersuc fokussieren auf Innovationen für den weltweiten Bäckerei-, Feingebäck-, Eis-, Schokoladen- und Süßwarenmarkt. Ziel ist die Unterstützung von Entscheidern beim Ausbau ihrer Geschäftstätigkeit unter Berücksichtigung unterschiedlicher Geschäftsmodelle. Die Europain wird die Veranstaltung SuccessFood ausrichten, die dem „Wiedererfinden der Lebensmittelindustrie“ gewidmet ist, und ist damit die erste Veranstaltung, die die Bäcker- und Lebensmittelindustrie zusammen unter ein Dach bringt. Dafür werden 1.000 Aussteller und Marken sowie 85.000 Besucher erwartet.

Die Europain setzt mit dem breit gefächerten Angebot an Ausrüstungen, Ladeneinrichtungen, Rohstoffen, Zutaten und Lebensmitteln sowohl für das Back- und Konditorhandwerk als auch für die Industrie auf Innovationen bei der neuen Messeauflage. Dabei rückt sie sieben Trends, die für den gesellschaftlichen Wandel stehen, in den Fokus:

- + Trend Nr. 1: Bäckerei als neuer Lebensraum
- + Trend Nr. 2: Innovationen – vielseitige Prozesse und Ausrüstungen
- + Trend Nr. 3: Qualität und Innovationen im Biobereich
- + Trend Nr. 4: Kreativität und Raffinesse im Konditorhandwerk
- + Trend Nr. 5: Konditorware als unerschöpfliche Inspirationsquelle
- + Trend Nr. 6: Qualität und Innovationen in der Backindustrie
- + Trend Nr. 7: Brot als Quelle für Gesundheit

Außerdem bringt die Europain „Innovationstars“ mit folgenden Foren in den Blickpunkt:

- ++ Innovationsforum 2012 – innovative Produkte und Ausrüstungen in allen Kategorien
- ++ Europain-Innovationspreise – Auszeichnung der besten Innovationen
- ++ Intersuc-Kollektionen 2012 für Zucker- und Schokoladenkreationen

Ein weiteres Messehighlight der Europain ist die internationale Bäckerei-Weltmeisterschaft „La Coupe du Monde de la Boulangerie“ (4.–6. März 2012). Jedes der zwölf Teams mit je drei Bäckern hat hierbei 8 Stunden Zeit (plus 1 Stunde für die Vorbereitung am vorherigen Tag), in welchen es Produkte aus den Spezialdisziplinen vorbereiten muss: Baguettes und Brote aus aller Welt, Feingebäck und Schaustücke. +++

HEINEN

FREEZING

the freezing people.



Anuga FoodTec Cologne
March 27 – 30, 2012
hall 10.1 stand No. D 010

Seafood Brussels
April 24 – 26, 2012
hall 4 stand No. 6049

iba Munich
September 16 – 21, 2012
hall A1 stand No. 270





Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter info@foodmultimedia.de.

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.