



BAKE
in
PARIS

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

PARIS

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

www.europain.com
#Europain

LA BOULANGERIE DE 2020 EST À EUROPAIN

Pour cette édition 2018, une nouvelle organisation ultra-lisible, en trois parties JE FABRIQUE - JE VENDS - JE GÈRE facilitera la découverte de nouveaux services, produits et équipements. Comment manager son affaire ? Optimiser son organisation ? Accueillir ses clients ? Dans un secteur en complète transformation, il est vital de savoir faire les bons choix, de trouver les bonnes solutions. Europain rassemble en un seul lieu tous les intervenants essentiels à la bonne gestion des entreprises du secteur de la boulangerie pâtisserie.

JE VENDS : LE LIEU DE VIE CONVIVIAL

Aujourd'hui, le client recherche désormais plus qu'une simple baguette ou un gâteau en poussant la porte. Il souhaite pouvoir s'asseoir et passer un moment agréable, trouver des boissons chaudes, des snacks gourmands à emporter ou des formules salées aux heures des repas. Pour le professionnel, la mise en place de corners café ou d'espaces de travail et l'optimisation des agencements sont autant d'opportunités de développer son chiffre d'affaires, comme de défis à relever pour rester dans la course.

Les exposants d'Europain réunissent une offre variée de cafétérie, d'ingrédients ou de produits finis pour la restauration boulangère. Mais aussi du petit matériel et des services afin d'accompagner les professionnels dans la transformation des commerces de proximité en lieux polyvalents d'échange et de dégustation.

JE VENDS : LA BOUTIQUE CONNECTÉE

Autre révolution dans les modes de consommation, la digitalisation pénètre tout l'univers du Food Service et le secteur de la boulangerie pâtisserie est bien évidemment concerné. De la simple consultation des horaires, jusqu'à la vente en ligne, au paiement mobile et au retrait rapide, les nouvelles technologies révolutionnent le métier et le service rendu à la clientèle en particulier chez les millennials.

Tous les acteurs permettant aux professionnels d'assurer cette transition : conseils, technologies et matériels adaptés seront présents à Europain ; avec des focus sur certaines questions centrales comme la commande en ligne et la gestion des invendus.

À ne pas manquer sur le Forum

Interview de Steeve Broutin, PDG de Rapidle, sur le Click & Collect, le dimanche 4 février à 10h50.

Interview de Camille Colbus, directrice des informations Too Good To Go, sur les solutions digitales pour gérer les invendus, mardi 6 février à 10h50.

JE GÈRE : LE MANAGEMENT SIMPLIFIÉ

Tous les aspects managériaux du métier d'entrepreneur de la boulangerie et de la pâtisserie sont également traités : aide juridique, assurance, comptabilité, planification de fabrication, et bien sûr, formation et gestion des ressources humaines. Ainsi, les visiteurs découvriront par exemple des



solutions logicielles couvrant tous les aspects de la gestion du personnel.

De nombreuses technologies permettant gain de temps et optimisation des ventes seront à découvrir : encaissement automatique, gestion des stocks ou des rotations de personnel, sont quelques exemples parmi tant d'autres des services proposés aux professionnels de la boulangerie pâtisserie, quelle que soit la taille de leur activité.

Enfin, au cœur de la zone Je gère, la **Rue des écoles**, accueillera toutes les formations aux métiers de la filière. Multiples et variées, ces formations sont aussi bien digitales que continues, spécialisées ou accélérées, et permettent à ceux qui le souhaitent d'intégrer les métiers de la boulangerie pâtisserie, ou de trouver de futurs collaborateurs compétents, motivés, formés.

À ne pas manquer sur le Forum :

Interview d'Emmanuel Tertrais, fondateur de Baguette Academy sur le thème de la formation boulangère par le digital, dimanche 4 février à 16h35.

Table ronde en présence de Cédric Le Brian, consultant et gérant de boulangerie, sur les problématiques RH et le management en boutique, le lundi 5 février à 15h10.

EUROPAIN BAKE IN PARIS

Europain, Salon international de la boulangerie, pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie est un événement global et complet qui rassemble le savoir-faire français et les nouveautés internationales en produits, équipements et services. Le salon propose aux professionnels, artisans et industriels toutes les solutions pour répondre aux attentes et aux nouveaux modes de consommation de la boulangerie-pâtisserie-chocolaterie-confiserie.

3 - 6 février 2018 / Paris-Nord Villepinte / France



#Europain
www.europain.com

CONTACT: Promosalons
Boulevard de la cambre 36, B-1000 Brussel, T: 02 534 98 98,
esegura@promosalons.com