



Um evento ícone em Paris

Europain + SuccessFood

Uma fonte de inspiração excepcional para os profissionais da padaria e da gastronomia do mundo inteiro. De 3 a 7 de março de 2012 em Paris-Nord Villepinte

Em um contexto de evolução de formas de consumo, tanto em padaria como em gastronomia, a busca de novas idéias e o sentido da inovação constitui a chave do êxito. Para desenvolver sua atividade e responder ao desenvolvimento da gastronomia multiforme, os profissionais devem repensar a escolha do equipamento, a apresentação de seus estabelecimentos e suas ofertas de padaria e gastronomia. Europain e Intersuc, salão mundial da padaria, confeitaria, sorveteria, chocolateria e confeitaria se comprometem com a inovação, propondo a todos os profissionais da padaria artesanal e industrial e ao conjunto das atividades de gastronomia, uma apresentação inédita das inovações e das tendências a serem seguidas. O objetivo: acompanhar os responsáveis pela tomada de decisões no desenvolvimento de seus negócios ligados à evolução dos modelos econômicos. Do México ao Cabo de Hornos, os países da América Central e do Sul se organizam para oferecer qualidade, quantidade e melhor relação custo/benefício a seus clientes respectivos. Com esta finalidade, as federações e associações profissionais, os industriais e os artesãos se mobilizam há anos para oferecer o melhor a seus países, cuja taxa de crescimento médio alcança 5% ao ano. É assim, que os países latino-americanos competirão em 2012 na final da Copa do Mundo de Padaria: Costa Rica e Perú! A fim de abrir uma janela para o mundo da gastronomia, o salão Europain e Intersuc acolherá pela primeira vez, de 3 a 7 de março de 2012, o novo salão SuccessFood, “para reinventar a gastronomia”, e se transformará assim no primeiro evento que associa o mundo da padaria ao de gastronomia. Este evento único prevê a participação de 1.000 expositores e 85.000 visitantes.

Europain 2012, um salão de grande trajetória e uma nova história que começa

Depois do grande êxito alcançado em 2010, a feira que reúne Europain e Intersuc será uma fonte de inspiração incomparável para atender às expectativas e às evoluções do mercado da padaria na França e no resto do mundo.

Com uma oferta variada em termos de equipamentos, montagens, matérias primas, ingredientes e produtos alimentícios para a padaria e confeitaria artesanal e industrial, nesta nova edição Europain aposta na inovação.

A fim de responder melhor às expectativas dos responsáveis pelas decisões internacionais, o setor de processos industriais mostrará todo seu dinamismo. Desde o artesanal até o industrial, desde os pequenos até as grandes cadeias hoteleiras, desde os grandes grupos agroindustriais até os grandes distribuidores, cada um tomará de Europain as idéias que contribuirão para sua própria evolução.

Europain, em seu desejo de propor elementos concretos aos visitantes, colocará em destaque sete tendências que permitirão aos profissionais anteciparem-se às mudanças da sociedade, adaptando-se à suas culturas e aos potenciais de compra.

- **Tendência N°1:** Padarias, os novos pontos de reunião
- **Tendência N°2:** Inovações – Processos e equipamentos polivalentes
- **Tendência N°3:** Qualidade e inovação no setor ecológico
- **Tendência N°4:** Criatividade e refinamento em confeitaria
- **Tendência N°5:** A confeitaria, fonte inesgotável de inspiração
- **Tendência N°6:** Qualidade e inovação em confeitaria industrial
- **Tendência N°7:** O pão, fonte de saúde





SuccessFood, o singular salão que reinventa a gastronomia no coração da Europain

Frente ao desenvolvimento da gastronomia multiforme e, entre outras coisas, a mutação do mercado da padaria para a gastronomia, os profissionais devem adaptar-se.

O novo salão SuccessFood lhes oferecerá respostas em termos de criatividade, inovação, pertinência e diversidade de oferta. Destinado a todos aqueles que reinventam a cada dia seu ofício de gastronomia!

Os Grandes Prêmios da Inovação SuccessFood põem em destaque os melhores conceitos de gastronomia por segmento de mercado.

Os SuccessFood Awards recompensarão a gastronomia reinventada (gastronomia comercial, coletiva, stands de marcas e espaços culturais).

Seguindo esta mesma lógica o porque que a utilização dos produtos e dos equipamentos é o melhor meio de apreciar a oferta, os expositores realizarão múltiplas demonstrações a fim de ilustrar aos visitantes sobre a utilização de seus produtos e equipamentos de forma concreta e visual, acessível a todos. Europain colocará o foco nas Estrelas da inovação através de:

- *L'Espace Innovations 2012* (O espaço Inovação 2012) que valorizará os produtos e equipamentos inovadores em todas as categorias;
- *Les trophées Europain Innovation* (Os troféus Europain Inovação) que recompensarão as melhores inovações;
- *Les Collections Intersuc 2012* (As Coleções Intersuc 2012) que colocarão em destaque as criações de confeitaria e chocolateria.

MAGOPAC
Indústria e Comércio de máquinas automáticas para Embalagens Ltda

14 anos de experiência no mercado e ampla disponibilidade em máquinas de empacotamento automático
(para empacotamento de líquidos e sólidos). As máquinas da MAGOPAC são fabricadas em conformidade com as normas
Sua estrutura é confeccionada em AOD PVCII AIBI 304 polido e acabamento sanitário, formando-lhe
máquina durável e fácil de limpar.

polpa de frutas cremosinho sabão em pasta

LANÇAMENTO iogurte geladinho

leite **CRENOMAC 2000** Para cremosinho e iogurte

gordura vegetal

malonase sucos

GELAMAC 2500 Para geladinho e sucos

(15) 3662 1600 / (15) 3888 9875 / (15) 3868 7501
www.magopac.com.br / WWW.MAGOPAC.COM.BR

A Rua do Sucesso, um conceito inédito para compartilhar a experiência

A Rua do sucesso dará protagonismo aos criadores de conceitos que explicarão seus modelos econômicos e constituirá o laço natural entre Europain e SuccessFood.

Mais de 1.000 m² estarão dedicados aos conceitos ganhadores de padaria e de restaurantes. A possibilidade de compartilhar experiências com os operadores destes conceitos tanto sobre o plano econômico como a nível de oferta, e a presença de numerosos fornecedores, oferecerão soluções concretas aos visitantes para o êxito de seus próprios projetos.

Do México até a Argentina, países dinâmicos a serviço de uma população com poder de compra heterogêneo

Com taxas de crescimento anual que podem ir de 0,3% a 14%, os países da América Central e do Sul têm um forte potencial de desenvolvimento que põem em marcha ano após ano, explorando toda nova pista que lhes possa levar ao êxito. Rapidamente, se organizam e

Europain 2010: números importantes

- 650 expositores
- 80 000 m² de superfície de exposição
- 82 500 visitantes
- 65 % de visitantes franceses
- 35 % de visitantes internacionais
- 140 países visitantes
- 200 jornalistas internacionais

desenvolvem produtos muito variados em padaria e doceria, mas também em sorveteria e confeitaria, sem esquecer uma pequena gastronomia local e uma gastronomia muito refinada, adaptadas a cada uma de suas clientelas: a clientela de alta classe está ávida por produtos importados, novos, de qualidade, mas aprecia igualmente aos novos conceitos baseados sobre os produtos locais, às vezes ecológicos, que favorecem à saúde. As grandes marcas de hotelaria também demandam estes produtos. Em atenção à classe média, os artesãos oferecem produtos de boa qualidade, baseados essencialmente sobre produtos locais. O conjunto da população destes países encontra nas pequenas tendas locais e nos hipermercados uma oferta com uma boa relação qualidade/preço. Para estes países, a associação de Europain com Successfood representa uma oferta única, múltipla, onde cada profissional de todos os horizontes encontrará as respostas a seus problemas específicos.

Eventos especiais na Europain

A Copa do Mundo da Padaria

Este concurso mundial reunirá 36 candidatos padeiros de 12 países entre os mais talentosos do planeta. Os países selecionados para a final de 2012 são: Coreia do Sul, Costa Rica, França, Itália, Países Baixos, Peru, Polônia, Suécia, Senegal, Estados Unidos, Taiwan e Japão.

Três provas para três candidatos por equipe, cada candidato com sua especialidade: pão, bolo e peça artística.

O Mundial das Artes Doces

Um espetáculo inevitável, você verá equipes provenientes de 16 países se enfrentarem durante quatro dias. Sendo o único concurso internacional que antepõe a paridade homem/mulher, as equipes deverão obrigatoriamente estar formados por um dueto misto.



Codmarc Codificação e Marcação

Fone / Fax: (11) 5021.4893 / 5588.2761 • www.codmarc.com.br
codmarc.codmarc@terra.com.br • codmarc.codmarc@ig.com.br

Codificadores Térmicos Rotativos

CTR-CD-800-I



Marcção com rolete de tinta à quente, tipos de metal, faz uma gravação posicionada por embalagem.

Os equipamentos são direcionados para todos os tipos de máquinas embaladoras Flow Pack.

CTR-CD-800-C



Marcção com rolete de tinta à quente, tipos de metal, marcação em processo contínuo.

Datadores de Bancada

Hot-Stamping



Elétrico e Pneumático, gravações assépticas em embalagens flexíveis como: sacos plásticos, rótulos, etiquetas, caixa de hambúrguer, etc.

Pneumático



Idéal para marcação de potes, frascos, tampas, rótulos, sacos plásticos, etc. Trabalho com tinta de secagem rápida, tipos de barra com 2 e 3mm altura das letras.



Da mesma forma as provas que reúnem as melhores esperanças francesas...

A Copa Internacional de Cozinha

Depois do êxito da primeira edição, organizada em 2010 pelo sindicato de cozinheiros da França, a ICC colocará em cena um Chef jovem, auxiliado por um dos assistentes de cozinha. Em algumas horas, as 12 equipes deverão realizar um prato principal com guarnições e sobremesa. Serão julgados por suas técnicas de trabalho e pelos sabores alcançados.

A copa da França das Escolas

Colocar em foco os talentos jovens e valorizar a transmissão de conhecimentos, tais são os objetivos deste concurso de padaria e doceria artesanais dirigidos aos jovens em etapa de formação.

Sem esquecer a Rua das Escolas

Muito ativos em termos de formação, sempre desejosos de melhorar a qualidade de suas criações, os países da América Central e do Sul ficarão certamente entusiasmados pela variada oferta de formações propostas pelas várias escolas francesas e internacionais na Rua das Escolas. Europain continua com seu compromisso de valorização da formação profissional acessível a todos. Pela primeira vez, a Rua das Escolas estará situada perto da Copa da França das Escolas.

SuccessFood acolherá igualmente aos eventos estrelas

A Seleção francesa de Bocuse d'Or, prova que reúne os melhores Chefs de Cozinha do mundo inteiro, cuja final internacional acontecerá na cidade francesa de Lyon, durante a SIRHA 2013. Esta seleção francesa para a Bocuse d'Or acontecerá na Arena Joël Robuchon e selecionará aos melhores talentos franceses que concursarão no próximo Bocuse d'Or Europa em Bruxelas.

A Seleção européia da Copa do Mundo da Confeitaria, na Arena Joël Robuchon. As melhores equipes competirão em imaginação e criatividade para participar da final da Copa do Mundo da Confeitaria.

Contato de imprensa:

Anne Daudin – Alexandre Lopez
AB3C – 34, rue de l'Arcade - 75008 Paris - Tél. 01 53 30 74 00 - anne@ab3c.com – alexandre@ab3c.com
www.europain.com

São Rafael
Câmaras Frigoríficas

Tel (11) 4652-7900 • Fax (11) 4652-7918
vendas@saorafael.com.br
www.saorafael.com.br

Av. Getúlio Vargas, 450 - Bld. Pres. Dutra km 201 - Arujá - SP - CEP 07400-000