Bilanț GastroPan 2018: sursa de inspirație a industriei de profil

Targu Mures - 4 iunie 2018 ora 16:28
Comunicat tip General in Afaceri, HoReCa, Imobiliare

Cea de-a X-a ediție a Expoziției Internaționale GastroPan a prezentat la Târgu Mureș, în perioada 19-22 aprilie 2018, o imagine completă a industriei de panificație, cofetărie și HoReCa, fiind o sursă de inspirație enormă pentru afacerile din toate domeniile sectorului: tehnologia de producție, ambalarea, logistica, materiile prime, energia, igiena, amenajarea magazinului, gustări, cafea, marketing și vânzări. Bilanțul evenimentului reconfirmă: GastroPan este cel mai important eveniment profesional pentru afacerile de profil.

“Industria de panificație nu s-ar fi aflat astăzi la nivel de dezvoltare actual, dacă nu ar fi existat GastroPan”, a fost mesajul prin care președintele ROMPAN, Aurel Popescu, a dat startul ediției aniversare a expoziției. Liderii asociațiilor profesionale din România, Germania și Ungaria au confirmat faptul că GastroPan este evenimentul de referință a industriei de profil, în Europa de Sud-Est.
"Acest tip de expoziţii sunt foarte importante pentru că acestea prezintă trendul şi tendinţele care marchează sectorul de panificaţie în această perioadă. Prima şi cea mai importantă tendinţă pe care o observăm este cea de dezvoltare, iar aceasta am remarcat-o cel mai bine în România. Şi aceasta pentru că antreprenorii din România investesc cel mai mult în dezvoltare. Din punct de vedere al produselor, cea mai importantă tendinţă este gustul şi prospeţimea produselor, iar în ce priveşte tehnologia, tendinţa este digitalizarea şi automatizarea producţiei. Această expoziţie se pliază acestor tendinţe fiindcă produsele şi echipamentele prezentate sunt de ultimă generaţie", a spus ambasadorul UIBC - Uniunea Internaţională a Brutarilor şi Cofetarilor, Ilonka Boldizsár la ceremonia de deschidere GastroPan.
Cifre GastroPan:

- 21.811 de profesionişti care au vizitat expoziţia;
- 152 de expozanţi şi furnizori de talie mondială din 25 de ţări, care au avut standuri la expoziţie;
- 19 de expozanţi care au crescut dinamica expoziţiei susţinând demonstraţii la standurile proprii;
- 96 brutari, cofetari şi bucătari care au concurat la Concursurile GastroPan;

- 10 asociaţii profesionale partenere, interne şi internaţionale, care au sprijinit expoziţia, chiar și prin showuri culinare live;
- 18 de parteneri media şi zeci de reprezentanţi mass-media care au reflectat evenimentul.

3 tendințe identificate la GastroPan 2018

ü clean label - cei mai mulți furnizori de materii prime prezenți la GastroPan au prezentat produse inovatoare, ingrediente cu impact benefic asupra sănătății consumatorilor.

ü eficiență și automatizare - ușurința în utilizare, multifuncționalitatea, dimensiunile compacte și consumul redus de energie au caracterizat echipamentele expuse la eveniment.

ü apropierea de consumator - afacerile mobile, amenajarea spațiilor comerciale, dotările și mobilierul, ambalajele și opțiunile de personalizare au atras interesul vizitatorilor expoziției.

Am sărbătorit împreună 10 ani de GastroPan

Ediția aniversară GastroPan a adus numeroase premii și surprize pentru vizitatori, dar și o zonă aniversară în care au fost expuse piese artistice deosebite, realizate de cei mai talentați artiști brutari, cofetari și bucătari. Organizatorii țin să mulțumească autorilor acestor lucrări impresionante și companiilor pe care le reprezintă, pentru susținerea oferită dezvoltării expoziției în ultimii 10 ani. De asemenea, organizatorii mulțumesc pentru ani de dăruire tuturor furnizorilor și partenerilor care în ultimii 10 ani au susținut expoziția prin participare cu standuri extraordinare, demonstrații practice, precum și prin participare la Concursurile GastroPan.

În Zona Aniversară GastroPan 10 Ani au fost expuse produse de panificație și patiserie inovatoare, piese artistice din aluat de panificație, ciocolată sau turtă dulce și sculpturi culinare, toate acestea participând la o categorie specială de concurs, cu tema aniversară “GastroPan 10 Ani”. Trofeul Aniversar "10 ani de GastroPan" a fost câștigat de Moara Cibin, care a creat cea mai frumoasă compoziție, o piesă realizată din turtă dulce care simbolizează Centenarul Marii Uniri și cei 10 ani de GastroPan:

”Că suntem un popor cu Har
O dovedim de-un Centenar!
Că suntem creativi, an după an
De zece ani ne-o dovedește…
GastroPan!”

Garanția calității: marca “Produsul Anului GastroPan”

La ediția 2018 a Concursurilor GastroPan 2018 organizatorii au lansat un nou slogan, cu o nouă siglă, care atestă profesional cele mai bune produse de panificație, patiserie, cofetărie și gastronomie. Astfel, produsele care au obținut locul I la toate

categoriile Concursurilor GastroPan, vor purta titlul de “Produsul Anului GastroPan”, câștigătorii fiind liberi să folosească o nouă siglă ce atestă această performanță, ca o garanție a calității pe toate materialele de promovare proprii: etichete, ambalaje, personalizări auto, liste de meniuri, magazine proprii etc.
Noua siglă “Produsul Anului GastroPan”, va putea fi folosită și de către câștigătorii edițiilor anterioare ale concursurilor GastroPan, care au fost invitați la ediția aniversară pentru a-și prelua, în cadrul unui moment festiv, atestatele care confirmă Produsele Anului GastroPan din perioada 2009-2017.

Ediția aniversară GastroPan: succes pentru expozanți, vizitatori, participanți
Majoritatea expozanților spun că au încheiat multe contracte la fața locului și deja au avut vânzări semnificative de echipamente, utilaje, aparate dar și ustensile, au fost încântați de ceea ce au obținut de la această participare, rezervând deja un spațiu expozițional și mai mare pentru anul viitor.
”Mulțumim mult pentru oportunitatea de a participa la târgul GastroPan. A fost pentru noi o primă participare în care mai mult am tatonat terenul. Adevărul e că am rămas impresionați de amploarea evenimentului. Și cu siguranță ne dorim să participăm și anul viitor, dar printr-o prezență mult mai vizibilă.” – Natalia Pavel, Responsabil Marketing Alfa Software SA.
”Acest eveniment crește de la un an la celălalt, am văzut că anul acesta e mult mai mare vis-a-vis de ceilalți ani. (…) Este un mediu de afaceri plăcut, un cadru organizațional unde te întâlnești și discuți tot feluri de businessuri, ții pasul cu tot ce este nou în domeniu.”, a declarat Florin Geambazu administratorul firmei Megasimitis.
”Felicitări!!! Toate aprecierile și respectul meu. În calitate de vizitator, nu pot decât să vă felicit pentru modul impecabil în care ați organizat această expoziție.” – Rodica Dragomir
”La GastroPan orice vezi e o idee. Se creează prietenii, se creează relații, sunt furnizori cu tehnici și aparaturi noi … tot complexul asta ne ajută”, zic Marius Muntean și Crișan Mihai de la Golden Tulip Cluj și Sibiu, într-un interviu acordat revistei Brutarul-Cofetarul.
”Felicitări! Cât suflet și câtă muncă depuneți pentru aceste expoziții! Vă admir și mult succes în continuare!” – Strelitzia Birau Maria
”Este suficient să ajungi acolo și să îți dai seama că se află elita bucătarilor, cofetarilor, patiserilor din România și nu numai! GastroPan merită 5 stele. Bravo pentru ceea ce faceți!!!” – George Domocos
"Noi suntem conştienţi că avem mult de investit în această ţară, avem unităţi de cofetărie, de brutărie care sunt foarte bine dotate şi echipate, dar nu este ceva general pentru toate unităţile din ţară. Trebuie să învăţăm mult, să folosim materii prime de calitate, tehnologii noi. Expoziţiile internaţionale reflectă şi nivelul de trai din ţările respective, aşa cum reflectă şi GastroPan pentru România, dar aşa cum reflectă şi expoziţiile organizate în Germania, Franţa, Italia. Infrastructura oferită de ţara

organizatoare, logistica sunt reflectate în calitatea expoziţiei. Mulţi dintre expozanţii străini ne-au spus că, din păcate, infrastructura nu e suficientă. Acelaşi lucru îl remarcăm şi noi, fiindcă lipsa infrastructurii ne face probleme în organizarea manifestării", a declarat Boróka Jakab pentru Agerpres.
"Cu siguranţă această ediţie a fost un succes, prin numărul mare de contracte încheiate, prin valoarea schimburilor de experiență a celor prezenți atât ca expozanți, concurenți sau vizitatori. Am încheiat o expoziţie foarte bună, am sărbătorit 10 ani remarcabile împreună cu asociațiile, specialiști și expozanți. Sigur că putem să ne perfecţionăm, dar acesta este viitorul. Noi avem un colectiv foarte bun, toți punem şi suflet, nu doar capul, și consider ca acest colectiv a gestionat totul foarte bine", a afirmat Ildikó Váradi-Erdős.

iba – cel mai mare târg de panificație din lume prezentat la GastroPan
Sâmbătă, 21 aprilie, președintele Asociației Centrale a Brutarilor din Germania, dl. Michael Wippler, împreună cu responsabila de proiect iba la Messe Messe München, Nadja Düll, au susținut o prezentare despre expoziția iba. Dl. Michael Wippler a afirmat că există patru tendințe principale în industria de panificație și a dulciurilor în Germania și anume noi tendințe privind dieta și impactul acestora asupra brutarilor, pâinea este privită ca un produs deosebit de sănătos, utilizarea unor mașini care economisesc energia și în același timp îmbunătățesc calitatea și o mai mare regionalitate ca factor de succes în confruntarea cu concurența.
"Tehnologiile şi trendurile de la iba sunt cele mai noi din lume. (...). iba este unică şi pentru faptul că avem o reţea mondială cu alte expoziţii din întreaga lume şi cu furnizori. (...) Noutăţile din acest an vor fi 'iba TO GO', care un joacă un rol din ce în ce mai important peste tot în lume. Din acest motiv am creat o zonă specială - iba TO GO - care prezintă trendurile. Dacă vorbim de 'to go' trebuie să vorbim de cafea, prin urmare în această zonă veţi putea vedea tehnologia, prăjirea cafelei, până la paharele de unică folosinţă în care se serveşte cafeaua. La fel, vor fi organizate demonstraţii live şi show-uri în ceea ce priveşte patiseria, sandvişuri. Deosebit de importantă e şi arta cofetăriei, aici veţi găsi tot ce ţine de cofetărie, de la materii prime - cicolată, decor -, până al ambalaje", a spus Nadja Düll, citat de Agerpres.
Expoziția iba, târgul cu poziție de lider mondial în domeniul panificației, dulciurilor și snacks-urilor va avea loc în Zona Expozițională München în perioada 15-20 septembrie 2018.

Sprijin total de la asociaţiile profesionale româneşti şi străine
Ca şi la ediţiile precedente, organizarea expoziţiei a fost susţinută de către cele mai reprezentative asociaţii profesionale din ţară (ROMPAN, ANAMOB, ANBCT şi Euro-Toques România), dar şi de pe plan extern (UIBC - Uniunea Internaţională a Brutarilor şi Cofetarilor, WACS - Asociaţia Mondială a Bucătarilor, Asociația Centrală a Brutarilor din Germania prin Președintele Michael Wippler). În cadrul evenimentului, lideri ai

asociaţilor de specialitate din România şi din Europa, printre care ambasadorul UIBC Ilonka Boldizsár, preşedintele Asociaţiei de Panificaţie din Ungaria Septe József, preşedintele ROMPAN Aurel Popescu şi preşedintele ANAMOB Viorel Marin, au purtat dialoguri constructive referitoare la posibilităţile de colaborare pentru apărarea intereselor sectorului de panificaţie din mai multe ţări.
"În 2013, când s-a redus TVA, evaziunea fiscală era cam 60%. După reducerea fiscalităţii, evaziunea a scăzut la 30-25%, pentru că atunci autorităţile statului îşi făceau treaba şi efectiv controlau agenţii economici. Acum s-a luat pedala de pe acceleraţie, lucrurile sunt scăpate de sub control şi cred că evaziunea fiscală în acest domeniu sare de 40%. În Ungaria este tot cam aşa, pentru că nu au putut reduce TVA - au redus la carne, la pâine nu, nu a vrut Guvernul - şi atunci când ai ce fura consistent, se fură (...) Am stabilit cu colegii din Ungaria, vom avea o întâlnire în luna iunie. Toţi preşedinţii de asociaţii din domeniu din Europa Centrală şi de Est ne vom întâlni la Budapesta să facem o gândire, pentru că toţi se confruntă cu această situaţie, nu numai România, să avem o gândire comună, cu care să mergem la Bruxelles. Ideea mea este: de ce agricultorul trebuie să beneficieze de subvenţii, iar producătorul de pâine nu, pentru a putea da o pâine de calitate, corectă, cu fiscalitate pe ea, în aşa încât să fie sigură din punct de vedere alimentar. La Bruxelles trebuie făcut un proiect de regulament european", a declarat Aurel Popescu pentru Agerpres.

Organizatorii ţin să mulţumească încă odată tuturor expozanţilor, vizitatorilor, asociaţiilor de specialitate, concurenţilor, membrilor juriului şi partenerilor care au susţinut desfăşurarea acestui eveniment, care şi-a reconfirmat poziţia de expoziţie de referinţă în sud-estul Europei.

Următoarea ediţie a expoziţiei se va desfăşura în primăvara anului 2019. Vă vom ţine la curent cu informaţii despre acest eveniment.

Despre Boro Info SRL

BORO-INFO SRL are o experienta de peste 15 ani in editarea revistelor de specialitate si organizarea de evenimente de afaceri. Principalele produse ale companiei sunt: BRUTARUL-COFETARUL - Revista pentru brutarii, patiserii, cofetarii, gelaterii si ciocolaterii; GASTROMEDIA - Revista operatorilor din alimentatia publica si industria ospitalitatii; GASTROPAN - Expoziţie internationala de solutii si tehnologii de panificatie, cofetarie, gelaterie, ciocolaterie, cafea si HoReCa.

Rita Scridon - Responsabil Media
office@gastropan.ro
0266219392
BORO INFO SRL
http://boroinfo.ro/