Bilanț GastroPan 2019: inovațiile sectorului de panificație, cofetărie și HoReCa

Arad - 8 aprilie 2019 ora 16:07
Comunicat tip General in Afaceri, Industrie, HoReCa

Porții mai mici dar cu valoare adăugată mai mare, brutării cu opțiune de servire a mesei, hoteluri cu produse de patiserie proaspăt coapte, înghețată artizanală preparată în fața clientului, torturi fără zahăr, pâine fără gluten sau deserturi fără lactoză. Acestea sunt doar câteva din tendințele prezentate anul acesta la GastroPan ca generatoare de trenduri în panificație, cofetărie și HoReCa .

Aradul a găzduit, în perioada 28-30 martie 2019, ediția a XI-a a expoziției internaționale GastroPan, care a reunit aproape 21.000 de antreprenori, specialiști, furnizori din industrie de profil. În cele 4 săli expoziționale totalizând 7.200 mp, 133 de furnizori de talie mondială și-au prezentat inovațiile tehnologice, echipamentele, ingredientele, ustensilele, soluțiile și ideile de afaceri . Circa 40% dintre expozanți au sosit din 22 de țări cu tradiție în domeniul panificației, cofetăriei și gastronomiei, atrași fiind potențialul pieței românești, pe care activează peste 20.000 de firme.
GastroPan 2019 în cifre:
• 20.926 de vizitatori, 92% dintre ei activând într-o companie cu profil panificație-cofetărie-HoReCa;
• 133 de furnizori de talie mondială din 22 de țări, și-au expus inovațiile la standurile GastroPan;
• 16 puncte în care s-au desfășurat permanent diverse demonstrații și ateliere practice;
• 108 brutari, cofetari și bucătari din toată țara s-au întrecut la Concursurile GastroPan;
• 8 asociații profesionale partenere, interne și internaționale, care au sprijinit expoziția;
• 18 de parteneri media și zeci de reprezentanți mass-media care au reflectat evenimentul.
Mai mult gust și mai multă tehnologie
Comparativ cu anii anterior, la standurile expozanților GastroPan 2019 s-a observat o creștere în privința calității produselor și serviciilor din domeniu. Producătorii urmăresc să asigure valoarea nutrițională, gustul și prospețimea produselor, iar în

ceea ce privește tehnologia, tendința este digitalizarea și automatizarea producției, pentru a substitui deficitul de forță de muncă. Latura comercială a acestor afaceri cunoaște o îmbunătățire continuă, observându-se accentul mare pe care operatorii îl alocă interacțiunii directe cu consumatorii.
La fel de căutate au fost tehnologiile compacte și multifuncționale, dar și echipamentele cu un design modern, care pot fi incluse în mobilierul locațiilor, deservind astfel tendința de producție la vederea consumatorilor.

Tendințe care au caracterizat GastroPan 2019
Tendința de orientare a populației către o alimentație sănătoasă, scăderea consumului, dar și influențele internaționale determină brutăriile, cofetăriile și restaurantele românești să își adapteze produsele și serviciile la nevoile consumatorului modern, iar standurile GastroPan au reflectat din plin aceste trenduri.
Înghețată preparată în fața clienților
Gelateria este un domeniu în plină dezvoltare în țara noastră, iar producătorii de echipamente și ingrediente sprijină producătorii de pe acest segment oferind produse de calitate ridicată și un contact mai strâns cu consumatorii. Aici flexibilitatea și transparența sunt cuvintele de ordine: prepararea înghețatei artizanale se desfășoară la 2 metri de vitrina din care servește înghețata - vitrină care la rândul ei poate avea în dotare chiar și cuve transparente. Gusturile disponibile sunt infinite, furnizorii oferind producătorilor posibilitatea de a introduce elemente surpriză în rețete pentru un plus de originalitate.
Porții mai mici, valoare nutritivă mai mare
“Mai puțin înseamnă mai mult” - asta ar fi deviza pe care o urmează industria alimentară, în condițiile declinului demografic și a atenției sporite alocate de consumatori alimentației sănătoase. Deși din punct de vedere cantitativ consumul scade, valoare adăugată crește, iar producătorii sunt atenți la acest trend. Prețul a fost depășit demult în topul factorilor care dictează decizia de cumpărare în rândul clienților. Calitatea materiilor prime și modul de procesare sunt cele care contează. Datorită nevoilor speciale ale pieței, nișa produselor fără gluten, lactoză sau zahăr cunoaște o dezvoltare accelerată și un potențial pe măsură.
Dispare granița dintre un magazin de pâine și un restaurant
În ultimii ani brutăriile și cofetăriile au investit masiv în dezvoltarea punctelor comerciale proprii, luând naștere așa-numitele locații hibride. Clienții s-au obișnuit cu ideea ca, odată cu achiziția pâinii de la magazinul preferat, să petreacă timp de calitate savurând o cafea, o gustare sau o prăjitură într-o atmosferă prietenoasă. La rândul lor, hotelurile și restaurantele au început să producă în bucătăriile proprii anumite deserturi, astfel încât oaspeții să petreacă mai mult timp în locație bucurându-se de produse proaspete la orice oră din zi.
Automatizarea și robotizarea - soluții la criza de personal
Furnizorii de utilaje au venit la GastroPan cu soluții care să reducă dependența marilor

producători de forța de muncă care se găsește tot mai greu. Astfel, a făcut senzație un robot care asigură prin mișcări complexe programabile anumite faze din procesul tehnologic, înlocuind astfel munca operatorilor umani. Au mai fost prezentate și alte utilaje cu diverse grade de automatizare capabile să reducă sau chiar să elimine nevoia de personal. În general, în domeniul utilajelor, ușurința în utilizare, multifuncționalitatea, dimensiunile compacte și consumul redus de energie au caracterizat echipamentele expuse la eveniment.

Încep deja pregătirile pentru GastroPan 2020

Organizatorii țin să mulțumească încă odată tuturor expozanților, vizitatorilor, asociațiilor de specialitate, concurenților, membrilor juriului și partenerilor care au susținut desfășurarea acestui eveniment, care și-a reconfirmat poziția de expoziție de referință în sud-estul Europei.

Următoarea ediție a expoziției se va desfășura în primăvara anului 2020.

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/