Tendințe Expo GastroPan 2019: produsele “fără”, înghețata artizanală, locațiile hibride

Arad - 1 martie 2019 ora 16:01
Comunicat tip General in Afaceri, HoReCa, Retail

Produsele “Free from” (fără gluten, fără lactoză, fără zahăr, fără aditivi etc.) se anunță a fi la mare căutare printre cei aproximativ 20.000 de specialiști și antreprenori din panificație, cofetărie și HoReCa așteptați să viziteze la Arad, în perioada 28-30 martie 2019, cea mai mare expoziție de profil din Europa de Sud-Est. Aflați ce alte tendințe vor marca piața în acest an, vizitând standurile celor 130 de expozanți de talie mondială ce vor fi prezenți la GastroPan .

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 furnizori din 22 de țări vor sosi la Arad la finele lunii martie pentru a prezenta pieței locale cele mai noi soluții și idei de afaceri pentru cei ce activează în domeniu.

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 poprii, 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.
GastroPan este un adevărat generator de trenduri pentru orice brutărie, cofetărie, patiserie, gelaterie, pizzerie, bar, cafenea, hotel sau restaurant, dar și persoanelor dornice să pornească o afacere de profil. Expoziția poate fi vizitată la Expo Arad, în perioada 28-30 martie, între orele 10-18, pe bază de talon de acces disponibil pe www.gastropan.ro, unde regăsiți mai multe informații și imagini de la edițiile anterioare.

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/