Tendintele ce vor fi reflectate la GastroPan 2016: design, tehnologie si profesionalism

Targu Mures - 27 octombrie 2015 ora 11:20
Comunicat tip General in Afaceri, Tehnologie, HoReCa

Schimbarea obiceiurilor de consum genereaza noi provocari pentru producatorii si operatorii din sectorul de panificatie, cofetarie si HoReCa. Furnizorii de echipamente , ingrediente , ustenile si tehnologii dedicate s-au pregatit si ei cu oferte pe masura, pe care urmeaza sa le expuna in fata specialistilor, intr-un cadrul profesionist. Descoperiti principalele tendinte actuale din domeniu, care urmeaza sa fie prezentate in primavara anului viitor la cea de-a VIII-a editie a expozitiei GastroPan .



Pentru a impresiona consumatorii, in ziua de astazi nu este suficient ca un produs sa fie gustos. In acelasi timp trebuie sa atraga privirile, sa fie ambalat, expus pe raft sau montat pe farfurie intr-un mod cat mai atractiv. La fel de importante sunt vitrinele in care sunt expuse produsele, mesele si scaunele care acomodeaza clientii, tacamurile si ustensilele folosite, dar si decoratiile si detaliile care determina unicitatea fiecarei locatii sau magazin. De asemenea, coacerea in fata clientului, in cuptoare artizanale, este un alt procedeu care inspira incredere, atrage si fidelizeaza clientii.
Toate aceste tendinte determina producatorii de ingrediente, echipamente, ustensile , consumabile si mobilier sa dezvolte solutii potrivite, astfel incat fiecare producator sau operator din panificatie, cofetarie si HoReCa sa se poata impune pe piata. Cea mai

buna sansa pentru managerii si specialistii din domeniu sa experimenteze noutatile industriei este vizitarea expozitiei internationale GastroPan 2016.
Primele tendinte anuntate la GastroPan 2016:

- Solutii profesioniste pentru afaceri mici si mari: de la productia artizanala la cea industriala;
- Conceptul de gastro-brutarie: gustari rapide, proaspete si sanatoase, mai aproape de clienti;
- Produse complementare profitabile: solutii complete pentru inghetata, ciocolata, ceai si cafea ;
- Platforma de lansare a noutatilor: cele mai recente inovatii pot fi testate si comparate pe loc;
- Experienta profesionala de 15 ani: organizatorii reunesc sute de furnizori cu mii de specialisti.

Fiind unul dintre cele mai importante evenimente profesionale de profil din Europa Centrala si de Est, expozitia GastroPan este o rampa de lansare pentru inovetiile tehnologice de pe piasta, reinventand traditii si impunand ultimele tendinte in brutarii, cofetarii, restaurante, baruri si cafenele. Eveniemntul se va desfasura la Centrul Expo President din Targu Mures, in perioada 7-9 aprilie 2016.
Pentru a afla detalii despre tematica expozitiei, despre profilul expozantilor si al vizitatorilor sau pentru imagini de la editiile anterioare, vizitati pagina www.gastropan.ro
Daca sunteti furnizori de solutii si tehnologii pentru afacerile din panificatie, cofetarie sau HoReCa si doriti sa rezervati un stand la Expozitia Internationala GastroPan 2016, contactati organizatorii la telefon 0266-219.392, mobil 0733-313.043 sau email info@gastropan.ro

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 care srijina antreprenorii din domeniul panificatiei, al cofetariei si al ospitalitatii. 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 alimentatie publica.

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