

Actualités/nouveautés



CANDAS présente sa nouvelle étagère à pains, la « Lyonnaise »

CANDAS, spécialiste de la présentation du pain et de la viennoiserie, présentera sur son stand une nouvelle gamme d'étagères à pains, « La Lyonnaise », permettant une exposition en façade des produits, avec un service par l'arrière.

Ce nouveau mobilier peut s'intégrer facilement aux comptoirs, y compris en réaménagement, grâce à un large choix de coloris. Une version à disposer sur comptoir sera également présentée. Sur le stand, vous pourrez également découvrir l'étendue des services et produits dont la célèbre machine à imprimer vos étiquettes de prix dans des conditions d'hygiène irréprochables, sans oublier toute la vannerie. Hall 4 Allée H.

Reportage

Journée Technique de l'AIPF, innovation et visite d'une entreprise florissante MATFER-BOURGEAT



L'AIPF a pour vocation de favoriser les échanges pour participer au rayonnement du pain français et de tous les pains de qualité. Elle fédère 270 professionnels de tous les pays. Ce 4 novembre 2016, était organisé une visite d'entreprise de renom international.

MATFER-BOURGEAT a ouvert les portes de son site industriel de Longny au Perche situé dans l'Orne, lors de la Journée Technique de l'AIPF. L'innovation s'inscrit aujourd'hui dans l'ADN de toute entreprise désireuse d'assurer un avenir. Elle touche tous les secteurs et se situe soit au niveau des mises sur le marché (produits ou services), soit au niveau des process (fabrication, logistique, formation, management, marketing...).

L'AIPF compte de nombreux membres ayant intégré l'innovation comme levier de croissance. Certains d'entre eux sont venus présenter aux 70 participants présents, leur expérience dans différents domaines : Pierre-Tristan FLEURY, Directeur du LEMPA, présentait les avancées techniques de la filière, dix années de trophées de l'Innovation au salon Européen. José CHEIO, directeur R&D de VMI argumentait sur les nécessaires anticipations et les attentes du marché en matière de pétrissage. Emmanuel TERTRAIS, Président de BAGUETTE ACADEMY présentait la formation en ligne, une opportunité pour la Boulangerie Française à l'international. Etienne VASSILIADIS, Business Development Manager chez AGRASYS Barcelone présentait le Tritordeum, la céréale du XXI^e siècle !



Patrice MORA, Directeur Général de MATFER-BOURGEAT a clôturé la réunion sur les trois chemins de l'innovation, gage de réussite pour cette société familiale hors du commun.

L'AIPF-R.CALVEL sera présente à l'occasion du SIRHA sur le stand de la Confédération Nationale de la Boulangerie : Hall 4 Allée K 104.

www.facebook.com/aipf.calvel

Communiqué

SIC EQUIP présente le CREMA MIX 14

Les boulangers et pâtisseries qui veulent automatiser leurs fabrications de crèmes se voient souvent proposer des appareils multifonctions conçus à l'origine pour la fabrication des glaces alors que leur préoccupation n'est pas tant de faire des glaces que de réaliser des crèmes et des produits de confiserie de qualité. Pour ceux qui ne souhaitent pas fabriquer de glace et ne veulent pas immobiliser une somme importante dans un combiné multifonctions, SIC-EQUIP propose à un prix très attractif un pasteurisateur de 14 L, le CREMA MIX 14, qui a la particularité d'être bain-marie...



Lire la suite sur : www.latdm.fr/sic-31

Lire la suite sur : www.latdm.fr/aipf-31