

COUPE
Louis
LESAFFRE

SÉLECTIONS INTERNATIONALES
POUR LA COUPE DU MONDE
DE LA BOULANGERIE

La cita de los
**Mejores Panaderos
del Mundo**

www.coupelouislesaffre.com

Dossier de Prensa





La cita de los MEJORES PANADEROS DEL MUNDO



LA COPA LOUIS LESAFFRE, QUE EMPEZÓ EN SEPTIEMBRE DE 2009 REÚNE HOY, EN SU TERCERA EDICIÓN, A LOS MEJORES PANADEROS DEL MUNDO ENTERO, QUIENES SE ENFRENTARÁN POR EQUIPOS DURANTE LA COPA DEL MUNDO DE PANADERÍA 2012.

La Copa Louis Lesaffre fue creada en el 2003 y es en la actualidad la cita ineludible del mundo de la panadería así como un evento mundialmente conocido por el público en general.

Su tercera edición consta de un circuito completo de competiciones:

- **La Copa Louis Lesaffre** (selecciones nacionales), en el 2009-2010,
- **La Copa Louis Lesaffre** (selecciones internacionales), en el 2010-2011,
- **La Copa del Mundo de Panadería**, que tendrá lugar en el marco del salón Europain en el 2012.

La segunda edición había movilizado a 40 países a través de 90 selecciones que sumaban un total de 6000 candidatos. Las inscripciones para la tercera edición están ahora abiertas a todos.

Los candidatos concursarán en tres categorías: Pan, Bollería y Pieza Artística.

Las **selecciones nacionales** son individuales. Los mejores candidatos de cada una de las categorías formarán un equipo nacional compuesto por tres panaderos. Este equipo será el encargado de representar a su país durante las selecciones internacionales de la Copa Louis Lesaffre.



En cuanto a **las selecciones internacionales**, serán organizadas en de los cuatro continentes (América, Europa, Mediterráneo africano, Pacífico asiático). Constarán de jurados independientes, presididos por Christian Vabret, Mejor Panadero de Francia y fundador de la Copa del Mundo de Panadería.

De las selecciones internacionales surgirán nueve equipos con derecho a participar en la **Copa del Mundo de Panadería**, junto a los tres países ya pre-seleccionados.

Lesaffre, organizador de la Copa Louis Lesaffre a nivel mundial, es respaldado por la unión profesional EKIP “Los Fabricantes de Equipos de Sabor”.



- 05** Valorizar el talento de los panaderos a escala internacional
Editorial de Olivier Génie,
director del Baking Center Lesaffre
- 06** Un encuentro de alto nivel
- 08** El camino de la perfección
- 10** Un revelador de talentos
- 14** Un grupo de expertos, jurado de los mejores panaderos del mundo
- 16** Organizadores mundialmente reconocidos.

Valorizar el talento de los panaderos A ESCALA INTERNACIONAL



INELUDIBLE DESDE 2003, LA COPA LOUIS LESAFFRE DEMUESTRA UNA VEZ MÁS EL COMPROMISO HISTÓRICO DE LESAFFRE CON LOS PANADEROS.

25
Baking
Centers

5
continentes

Gracias a su red de filiales y sus 25 Baking Centers repartidos en los 5 continentes, Lesaffre dispone de medios excepcionales para organizar este evento de interés internacional. Las federaciones y los organizadores profesionales, socios desde siempre, están por supuesto a nuestro lado y participan del éxito de este ciclo de competiciones

Los Baking Centers son el motor de los intercambios del “savoir-faire”, unos de los pilares de la asistencia técnica para los equipos, lo que les proporciona una logística óptima. De este modo pueden dar lo mejor de ellos mismos.

La Copa Louis Lesaffre quiere destacar a esos hombres y mujeres que confeccionan con mucho talento, imaginación y generosidad esos productos únicos que son el pan, la bollería y la pieza artística. En un calido ambiente, cada uno podrá apreciar el dinamismo de esta profesión a la que siempre le importa innovar.

Además de esta aventura humana, la Copa Louis Lesaffre permite difundir una excelente imagen del panadero. Promueve el intercambio de experiencias, más allá de cualquier frontera.

Olivier Génie

Director del Baking Center Lesaffre

Acerca de

Olivier Génie

Olivier Génie es el director del Baking Center de Marcq-en-Baroeul desde octubre del 2008, pero empezó trabajando en Lesaffre en el año 1986. Ha trabajado en el continente americano, pasando por Canadá, Argentina y México.

Verdaderos laboratorios de ideas, los 25 Baking Centers favorecen los intercambios de “savoir-faire” y ofrecen un amplio abanico de formaciones expertas, especialmente concebidas para los profesionales de la filial. Los técnicos panaderos son los encargados de ver a los profesionales de la panadería para ofrecerles asistencia técnica. Los equipos multiculturales son los pioneros del desarrollo de las nuevas tecnologías de panificación y pueden así dar consejos técnicos en el marco del desarrollo del producto o de la optimización de la calidad. Les apoya el laboratorio de análisis sensorial situado en el primer Baking Center de Marcq-en-Baroeul, cerca de Lille hace ya 35 años.

Más de 100 expertos Lesaffre proceden de esos Baking Centers (panaderos, amasaderos, ingenieros) y son los que acompañan los panaderos del mundo entero.



Un encuentro de alto nivel PARA DESTACAR Y CONSEGUIR QUE SE RECONOZCA EL TRABAJO DEL PANADERO.



UN GRAN SOCIO DE LA PROFESIÓN

La Copa Louis Lesaffre nació en 2003, gracias a Christian Vabret, Mejor Panadero de Francia. El creador de la Copa del Mundo de Panadería deseaba más rigor en las selecciones nacionales de sus candidatos.

40
países

6000
candidatos

90
selecciones

El grupo Lesaffre era el único capaz de acoger un tal evento, y le permitía, a la vez, acercarse a los organismos profesionales nacionales y obtener el apoyo de los representantes de la profesión para posicionarse como verdaderos socios de la panadería.

La idea de organizar selecciones internacionales se ha impuesto rápidamente. Los panaderos extranjeros han adherido inmediatamente a este proyecto que permitía dar a conocer la gran diversidad y la calidad del pan en el mundo.

UN EVENTO MUNDIALMENTE CONOCIDO POR EL PÚBLICO EN GENERAL

Hoy en día, la Copa Louis Lesaffre representa un evento ineludible en el mundo de la panadería y es mundialmente conocido por el público en general.

La organización de la Copa Louis Lesaffre requiere un trabajo considerable en cada edición.

Lesaffre pone a disposición un equipo de organizadores así como sus Baking Centers, el material y los productos necesarios para que los candidatos practiquen. Sus colaboradores viajan a cualquier punto del mundo con el fin de organizar las selecciones. El grupo se encarga de los viajes, alojamientos, y comidas, y a veces, hasta del uniforme de los panaderos. Son los que negocian los acuerdos con los salones donde tendrán lugar los concursos.

40 países han participado en la segunda edición de la Copa Louis Lesaffre, con un total de 6000 candidatos y 90 selecciones.

La tercera edición de esta Copa incluirá a la Copa Mundial de Panadería 2012, con Lesaffre como socio oficial y exclusivo.

Gracias a las pre-selecciones de la Copa Louis Lesaffre, los mejores profesionales de la panadería internacional serán quienes participen en este evento, exclusivo en el mundo entero.





“la Copa Louis Lesaffre da un nuevo empuje a esta profesión, a veces demasiado discreta”

DAR OTRA IMAGEN DEL PANADERO

“La Copa Louis Lesaffre contribuye con mucho orgullo a la profesión de panadero, afirma Jean-Jacques Semlangne, uno de sus creadores. Ha bastado con dos ediciones para mejorar la imagen de esta profesión, y las competiciones han rejuvenecido la de los panaderos”.

Gracias a su afán por mejorar la imagen de la panadería y demostrar que el pan puede ser arte, la Copa Louis Lesaffre da un nuevo empuje a esta profesión, a veces demasiado discreta.

Más allá del reconocimiento de los participantes a través de su profesión, su pasión por el pan, sus ganas de vivir un momento único en su carrera, constituyen un magnífico ejemplo de la modernidad de la panadería de hoy, y permiten desembrozarse el camino para los que la practicarán mañana.



Acerca de

Jean-Jacques Semlangne

Jean-Jacques Semlangne es el primer panadero profesional que ocupa un cargo en Lesaffre. Se da rápidamente cuenta de la importancia de desarrollar unas estrechas relaciones con los panaderos, con el fin de entender y compartir sus preocupaciones, fórmulas y procesos de fabricación en Francia pero sobretodo a nivel internacional. Es en este contexto que creó, en 1974, el primer Baking Center en Marcq-en-Baroeul (Norte). Un concepto que sigue siendo uno de los puntos fuertes de Lesaffre.

Hoy en día, Semlangne es administrador de la SIL (empresa situada en Marcq-en-Baroeul) y sigue realizando cumpliendo algunas misiones para el grupo.



Jean-Jacques Semlangne es además el creador de la Copa Louis Lesaffre. “Para Lesaffre, este concurso es

la oportunidad de dar a conocer su nombre.

De hecho, los panaderos sólo conocen las marcas de levadura, como l'Hirondelle, Saf-instant, Springer Fala, etc.”

La Copa Louis Lesaffre: EL CAMINO DE LA PERFECCIÓN



UN CICLO DE COMPETICIONES DE ALTO VUELO

La tercera edición de la Copa Louis Lesaffre, realizada en Septiembre de 2009 comprende un ciclo completo de competiciones nacionales e internacionales y culmina en la Copa del Mundo de Panadería.

Más que una simple sucesión de competiciones, la Copa Louis Lesaffre se asemeja a un camino de iniciación hacia la excelencia.

Las selecciones nacionales de la tercera Copa Louis Lesaffre tendrán lugar en unos cuarenta países entre el 2009 y el 2010. La meta de estas selecciones individuales es la de formar un equipo nacional de tres panaderos, representantes de su propio país en las selecciones internacionales de la Copa Louis Lesaffre.

Las selecciones internacionales se organizarán en los cuatro continentes de la forma siguiente:

- América
- Europa
- Mediterráneo africano
- Pacífico asiático

Al finalizar las selecciones internacionales, nueve equipos tendrán derecho a concursar en la Copa del Mundo de Panadería, que tendrá lugar en el marco del salón Europain en 2012. Los nueve equipos se repartirán de la manera siguiente:

- **América :**
dos equipos seleccionados,
- **Europa :**
tres equipos seleccionados,
- **Mediterráneo africano :**
un equipo seleccionado,
- **Pacífico asiático :**
dos equipos seleccionados

Los tres vencedores anteriores de la Copa del Mundo de Panadería (Francia, Taiwán, Italia) ya han sido pre-seleccionados para participar en la Copa del Mundo 2012, durante la cual, volverán a poner su título en juego. No obstante, ellos tendrán que seleccionar a los candidatos que formarán su equipo nacional.



UN CALENDARIO CARGADO DE COMPETICIONES

Las selecciones de la Copa Louis Lesaffre se organizarán en los países involucrados en 2009 y 2010.

Ya se han planificado cuatro selecciones internacionales en todo el mundo en previsión de la Copa del Mundo de Panadería 2012.

LAS SELECCIONES INTERNACIONALES DE LA COPA LOUIS LESAFFRE 2010-2011

Región	Fechas	Localización
América	Del 26 al 29 septiembre de 2010	Salón IBIE (Las Vegas - USA)
Europa	Del 22 al 26 enero de 2011	Salón SIRHA (Lyon - Francia)
Mediterráneo africano	Del 22 al 25 marzo de 2011	Salón CREMAI (Casablanca - Marruecos)
Pacífico asiático	Del 26 al 28 mayo de 2011	Salón Interbake (Canton - China)

UN REGLAMENTO ABIERTO A TODOS LOS PANADEROS

Los candidatos de la Copa Louis Lesaffre tendrán que ser exclusivamente panaderos profesionales, con edades comprendidas entre los 18 y 55 años.

De esta forma, el reglamento permite abarcar a un mayor número de gente. El “savoir faire” y el talento harán el resto.

TRES PRUEBAS CONCRETAS

Para las selecciones nacionales (individuales) como para las internacionales (por equipo), cada candidato estará especializado en una de las tres categorías del concurso: Pan, Bollería o Pieza artística.

En lo que se refiere a las selecciones internacionales, los candidatos dispondrán de todo el equipamiento y las materias primas necesarias para la elaboración de sus recetas. En algunos casos, podrán utilizar ciertos productos complementarios de su elección, con el acuerdo previo del Presidente del jurado. En las selecciones, cada prueba durará ocho horas. Se complementará con una hora de preparación el día anterior.

• Categoría Pan

La prueba consiste en la elaboración de baguettes tradicionales y variadas. Además de este pan, símbolo de la panadería francesa, los organizadores pondrán a prueba a los panaderos en la realización de diferentes tipos de panes: pan de molde, pan típico de cada país y pan del mundo.

• Categoría Bollería

Esta categoría permite a los equipos trabajar con una gran variedad de productos internacionales (cruasanes y napolitanas) y con especialidades nacionales, dándoles la posibilidad de utilizar nuevas técnicas que destaquen su “savoir faire”. El programa consta de cinco tipos de bollerías en masa levada y masa de hojaldre.

• Categoría Pieza artística

Esta prueba deja libre albedrío a los concursantes para su creatividad y exige, a la vez, un gran manejo técnico. El ejercicio consiste en realizar un trabajo representando al país de cada equipo. La pieza será fabricada con masas constituidas de productos comestibles. Las armaduras y los pegamentos sintéticos no están autorizados.

Un revelador de talentos, UN MOMENTO DE INTERCAMBIOS, UNA EXPERIENCIA ÚNICA



TANTOS TALENTOS COMO CANDIDATOS

La Copa Louis Lesaffre permite descubrir la sorprendente diversidad existente de panes realizados en todo el mundo con los mismos cuatro ingredientes básicos: harina, agua, sal y levadura.

Para muchos concursantes, la Copa Louis Lesaffre es también un pretexto para volver a crear unos panes tradicionales regionales a veces olvidados.

La tercera edición de la Copa Louis Lesaffre reunirá a unos cuarenta países distribuidos en los cuatro continentes.

Los países de Europa del Oeste, donde la tradición panadera está muy presente, los países del Magreb y de África, donde el pan sigue siendo una necesidad, Estados Unidos, donde el pan esta casi completamente industrializado, Japón, donde el pan artesanal es considerado como un lujo, forman parte de esta competición.

Otros países, como China y Taiwán, que poco a poco descubren panes como el de corteza y el de masa madre, participan ahora en la Copa Louis Lesaffre. De hecho, Taiwán demostró su “savoir faire” al quedar segundo en el podio durante la última Copa del Mundo de Panadería.



UN MOMENTO DE INTERCAMBIOS PRIVILEGIADO

La Copa Louis Lesaffre da la oportunidad a los panaderos participantes de reencontrarse durante unos días. Un momento poco frecuente en esta profesión.

La competición representa además una oportunidad para descubrir nuevas técnicas de panificación, mejorar sus productos y probar algunos otros. Los candidatos disfrutan de este momento privilegiado compartiendo su “savoir faire”, su habilidad y sus recetas...con el “fair play” que caracteriza esos encuentros.

Esta emulación, este intercambio de ideas, esta mezcla de culturas, contribuye a hacer de la Copa Louis Lesaffre un concurso único, caracterizado por un auténtico enriquecimiento personal y profesional.

UNA AVENTURA HUMANA

La Copa Louis Lesaffre es mucho más que un concurso técnico; es una verdadera aventura humana en la que la creatividad, el espíritu de equipo y la excelencia son las palabras maestras. Los concursantes deberán así demostrar imaginación para gustar, seducir, destacar en base a unos productos iguales para todos y obligatorios. Hace falta además un buen espíritu de equipo, en la medida en que el candidato deberá compenetrarse perfectamente con los otros dos miembros de su equipo para cada uno de sus desafíos. Para terminar, se tendrán que superar para poder alcanzar la excelencia que caracteriza esta competición.

En previsión del concurso, los candidatos tienen que seguir una vía de aprendizaje que se asemeja un poco a un entrenamiento deportivo: prepararse durante horas y horas cada semana, sacrificando sus hobbies y su tiempo libre, aprender a trabajar en equipo, volver a repetir varias veces las mismas tareas, mejorar constantemente los productos para obtener una elaboración perfecta el día de la competición. En un contexto así, el apoyo de las familias es imprescindible.

Además de tener que estar en óptimo estado físico, los concursantes tienen que estar muy preparados psíquicamente. Viajar al extranjero, a veces por primera vez, participar en un concurso, representar los colores de su país, pasar ocho horas bajo tensión, poder concentrarse en público, con fotógrafos, el jurado... exige un gran control de sí mismo.

Un coach ayudará a cada equipo. Es el responsable del entrenamiento, del management, de la organización y también el portavoz del equipo. El coach intenta dar una solución a los problemas que los candidatos puedan encontrar antes y durante la competición. Es la persona que les hace confiar en sí mismos. Les enseña a liberarse para poder dar lo mejor.

Confidencias de un coach

Kuen-Ho Shih es licenciado de AIB International y posee más de 20 años de experiencia en la profesión de panadero. Hoy en día es el Vicepresidente de China Grain Products Research & Development Institute (CGPRDI) en Taiwán. En el año 2008, era el coach del equipo taiwanés que se llevó el segundo premio de la Copa del Mundo de Panadería.

“Tenía que asegurarme que mi equipo estaba preparado para afrontar todos los desafíos de una competición así. He preparado y gestionado las clases de entrenamiento con el fin de familiarizarles con las condiciones del concurso”.

El tipo de harina utilizado en Francia es un elemento importante. “Es muy diferente de la que se utiliza en Taiwán.”, nos indica Kuen-Ho Shih que consiguió la harina francesa mediante el único importador local. Además de utilizar los mismos ingredientes y el mismo material que en el concurso, hicieron falta algunas sesiones de entrenamiento delante de un público para poder plasmar la presión a la que se verían sometidos los candidatos delante del jurado.

Los entrenamientos eran cronometrados y puntuados durante seis meses, a razón de un encuentro cada mes. “Cada miembro estaba encargado de llevar a cabo unas tareas individuales entre las sesiones. Así, cuando estábamos juntos, nos encontrábamos más concentrados en el trabajo de equipo y sus tácticas.”

Dos de los miembros del equipo no habían estado nunca en Francia. Gracias a su experiencia internacional, Kuen-Ho Shih ha desempeñado el papel de manager, de intérprete y, a veces de hermano mayor del grupo. “Era la primera vez que Taiwán participaba en la Copa del Mundo de Panadería. Estábamos deseosos de tener un intercambio con otros panaderos del mundo entero. Fue una gran satisfacción terminar segundo en el concurso...”.



¿Que les pasa por la cabeza A LOS CANDIDATOS?





LA COPA LOUIS LESAFFRE, VERDADERA AVENTURA HUMANA Y DESAFÍO PERSONAL, EXIGE UNA PREPARACIÓN LARGA E INTENSIVA. LA GESTIÓN DEL STRESS, EL DOMINIO DE SI MISMO, LA PREPARACIÓN PSICOLÓGICA, SON ALGUNOS DE LOS ELEMENTOS INDISPENSABLES PARA AFRONTAR ESTA COMPETENCIA DE ENVERGADURA Y SUPERARSE. TESTIMONIOS...

“

“Llevaba meses soñando con esto...”

“¿Cómo destacarme con mi pieza artística?”

“No me di cuenta del sacrificio personal que esto suponía...”

“¿Que ingredientes especiales voy a utilizar?”

“No quiero decepcionar a mis amigos, mi jefe y los compañeros que me apoyan y creen en mí...”

“¿Mi organización está preparada para afrontar ocho horas de competición?... Representar a su país... ¡Qué honor y que responsabilidad!”

“¿Cómo encontrar un equilibrio en los sabores susceptibles de sorprender al jurado?”

“Poder gestionar este estrés. No dejarse perturbar por el público o el jurado...”

“Llevo meses sin ver casi a mi familia...”

(Declaración de algunos participantes)

Un grupo de expertos, JURADO DE LOS MEJORES PANADEROS DEL MUNDO



UNOS JURADOS A DOS NIVELES

Si bien los países eligen libremente a sus jurados locales – con la ayuda de los organismos profesionales de panaderos – para las selecciones nacionales, un reglamento común limita las selecciones internacionales.

Cada zona geográfica depende de un jurado. Cada jurado cuenta entre cuatro y cinco miembros con nacionalidades diferentes a la zona en cuestión. Este principio, también adoptado durante la Copa del Mundo de Panadería, es la condición sine qua non de una absoluta objetividad y una garantía de ausencia de lazos profesionales o personales entre jurado y participantes. Esta neutralidad es unánimemente reconocida en la profesión.

Los miembros del jurado vienen de cada rincón del mundo y son gente experta en el tema de la panadería. Christian Vabret tiene el honor de presidir la totalidad de los jurados internacionales. Es garante de su imparcialidad.



Acerca de

Christian Vabret

Hijo de panadero, Christian Vabret empieza su aprendizaje a los 16 años en la empresa familiar de Aurillac. Inmerso en el desarrollo de la panadería, empieza a ganar numerosos premios en diferentes concursos y exposiciones.

En el año 1986, Christian Vabret recibe/es honrado con el título de Mejor Panadero de Francia. Este título recompensa cada tres años muchos profesionales de la artesanía, la industria y los servicios que han realizado una obra constituyendo una referencia de excelencia en los sectores científicos, técnicos, económicos o artísticos. Esta es una de las más altas condecoraciones profesionales en Francia.

En el año 1992, Christian Vabret creó la Copa del Mundo de Panadería, un evento mundialmente reconocido en la actualidad.



Vabret sigue ejerciendo la profesión de panadero y se apasiona por la evolución de su trabajo. Además ha escrito varios libros profesionales dedicados a la panadería.

Todas esas actividades persiguen el mismo fin: promover el artesanado en general y la panadería en particular, una profesión de la que es un gran defensor.



CRITERIOS DE REGLAMENTO Y DE APRECIACIÓN

Los miembros del jurado evaluarán los productos bajo criterios exclusivamente profesionales, según un marco de evaluación muy preciso.

En lo que concierne al Pan y la Bollería, estos criterios se hacen de dos formas distintas. Los criterios de reglamento tratan sobre el respeto de las normas de peso y volumen del producto; del número de piezas estipuladas y del tiempo empleado. Los criterios más subjetivos se dan en las notas de degustación, de estética y de originalidad para las categorías libres.

En cuanto a la Pieza artística, los criterios se basan en la ilustración del tema escogido, la utilización de diferentes masas, la creatividad y la “toma de riesgos”.

“Los miembros del jurado son gente experta en el tema de la panadería.”

Declaraciones

de un miembro del jurado

“La Copa Louis Lesaffre fomenta los encuentros culturales internacionales. Es este intercambio el que engrandece y hace reconocer nuestra bella profesión de panaderos.”

Gracias a la competencia, el panadero afirma su profesionalismo mientras que la Copa Louis Lesaffre lleva a quienes se apasionan por la profesión a superarse para ser aún mejores.”



Mario Fortin



Consultor en panadería (Canadá)

- Miembro del jurado Copa Louis Lesaffre 2007/ selección Oeste de Europa
- Miembro del jurado Copa del Mundo de Panadería 2008

Unos organizadores DE ENVERGADURA MUNDIAL



LESAFFRE, ORGANIZADOR DE LA COPA LOUIS LESAFFRE

Lesaffre es el socio de los panaderos en los cinco continentes que transmite los valores fundamentales de la panadería (creatividad, espíritu de equipo, excelencia). La empresa acompaña así a todos los que cultivan el talento, “savoir faire” y que apuntan a la excelencia. Es en este contexto que Lesaffre aporta apoyo y garantía a los más grandes concursos del mundo, cuando no los crea el mismo.

La Copa Louis Lesaffre proviene directamente de esos concursos en los cuales Lesaffre juega un gran papel. Por eso, cuando se trata de destacar a los mejores panaderos, Lesaffre acepta el reto y despliega todos los medios para organizar el evento y ayudar a los profesionales en su entrenamiento y su superación.



Algunos números:

- un volumen de negocio de más de **1 millar de euros en el 2008**
- más de **6500 colaboradores**
- **un centenar de sociedades** en más de **190 países**
- una treintena de sitios de producción en los **5 continentes**
- **25 Baking Centers**

Acerca de **Lesaffre**

Lesaffre es un grupo familiar y económicamente independiente implantado en más de 190 países. Es el verdadero promotor en materia de fermentación.

Hoy en día Lesaffre es el líder mundial de la levadura, de los ingredientes de panificación y de los extractos de levadura. Propone unos productos y servicios totalmente adaptados a las especificidades de sus diferentes mercados: panificación; alimentación y nutrición; alcohol y agro-carburantes; nutrientes y bio-tecnologías.

Desde el año 1853, Lesaffre concilia proximidad y profesionalidad con los panaderos. Con este objetivo ha creado una veintena de Baking Centers en todo el mundo. Sus centros expertos de panificación están preparados para la demostración, la capacitación y la investigación. Constituyen el sitio ideal para que los panaderos intercambien su “savoir faire”, participen del crecimiento de la profesión y desarrollen nuevas técnicas panaderas.



EKIP “LOS FABRICANTES DE EQUIPOS DE SABOR”, EN PRIMERA LÍNEA PARA EQUIPAR A LA COPA LOUIS LESAFFRE

La unión profesional EKIP “Los Fabricantes de Equipos de Sabor” es creadora y propietaria del Salón Nacional de la Panadería/Pastelería y del salón EUROPAIN. Es entonces lógico que se asocie a Lesaffre para proveer del material necesario a los concursantes de numerosas regiones.

Esta Unión pone a disposición de cada equipo concursante todo el material requerido para poder participar en las mejores condiciones. Un total de 140 máquinas, herramientas y utensilios, desde el amasadero espiral hasta la cucharita de café. Cada concursante dispone así de un gran abanico de medios y de material técnico de alto nivel, semejante al que puede encontrar en panaderías.



Acerca de **EKIP**

“Los Fabricantes de Equipos de Sabor”

EKIP, “Los Fabricantes de Equipos de Sabor” es una unión que representa a los proveedores franceses de equipamientos para la panadería-pastelería, tanto en Francia como en el extranjero. Sus socios exportan el 40% de sus equipamientos.

Esta Unión se encarga de la promoción de la profesión, de desarrollar una red de intercambios con todos los socios de la filial trigo-harina: productores de granos, molinos, fabricantes de ingredientes, panaderos y pasteleros artesanales e industriales, distribuidores.

EKIP “Los Fabricantes de Equipos de Sabor” ha sido responsable de muchas normas europeas en cuestión de higiene y de seguridad para los equipamientos de panadería y pastelería. Contribuye a la difusión de la enseñanza y del “savoir faire” francés en la panadería-pastelería en Francia y en el extranjero, sobre todo a través de la asociación France Formation Export (FFE) que ha creado y reúne a las once escuelas más importantes de panadería-pastelería francesas.

A parte del salón EUROPAIN, la unión ha creado el Salón Nacional de la Panadería/ Pastelería que alterna sus fechas con el salón EUROPAIN.

Contacto

Contacto de Prensa

Nadine Debail

nd@lesaffre.fr

(00 33) 3 20 14 80 14

(00 33) 6 27 26 28 23

