

**INVITATION**  
SALON • CONFÉRENCES

# Les Journées PROCESS GIGNANT



# PROCESS GAGNANT PANIFOUR - 6 jours de salon, démos et conférences - 16 > 21 Mars - 10h > 18h - Bondoufle

L'univers de la boulangerie-pâtisserie doit faire face à de nombreuses mutations. La restauration boulangère, les nouvelles tendances de consommation comme le bio, l'arrivée en force du numérique (e-réputation, clic and collect...), la concurrence des chaînes et de la GMS...

En Ile-de-France, la compétition est particulièrement exacerbée et les professionnels n'ont pas le droit à l'erreur. C'est pour réfléchir et proposer des solutions adaptées à l'artisanat en Ile-de-France, que Panifour lance les journées «Process Gagnant»

“

**PROCESS GAGNANT**  
**se poser les bonnes questions**  
**AUJOURD'HUI**  
**pour gagner**  
**DEMAIN**

”



## Au programme de chaque journée

- ▶ Des artisans boulangers-pâtisseries d'Ile-de-France livreront leur recette du succès
  - S'inscrire dans les tendances du marché: Des artisans témoignent
  - Se démarquer de la concurrence: Quelques expériences réussies
  - Les bonnes recettes pour augmenter ses marges
  - Produits signature: Quelques exemples de succès
- ▶ Des conseils business avec nos experts
  - Les trucs pour booster votre chiffre d'affaires
  - Nouvelles technologies: Les outils de gestion intégrés dans les fours de dernière génération
  - Agencement: Comment doper votre business
- ▶ Notre vision de la boulangerie francilienne  
L'équipe du bureau d'études de PaniConcept (la division création et aménagement de Panifour) a pris en compte les tendances de consommation pour créer une boulangerie répondant aux exigences du marché francilien des dix prochaines années. Vous pourrez découvrir cette création en grandeur nature, dans l'espace expo
- ▶ EXPO
  - 25 exposants et les plus grandes marques présentes sur l'espace Expo
  - Des démos permanentes et des ateliers création avec Pascal Tepper MOF
- ▶ 6 jours de «PROMOS GAGNANTES» et d'offres exceptionnelles de financement.
- ▶ En exclusivité Ile-de-France: Bongard présentera sa toute nouvelle gamme de four EvO: qui offre le plus large choix de Fours à Soles du marché et dont la qualité de cuisson est inégalée à ce jour.



## INVITATION

16 > 21 Mars – 10:00 > 18:00 - Bondoufle

# PANIFOUR

Vous invite aux

## 6 JOURS PROCESS GAGNANT

Une occasion unique en Ile-de-France  
de réfléchir aux solutions de demain  
et  
de découvrir des équipements innovants,  
dans un cadre convivial.

Validez votre invitation dès maintenant  
sur [www.panifour.fr](http://www.panifour.fr)

ou directement par téléphone au 01 60 86 41 00  
Accès, infos et renseignements pratiques sur [www.panifour.fr](http://www.panifour.fr)  
Panifour - 5 rue Gustave Madiot - 91921 Bondoufle



**BONGARD**



« Les Ingrédients du Succès »



Moulin de Bourgeois  
Moulinier, et bien plus encore



DE PÈRE EN FILS  
MOULINS FOUCHÉ  
DEPUIS 1860



MOULINS DE CHARS  
DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1803