

FBK 2019 auf einen Blick

Mit Trends und inspirierendem Branchenaustausch

An der FBK 2019 stehen Trends und der Branchenaustausch noch stärker im Zentrum. Im «FBK-Forum» erfahren die Besucher/innen Spannendes, Überraschendes, Bereicherndes und vieles mehr. Die 34. Austragung der Messe findet erstmals im März statt.

Die Organisatoren der Schweizer Fachmesse für Bäckerei-, Konditorei- und Confiteriebedarf (FBK) in Bern haben die Anliegen der Aussteller und Besucher analysiert und Anpassungen vorgenommen: mehr Informationen, Networking und Erlebnisse. «Wir gewichten die Informationsvermittlung und den Branchenaustausch noch mehr. Damit wollen wir zusätzliche Besucherinnen und Besucher für unsere Messe gewinnen sowie allen Gästen einen Mehrwert bieten», betont Urs Wellauer, Direktor SBC.

Erstmals im März

Die FBK ist der einzige nationale umfassende Branchen-Treffpunkt. Er findet alle zwei Jahre statt. Dank der Verschiebung der FBK 2019 von Januar auf März (17.–20. März) kann die zeitgleiche Austragung mit internationalen Messen (Sirha und Sigeo) umgangen werden. Ostern fällt auf den 21. April, also einen Monat nach Messeschluss.

«FBK-Forum»

2017 fand erstmals das «FBK-Trendforum» statt. Das grosse Interesse und das durchwegs positive



Im «FBK-Forum» profitieren die Besucher/innen von täglich vier Fachdemonstrationen zu Branchentrends.

Feedback übertrafen die Erwartungen der Messeleitung. Das «FBK-Forum» wird 2019 wieder stattfinden. Es wurden kleine Verbesserungen vorgenommen, so dass die Themenblöcke noch attraktiver sein werden. Die Besucherinnen und Besucher profitieren täglich mehrmals von inspirierenden Fachde-

monstrationen und Referaten über Trends und aktuelle Branchenthemen. Neu wird das bewährte «FBK-Forum» simultan ins Französische übersetzt.

Knackige 20-Minuten-Häppchen

■ **Trendsetter Brot:** Buchweizen, Sauerteig, Röstaromen & Co.

■ **Aroma-Kombinationen perfektionieren:** Food Pairing mit Patrick Zbinden, Multisensoriker.

■ **Mehr Genuss dank weniger Zucker und Fett:** Erfahrungen aus der Praxis.

■ **Verkaufsprofis verraten Tipps:** Gastfreundschaft, Präsentation, Schnittstelle Produktion/Verkauf.

Der Branchen-Treffpunkt

FBK +



17. – 20. März 2019

in Bern

fbk-2019.ch

34. Schweizer Fachmesse für Bäckerei-, Konditorei- und Confiteriebedarf

Trends & Innovationen


Brot


Schokolade


Kaffee


Snacks


Glacé

Austausch und Kaffee-Genuss
Im von CafetierSuisse betriebenen Café beim SBC-Stand können die Besucher/innen trendige Kaffee-Kreationen geniessen und sich mit erfahrenen Baristi, Berufskollegen sowie SBC-Vertretern austauschen.

«Rendez-vous FBK»

Das 2. «Rendez-vous FBK» von Montag, 18. März 2019, von 17.15 bis 19.30 Uhr setzt auf Mut und Kreativität. Beides ist die Basis für Innovation und um als Unternehmen überleben zu können. Die Referentin Cordelia Hagi ist Kommunikationsexpertin und beschäftigt

» Jetzt anmelden fürs «Rendez-vous FBK»!

sich seit über 30 Jahren professionell mit Kreativität. In ihrer Keynote «Kreativität auf Knopfdruck» erfahren die Gäste das Rezept dazu. Das anschliessende Apéro lädt zu Gesprächen unter Ausstellern und Besuchern ein.

■ **Informationen:** Flyer unter www.fbk-2019.ch, Rubrik «Rendez-vous FBK»

■ **Anmelden:** per E-Mail unter Angabe von Firma, Name, Vorname, Adresse an sarah.stettler@

swissbaker.ch oder Tel. 031 388 14 14. Aussteller und SBC-Mitglieder erhalten je zwei kostenlose Tickets, weitere Eintritte gibt es zu CHF 50.– pro Person.

Online-Ausstellerverzeichnis

Im neuen Online-Aussteller- und Produktverzeichnis erhalten die

«Wir gewichten die Informationsvermittlung und den Branchenaustausch noch mehr.»

Besucher/innen detailliert und bebildert Informationen über die Aussteller sowie deren Angebote und Neuheiten (www.fbk-2019.ch). Die Angaben werden fortlaufend bearbeitet und ergänzt.

Das umfassende Ausstellungsprogramm deckt die Bereiche Bäckerei, Konditorei, Confiterie, Schokolade, Glacé, Kaffee, Gastronomie und Take-away ab. Mit eingeschlossen sind Verkauf, Verpackung, Ladenbau, Informatik und Administration. Kurze Standbesprechungen wird «panissimo» in der Sondernummer vom 8. März publizieren.

Die FBK-Aussteller und die Messeleitung freuen sich auf Sie.

SBC



Richemont-Kurse Anfang 2019

Auf www.richemont.online können Sie einfach die Verfügbarkeit der Kurse abfragen und Ihr eigenes Kursprogramm zusammenstellen. Wir freuen uns auf Ihre Anmeldungen!

» Bäckerei

Dienstag, 5. Februar 2019

Mehr Geschmack mit Teigruhe von 6 bis 48 Stunden

Qualitätsverbesserung, Geschmack und bessere Bekömmlichkeit sind nur einige Beispiele für die Wichtigkeit einer langen Teigführung. Doch wo sind die Grenzen und wie wird dieses spannende Thema bei der Umsetzung am besten angegangen? Fragen, die wir mit Ihnen im Kurs beantworten wollen.

CHF 330.-* /450.-



» Konditorei

Mittwoch, 6. Februar 2019

Hausgemachte Konfitüren – ein besonderer Genuss (mit Gastreferat von Markus Kunz)

Wir zeigen Ihnen diverse Einsatzmöglichkeiten und vermitteln Ihnen alles Wissenswerte von der Herstellung bis zum Verkauf dieses Produktes. Gemeinsam werden wir an diesem Kurstag eine von Ihnen kreierte Konfitüre herstellen. Markus Kunz hat in den letzten 17 Jahren die Technik, mit welcher er Konfitüren herstellt, so verfeinert und verändert, dass sie optimal zu seiner Vorstellung einer exzellenten Konfitüre passt. Lassen Sie sich in seinem Referat von seiner Leidenschaft anstecken.

CHF 330.-* /450.-

» Agenda

- Mo, 11. Februar 2019:** Gut beschriftet – gezielt verkauft
- Do, 21. Februar 2019:** Glace in Spitzenqualität herstellen
- Start: Mo, 4. März 2019:** Diplomlehrgang Bäckerei (4 x 2 Tage)

* SBC-Mitglieder

RICHEMONT LUZERN

Tel. 041 375 85 85, richemont@richemont.cc www.richemont.online

Facts & Figures

- Ausstellungsdauer: Sonntag, 17. März, bis Mittwoch, 20. März 2019
- Öffnungszeiten: täglich von 9.00 bis 17.00 Uhr
- Veranstaltungsort und Organisation: Bernexpo AG, Bern
- Hallenbelegung: 2.0, 2.1, 3.0, 3.2
- Veranstalter: Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC), Bern
- Turnus: alle zwei Jahre
- Anzahl Aussteller: rund 200
- Bruttoausstellungsfläche: 22 000 m²
- Anzahl Besucher: rund 25 000
- Kostenlose Tickets für «panissimo»-Leser/innen: www.fbk-messe.ch/ticket > Promocode fb193m1rj9