

Le rendez-vous de la branche



Schweizer Fachmesse für Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriebedarf
Foire spécialisée suisse en matériel de boulangerie, pâtisserie et confiserie
Fiera professionale svizzera per panetteria, pasticceria e confetteria

FBK 2019 – LE rendez-vous de la branche du 17 au 20 mars 2019, Berne

L'accent sera encore davantage mis sur les tendances et échanges sectoriels lors de la FBK 2019, Foire spécialisée suisse en matériel de boulangerie, pâtisserie et confiserie: les thèmes du sucre, du pain d'avant-garde, du food pairing et de l'hospitalité seront abordés lors du «Forum FBK».

La 34^e Foire spécialisée suisse en matériel de boulangerie, pâtisserie et confiserie se déroulera du 17 au 20 mars 2019 sur le site de BERNEXPO SA. Quelque 180 exposants suisses et étrangers présentent leurs offres et nouveautés à près de 25'000 visiteuses et visiteurs, sur une surface d'exposition brute de plus de 22'000 m².

Vaste programme d'exposition

La FBK – l'unique Foire spécialisée suisse consacrée à la boulangerie-pâtisserie-confiserie, au chocolat, à la glace, au café et au take-away – constitue la source d'inspiration et le lieu de rencontre de la branche. D'excellente qualité, le programme d'exposition réserve également de belles découvertes et surprises à la restauration et à l'hôtellerie.

- Agencements de magasins et cafés
- Articles de décoration
- Assurances
- Cake design
- Conseils aux entreprises
- Empaqueuses, matériel d'emballage
- Fabrication de glaces
- Fours de boulangerie
- Installations frigorifiques
- Logistique
- Machines de boulangerie, pâtisserie et confiserie
- Matières premières
- Nettoyage et hygiène
- Préparation et consommation de café, machines à café
- Produits de panification et ingrédients, prémélanges
- Produits surgelés, produits finis et semi-finis
- Services en lien avec l'administration
- Services de marketing et offres publicitaires
- Snacks, produits à l'emporter, convenience food
- Systèmes informatiques et de caisse
- Technologies de l'information, informatique
- Trafic des paiements
- Véhicules de vente
- Vêtements professionnels

2^e «Rendez-vous FBK»

Le 2^e «Rendez-vous FBK» qui aura lieu **le lundi 18 mars 2019 de 17 h 15 à 19 h 30** mise sur le courage et la créativité, qui sont à la base de l'innovation et de la survie des entreprises.

La Keynote

L'oratrice **Cordelia Hagi** est une experte en communication spécialisée dans la créativité depuis plus de 30 ans. Les hôtes en obtiendront la recette dans le cadre de sa keynote intitulée «Créativité d'un simple clic». L'apéro qui suivra invitera à des échanges entre exposants et visiteurs.

L'ambassadeur du secteur

André Lüthi, CEO de Globetrotter Group SA et boulanger-confiseur qualifié, est notre actuel «**Ambassadeur du pain et du chocolat 2018**». Faisant écho à Cordelia Hagi, les impulsions de cet esprit créatif promettent d'être passionnantes.

Vous trouverez des **informations détaillées** sur le sujet dans le Flyer.

Inscription gratuite par courrier électronique adressé à sarah.stettler@swissbaker.ch

«Forum FBK»

Le premier «Forum sur les tendances» de la FBK a eu lieu en 2017. Le grand intérêt porté à ce dernier et les retours très positifs ont dépassé les espérances de la direction du salon. Le « Forum FBK » (halle 3.2, stand D36) aura donc à nouveau lieu en 2019. Quatre fois par jour, les visiteuses et visiteurs pourront **profiter de démonstrations professionnelles et d'interventions sur des tendances et thèmes d'actualité dans le secteur, qui se veulent des sources d'inspiration.** Le «Forum FBK» sera traduit simultanément en français.

Morceaux choisis de 20 minutes

- 11 h 00** **Pain d'avant-garde – sarrasin, levain, arômes grillés & co.**
Le pain est à nouveau tendance. On ne compte plus les posts sur Instagram, sur Facebook et dans les blogs qui montrent comment cuire du bon pain. Quelles sont les opportunités en la matière pour les artisans boulangers?
- 12 h 30** **Plus de saveur grâce à moins de sucre et de matières grasses – expériences pratiques**
Réduire la teneur en sucre et en matières grasses des pâtisseries tout en gagnant en saveur: ce n'est pas contradictoire. Une nouvelle méthode de fabrication sera présentée lors du «Forum FBK».
- 14 h 00** **Perfectionnement de combinaisons d'arômes – food pairing avec Patrick Zbinden, analyste multisensoriel**
C'est à juste titre que les savoureux mariages d'ingrédients alimentaires sont en vogue, sachant que les alliances réussies éveillent les sens et augmentent les ventes. Le public en apprendra davantage sur les mystérieuses interactions des arômes.
- 15 h 30** **Conseils de professionnels de la vente – hospitalité, présentation, interface production / vente.**
Elisabeth Ghio et Muriel Rey – vente & commerce de détail de Richemont centre de compétence boulangerie-pâtisserie-confiserie – partageront leurs solides connaissances sur des thèmes clés de la vente. Des professionnels de la vente de différentes boulangeries-confiseries livreront ensuite leurs conseils et astuces.

Madame Sarah Stettler (sarah.stettler@swissbaker.ch, tél. 031 388 14 19) se tient à votre entière disposition pour toute **information complémentaire ou interview** avant et pendant le salon – le cas échéant au stand de la BCS (halle 3.2, stand D36).

Accès à la FBK: Les représentants des médias peuvent obtenir des cartes médias gratuites auprès du bureau du salon.

La FBK est LE rendez-vous de la branche des professionnels actifs. Nous nous réjouissons de vous accueillir lors de l'édition 2019, les journalistes des médias spécialisés et grand public étant également les bienvenus.

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs

Berne, le 4 mars 2019

Organisation:



Des informations complémentaires sont disponibles sur le site Internet www.fb�-2019.ch.

Informations aux médias:

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS), Sarah Stettler, responsable des services marketing, Seilerstrasse 9, 3001 Berne, tél. 031 388 14 19, sarah.stettler@swissbaker.ch, www.swissbaker.ch