

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 à Berne Extension en vue avec la FBKplus

L'accent a encore été mis davantage sur les tendances et échanges sectoriels lors de la FBK 2019, Foire spécialisée suisse en matériel de boulangerie, pâtisserie et confiserie. La direction du salon et BERNEXPO AG envisagent d'étendre la FBK en une «FBKplus».

Du 17 au 20 mars 2019, la 34^e Foire spécialisée suisse en matériel de boulangerie, pâtisserie et confiserie a enregistré 19'350 visiteuses et visiteurs (22'770 en 2017, recul de 15 %). L'ambiance parmi les visiteurs et les exposants s'est à nouveau avérée très positive, le salon ayant remporté un franc succès. Les conclusions du sondage des visiteurs et des exposants seront intégrées dans le développement futur de la FBK.

Le secteur des foires et salons est en pleine mutation dans tous les secteurs. L'acquisition d'exposants et la mobilisation des visiteurs sont toujours plus complexes. La direction du salon envisage donc, en collaboration avec BERNEXPO AG, d'étendre la FBK à d'autres secteurs alimentaires en tenant compte davantage des prestataires de services et de technologies. En tant que rendez-vous sectoriel, la «FBKplus» devrait être agrémentée par des manifestations et événements de réseautage professionnels, orientés sur les tendances. «L'affluence quotidienne réjouissante des visiteurs au Forum FBK 2019 nous conforte dans l'idée que nous avons choisi la bonne voie en renforçant l'information au-delà de l'activité de base du salon et les possibilités d'échanges pour les visiteuses et visiteurs», selon Urs Wellauer, responsable du salon et directeur de l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs. Le 2^e «Rendez-vous FBK» a également été une réussite, avec ses interventions et son apéro de réseautage pour les exposants et les visiteurs.

«Forum FBK»

Les visiteuses et visiteurs ont profité chaque jour de démonstrations professionnelles et d'interventions passionnantes sur des tendances et thèmes d'actualité dans le secteur.

Pain d'avant-garde

Lors du «Forum FBK», Urs Röthlin, responsable de la boulangerie au Richemont centre de compétence boulangerie pâtisserie confiserie de Lucerne, et différents hôtes utilisant d'anciennes variétés de céréales dans le cadre de leur métier ont séduit les visiteuses et visiteurs. Outre les céréales anciennes, l'accent a également été mis sur le sarrasin. Sur le modèle du «mug cake», les visiteuses et visiteurs ont pu suivre en direct la «cuisson» au micro-onde d'un pain sans gluten au levain-chef et au sarrasin. «C'est surtout à la fin, quand tous s'avancent pour déguster les produits et poser encore quelques questions que les conversations s'avèrent toujours bonnes», selon Urs Röthlin.

Moins de sucre et de matières grasses

Grâce à une méthode novatrice, il est possible de fabriquer des pâtisseries avec moins de matières grasses, moins de sucre et moins de calories. Dans le même temps, ces créations se caractérisent par une saveur plus intense et une consistance plus légère, tout en étant plus digestes. C'est en tout cas la promesse faite par Stefan Bischof, propriétaire de «g'nuss» à Saint-Gall. Ce pâtissier passionné a expliqué sa démarche lors du «Forum FBK».

Perfectionnement de combinaisons d'arômes

«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», a souligné le célèbre analyste sensoriel, Patrick Zbinden. En matière de «food pairing» et de «food completing», l'objectif est de combiner des aliments en fonction de leurs profils aromatiques et gustatifs. Patrick Zbinden a présenté le b.a.-ba du «food pairing» et du «food completing» aux visiteuses et visiteurs, qui ont ainsi pu découvrir comment combiner des ingrédients avec systématique.

Thèmes clés en vente

A une époque où les commandes en ligne, le self-service et le selfscanning sont en plein essor, la vente offre au secteur artisanal un grand potentiel lui permettant de se démarquer et de se distinguer positivement sur un marché où la concurrence fait rage.

«L'art de la vente consiste à identifier les besoins de la clientèle dans la mesure du possible, à toucher les cœurs et à proposer une expérience d'achat émotionnelle», ont relevé les professionnelles de la vente Elisabeth Ghio et Muriel Rey, du Richemont centre de compétence boulangerie pâtisserie confiserie. Il n'est pas étonnant que 70 % de la réussite de la vente dépende du comportement à l'égard de la clientèle, sachant que 90 % des décisions d'achat sont purement émotionnelles. Les professionnelles de la vente ont séduit le public conquis avec des thèmes clés: l'hospitalité et la convivialité, la vente et la production, la présentation des marchandises et la vente émotionnelle. Des représentantes de différentes boulangeries-confiseries ont ensuite livré leurs conseils et astuces.

2^e «Rendez-vous FBK»

Le 2^e «Rendez-vous FBK» qui s'est déroulé le lundi 18 mars 2019 de 17 h 15 à 19 h 30 était placé sous le signe du courage et de la créativité. Cordelia Hagi est une experte en communication spécialisée dans la créativité depuis plus de 30 ans. En rose de la tête aux pieds, cette dernière a concrètement expliqué à son public comment trouver des solutions créatives, en lui conseillant notamment:

- de s'inspirer de secteurs tout différents pour voir comment ils communiquent;
- de poser des questions à des enfants, parce que ces derniers savent encore laisser libre cours à leur créativité et parler sans à priori;
- de développer de nouvelles idées à partir d'histoires existantes.

Se trouvait également sur scène l'«Ambassadeur du pain et du chocolat 2018» en fonction, André Lüthi, CEO de Globetrotter Group AG et boulanger-confiseur qualifié. Il en a résulté un débat passionnant entre les deux professionnels à succès sur la numérisation et le type de publicité. Tous deux étaient d'avis que la vraie passion, l'authenticité et des collaborateurs motivés sont essentiels. «Il faut privilégier l'humain et non la valeur ajoutée. Ayez le courage de mettre l'humain au centre de vos préoccupations. La flamme se propagera à vos clients», a souligné André Lüthi.

La prochaine FBK aura lieu du **20 au 23 juin 2021** à Berne. Le nouveau concept de «FBKplus» sera présenté à l'automne 2019.

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs

Berne, le 21 mars 2019

Des informations complémentaires sont disponibles sur le site Internet www.fbk-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

Veillez contacter la BCS pour interviewer les intervenantes et intervenants.
