

Der Branchen-Treffpunkt



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

## Medienmitteilung

### FBK 2017 mit Trends und Innovationen

**Die 33. Schweizer Fachmesse für Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriebedarf (22. bis 25. Januar 2017) in Bern stand ganz im Zeichen von Trends und Innovationen. Präsentiert wurde auch die neue Trendstudie, die als Wegweiser für die Branche dienen wird.**

**207 Aussteller** aus dem In- und Ausland präsentierten auf dem Messegelände der BERNEXPO den Besuchern/innen auf einer Bruttoausstellungsfläche von über **22'000 m<sup>2</sup>** ihre Angebote und Neuheiten.

Die Messedauer wurde von fünf auf vier Tage verkürzt, die tägliche Öffnungszeit jedoch um eine Stunde verlängert. Die Messeleitung freut sich über die konstanten täglichen Besucherzahlen, insgesamt verzeichnet die FBK 2017 **22'770 Besucherinnen und Besucher**. Die Nettostandfläche veränderte sich gegenüber 2015 praktisch nicht, trotz des weitergehenden Konzentrationsprozesses in der Bäckerei-Confiserie-Branche. Der neue SBC-Direktor Urs Wellauer äusserte sich zufrieden: «Die FBK war einmal mehr DER Branchen-Treffpunkt und Inspirationsquelle für aktive Fachleute aus der Bäckerei-Confiserie-Branche und bot auch der Gastronomie/Hotellerie wertvolle Anregungen.» Die Stimmung bei den Besuchern und Ausstellern war erneut durchweg sehr positiv und die Messe gesamthaft ein voller Erfolg.

#### Neue Trendstudie

An der diesjährigen FBK präsentierte der Schweizerische Bäckerei-Confiserie-Verband (SBC) – der Messeveranstalter – die Resultate der von ihm in Auftrag gegebenen Trendstudie mit dem Titel «**Die Zukunft der Schweizer Bäckerei-Confiserie-Branche**». Sie soll als Wegweiser für die Zukunft der Branche dienen und gibt zu folgenden Fragen Antwort:

- Wie sieht der Kunde von morgen aus?
- Wie die künftige Produktentwicklung?
- Welche neuen Technologien wirken sich auf unser Einkaufsverhalten aus?
- Welche kulturellen Werte werden in Zukunft unser Essverhalten bestimmen?

Mit diesen und noch mehr Fragen beschäftigte sich die Trendone GmbH und recherchierte intensiv in der Branche. Die Analysten haben aus den gesammelten Ergebnissen eigenständige **Zukunftsszenarien mit konkreten Umsetzungsbeispielen** erstellt.

Die Ergebnisse wurden am «**Rendez-vous FBK**» – **Eröffnungsanlass für Aussteller und FBK-Besucher** – sowie im «**FBK-Trendforum**» während der Fachmesse vorgestellt. Die **neue Trendstudie inklusive Schlusswort** (Seite 39) ist unter [www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch) aufgeschaltet.

### FBK-Trendforum mit Branchenspezialisten

Die Besucher erhielten im «FBK-Trendforum» täglich **konkrete Fakten und handfeste Tipps aus der Trendstudie** für die Bäckerei-Confiserie-Branche und erlebten hochstehende **Fachdemonstrationen** über die Trends bei Kaffee, Schokolade und Sauerteig.

- Patrick Zbinden, Food-Journalist BR und DIN-Sachverständiger für Sensorik, verblüffte die Forum-Teilnehmenden mit multisensualen Erlebnissen im Bereich **Schokolade**. «Eine multisensorielle Verkaufsstrategie bietet einerseits die Möglichkeit, Lebens- und Genussmittel wirkungsvoll zu inszenieren. Gleichzeitig wird durch die höhere Wahrnehmungsintensität eine Differenzierungsebene relevant und das Genusserlebnis verstärkt.», so Patrick Zbinden.
- Giuliano Bartoli ist mit Leidenschaft und Überzeugung Barista-Trainer und entfachte sein **Kaffee-Feuer** auch bei den Workshop-Teilnehmenden.
- Urs Röthlin, Leiter Bäckerei & Feinbäckerei der Richemont Fachschule, und Patrick Zbinden zeigten neue Erkenntnisse über **Sauerteig** auf. «Ein Brot mit einem Stück frischer Backhefe zu lockern ist relativ einfach. Mehr Erfahrung braucht es, wer ein Brot mit der Kraft von wilden Hefen und Bakterien backen will.», so Urs Röthlin.

### Impulse für die Branche

Mit der Trendstudie gibt der Schweizerische Bäcker-Confiseurmeister-Verband seinen Mitgliederbetrieben und den Branchenpartnern Impulse für die Zukunft. Er hat ein Werkzeug für die gesamte Branche geschaffen. Nun liegt es an den einzelnen Bäckereien-Confisereien, individuell betriebseigene Massnahmen umzusetzen und die vielfältigen Chancen zu nutzen. Urs Wellauer, SBC-Direktor: «Innovationspotenziale sind frühzeitig zu erkennen für eine erfolgreiche Weiterentwicklung der Betriebe in unserer Branche».

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband

Bern, 26. Januar 2017

Veranstalter:



---

**Weitere Informationen zur FBK 2017 unter [www.fbk-2017.ch](http://www.fbk-2017.ch).**

**Auskünfte an die Medienschaffenden erteilt gerne der Veranstalter:**

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC), Sarah Stettler, Leiterin Marketing Services  
Seilerstrasse 9, 3001 Bern, Tel. 031 388 14 19, [sarah.stettler@swissbaker.ch](mailto:sarah.stettler@swissbaker.ch), [www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch)

---