

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

## **FBK 2019 – DER Branchen-Treffpunkt 17. bis 20. März 2019, Bern**

**An der FBK 2019, Schweizer Fachmesse für Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriebedarf, stehen Trends und der Branchenaustausch noch stärker im Zentrum: Zucker, Trendsetter Brot, Food Pairing und die Gastfreundschaft sind am «FBK-Forum» ein Thema.**

Die 34. Schweizer Fachmesse für Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriebedarf findet vom 17. bis 20. März 2019 auf dem Messeplatz der BERNEXPO AG statt. Rund 180 Aussteller aus dem In- und Ausland präsentieren den rund 25'000 Besucher/innen auf einer Bruttoausstellungsfläche von über 22'000 m<sup>2</sup> ihre Angebote und Neuheiten.

### **Umfangreiches Ausstellungsprogramm**

Die FBK 2019 – die einzige Schweizer Fachmesse zu den Themen Bäckerei, Konditorei, Confiserie, Schokolade, Glacé, Kaffee und Take-away – ist Inspirationsquelle und Branchen-Treffpunkt zugleich. Das qualitativ hochstehende Ausstellungsprogramm hält auch für die Gastronomie und Hotellerie Innovationen und Anregungen bereit.

- Bäckerei-, Konditorei- und Confisieremaschinen
- Backmittel und Zutaten, Backmischungen
- Backöfen
- Berufsbekleidung
- Betriebsberatungen
- Cake Design
- Computer- und Kassensysteme
- Dekorartikel
- Dienstleistungsangebote rund um die Administration
- Glacéherstellung
- Informationstechnik, EDV
- Kaffeezubereitung, Kaffeemaschinen, Kaffeegenuss
- Kühlanlagen
- Laden- und Café-Einrichtungen
- Logistik
- Marketingdienstleistungen und Werbeangebote
- Reinigung und Hygiene
- Rohstoffe
- Snacks, Take-away, Convenience Food
- TK-Produkte, Halb- und Fertigfabrikate
- Verkaufsmobile
- Verpackungsmaschinen und -material
- Versicherung
- Zahlungsverkehr

### **2. «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 Keynote**

Die Referentin **Cordelia Hagi** am «Rendez-vous FBK» ist Kommunikationsexpertin und beschäftigt 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.

#### **Der Branchenbotschafter**

**André Lüthi, CEO der Globetrotter Group AG** und gelernter Bäcker-Confiseur, ist unser aktueller **«Ambassadeur du pain et du chocolat 2018»**. Der erfolgreiche kreative Querdenker gibt im Talk mit Cordelia Hagi spannende Impulse.

Detailinformationen finden Sie im beiliegenden Flyer.

**Kostenlose Anmeldung:** E-Mail an [sarah.stettler@swissbaker.ch](mailto:sarah.stettler@swissbaker.ch)

### «FBK-Forum»

2017 fand erstmals das «FBK-Trendforum» statt. Das grosse Interesse und das durchwegs positive Feedback übertrafen die Erwartungen der Messeleitung. Das «FBK-Forum» (Halle 3.2, Stand D36) wird 2019 wieder stattfinden. Die Besucherinnen und Besucher profitieren täglich viermal von **inspirierenden Fachdemonstrationen und Referaten über Trends und aktuelle Branchenthemen**.

#### Knackige 20-Minuten-Häppchen

**11.00 Uhr: Trendsetter Brot – Buchweizen, Sauerteig, Röstaromen & Co.**

Brot ist wieder im Trend. Immer häufiger wird in Blogs, auf Instagram und Facebook gezeigt, wie leckeres Brot gebacken wird. Wo liegen die Chancen für die gewerblichen Bäcker?

**12.30 Uhr: Mehr Genuss dank weniger Zucker und Fett – Erfahrungen aus der Praxis**

Zucker- und fettreduzierte Patisserie und gleichzeitig mehr Genuss: Das ist kein Widerspruch. Am «FBK-Forum» wird eine neuartige Herstellungsmethode präsentiert.

**14.00 Uhr: Aroma-Kombinationen perfektionieren – Food Pairing mit Patrick Zbinden, Multisensoriker**

Zu Recht ist die genussvolle Vermählung von Lebensmittelzutaten en vogue, denn gelungene Mariagen beleben die Sinne und steigern den Absatz. Erfahren Sie mehr über das geheimnisvolle Zusammenspiel der Aromen.

**15.30 Uhr: Verkaufsprofis verraten Tipps – Gastfreundschaft, Präsentation, Schnittstelle Produktion/Verkauf**

Elisabeth Ghio und Muriel Rey, Verkauf & Detailhandel des Richemont Kompetenzzentrums Bäckerei Konditorei Confiserie, vermitteln handfestes Wissen zu Schlüsselthemen im Verkauf. Im anschliessenden Talk verraten Verkaufsprofis aus unterschiedlichen Bäckereien-Confisereien ihre Tipps und Tricks.

Für **Detailinformationen oder Interviews** melden Sie sich bitte im Vorfeld bei Frau Sarah Stettler (sarah.stettler@swissbaker.ch, Tel. 031 388 14 19) oder vor Ort am Stand des SBC (Halle 3.2, Stand D36).

**Zutritt zur FBK:** Medienschaffende können im Messebüro kostenlose Medienbadges beziehen.

Die FBK ist DER Branchen-Treffpunkt für aktive Fachleute. Wir würden uns sehr freuen, auch Medienschaffende von Fach- und Publikumsmedien an der FBK 2019 zu empfangen.

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband

Bern, 4. März 2019

Veranstalter:



**Weitere Informationen zur FBK 2019 unter [www.fbk-2019.ch](http://www.fbk-2019.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, www.swissbaker.ch