

FBK 2017: Rendez-vous für Schweizer Bäcker, Konditoren und Confiseure



Die FBK präsentiert Trends und führt alle relevanten Aussteller und Entscheidungsträger der Branche zusammen. ZVG

Vom 22. bis 25. Januar öffnet die FBK auf dem Berner Messeplatz ein Fenster in die Zukunft.

Kristallkugeln, die einen Blick in die Zukunft ermöglichen, wünschsten sich viele Unternehmer. Weniger esoterisch, dafür mit harten Fakten unterlegt, ist die Trendstudie «Die Zukunft der Schweizer Bäckerei-Confiserie-Branche», die der Schweizer Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC) in Auftrag gegeben hat. Am Vorabend der 33. Schweizer Fach-

messe für Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriebedarf (FBK) werden im Rahmen des ersten «Rendez-vous FBK» die Ergebnisse der Studie präsentiert. Zum Eröffnungsanlass vom Samstag, 21. Januar, von 18 bis 21.30 Uhr, sind alle Aussteller und Besucher der Fachmesse eingeladen.

Trendforum liefert konkrete Fakten und handfeste Tipps

Fachbesucher, die nicht bereits am Vorabend nach Bern reisen, erhalten täglich konkrete Fakten und handfeste Tipps aus der Trendstudie am Stand des SBC in der Halle 3.2. Das FBK-Trend-

forum bietet jeweils 20-minütige Referate zu vier Themen:

- × 11.00 Uhr: Kaffeequalität – Wettbewerbsvorteil oder reine Geschmackssache?
- × 12.30 Uhr: Sauerteig, ein echter Mehrwert – aromareicher Genuss und Gesundheit
- × 14.00 Uhr: Schokolade trifft Multisensorik – Genuss-erlebnisse entschlüsseln
- × 15.30 Uhr: Trendstudie für die Bäckerei-Confiserie-Branche – konkrete Fakten und handfeste Tipps

Detailinformationen gibt es auf der FBK-Webseite. Dort können sich Interessierte für das erste

«Rendez-vous FBK» anmelden. Eine Teilnahme kostet 70 Franken pro Person respektive 50 Franken für SBC-Mitglieder. Keine Anmeldungen sind für das FBK-Trendforum sowie die Innovationszone erforderlich.

Plattform für neueste Produkte

In der Innovationszone, angrenzend an das Trendforum, präsentieren Aussteller ihre innovativen Produkte und Dienstleistungen, die neu auf dem Markt sind. Deren Lancierung darf nicht länger als 18 Monate vor der FBK 2017 erfolgt sein. Über die Zulassung befand die Messeleitung. Diese erwartet übrigens rund 27000 Besucher und Besucherinnen. Darunter zahlreiche Lernende, für die der Schweizer Bäckerei-Konditorei-Personal-Verband sbkpv einen Parcours zusammenstellt (Artikel unten).

Insgesamt stellen in den Hallen der Bernexpo am Guisanplatz in Bern-Wankdorf 210 Anbieter aus dem In- und Ausland ihre Produkte aus. Vertretene Sparten sind:

- × Bäckerei-, Konditorei- und Confisieremaschinen
- × Backmittel und -zutaten, Backmischungen
- × Backöfen
- × Berufsbekleidung
- × Betriebsbewertung
- × Cake Design
- × Computer- und Kassensysteme
- × Dekorartikel
- × Dienstleistungsangebote rund um die Administration
- × Glaceherstellung
- × Informationstechnik und EDV
- × Kaffeezubereitung, Kaffeemaschinen sowie Kaffeegenuss
- × Kühlanlagen
- × Laden- und Café-Einrichtung
- × Logistik

- × Marketingdienstleistungen und Werbeangebote
- × Reinigung und Hygiene
- × Rohstoffe
- × Snacks, Take-away, Convenience Food
- × Tiefkühlprodukte, Halb- und Fertigfabrikate
- × Verkaufsmobile
- × Verpackungsmaschinen und -material
- × Versicherungen
- × Zahlungsverkehr

Das qualitativ hochstehende Ausstellungsprogramm hält auch für die Gastronomie und Hotellerie zahlreiche Innovationen und Anregungen bereit.

Fachsimplen unter Berufskollegen

Nicht zuletzt ist die FBK ein Treffpunkt der Berufsleute. Sei dies an den Ständen der Berufsorganisationen SBC oder sbkpv, in den Foren oder bei Ausstellern und Lieferanten der Branche. Für reichlich Gesprächsstoff wird also gesorgt sein. GABRIEL TINGUELY

Wichtiges in Kürze

Öffnungszeiten:

Sonntag, 22. Januar,
bis Mittwoch, 25. Januar,
jeweils von 9 bis 18 Uhr

Anreise Bernexpo:

Tram 9 ab HB Bern bis Haltestelle Guisanplatz;
S-Bahnen 1, 2, 3, 4, 31 und 44 bis Haltestelle Wankdorf Bahnhof, anschliessend einige Minuten zu Fuss.
Im Auto bis zur Ausfahrt Bern-Wankdorf, dann der Beschilderung «expo» folgen.

Lernende gehen an der FBK auf Spurensuche

«Typisch schweizerisch» ist der Leitspruch des diesjährigen Parcours für Lernende.

Der Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband sbkpv organisiert an der FBK einen spannenden Parcours. Ähnlich wie bei einem Orientierungslauf suchen angehende Berufsleute nach Antworten auf Fragen zu Produkten und Dienstleistungen. Dabei steht das Thema «typisch schweizerisch» im Mittelpunkt. Der Start erfolgt beim sbkpv in der Halle 3.2 am Stand 240. Wer alle Fragen richtig beantworten kann, gewinnt. Zum Beispiel einen Festivalpass für zwei Personen für das Greenfield Open Air vom 8. bis 10. Juli in Interlaken, Brotmesser von der Messermanufaktur Kai sowie weitere tolle Preise. Als Klassenpreis winkt ein Überras-

chungsausflug inklusive Carfahrt, Essen, Spass und Spiel. Fachlehrer haben noch bis zum kommenden 16. Januar Zeit, ihre Klasse anzumelden. Der Anmeldetalon kann auf der Webseite der Hotel & Gastro Union/sbkpv heruntergeladen werden. Der Parcours durch die Hallen der FBK dauert rund eineinhalb Stunden.

sbkpv lanciert den «Brot-Chef 2017»

Nebst Start und Ziel des Parcours ist der Stand des sbkpv Treffpunkt für Lernende, Fachlehrer und Mitglieder. Im Vordergrund steht dabei der Austausch unter Berufsleuten und mit dem Berufsverband. Die Besucher können aber auch ein Erinnerungsfoto knipsen lassen oder Informationen rund um die Themen Netzwerk, Bildung und Sicherheit abholen.

Zudem lanciert der sbkpv an der FBK den «Brot-Chef 2017». Lernende und junge Ausgebildete



Am sbkpv-Stand steht der Austausch unter Mitgliedern, Berufsleuten und dem Berufsverband im Vordergrund. ZVG

haben die Möglichkeit, Stefan Kogler, den WEKO-Präsidenten, zu treffen. Dieser informiert im persönlichen Gespräch über das aktuelle Reglement, und er wird auch von seinen Erfahrungen als Brot-Chef-Kandidat erzählen.

Weiter sucht der sbkpv Lernende, welche die Musik-Stars am Greenfield Open Air aus der Backstube vor Ort verwöhnen möchten. David Affentranger, sbkpv-Geschäftsführer, wird Bewerbungen in Empfang nehmen. Ebenfalls

am Stand des sbkpv wird ein Vertreter des Wettbewerbs «Zukunftsträger» präsent sein. Dieser erklärt den Ablauf sowie die Termine und animiert die Lernenden, ihre Lehrmeister für den Wettbewerb anzumelden. (GAB)



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch/sbkpv