

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 Erweiterung zur FBKplus im Fokus**

**An der FBK 2019, Schweizer Fachmesse für Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriebedarf, standen Trends und der Branchenaustausch noch stärker im Zentrum. Die Messeleitung prüft zusammen mit der BERNEXPO AG die Erweiterung der FBK zur «FBKplus».**

Die 34. Schweizer Fachmesse für Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriebedarf verzeichnete vom 17. bis 20. März 2019 19'350 Besucherinnen und Besucher (2017: 22'770 Besucher/innen, minus 15 %). Die Stimmung unter den Besuchern und den 180 Ausstellern war sehr positiv und die Messe ein Erfolg. Die Rückschlüsse aus der Aussteller- und Besucherumfrage werden in die FBK-Weiterentwicklung einfließen.

Das Messegeschäft ist branchenübergreifend im Umbruch. Die Aussteller-Akquisition und Besuchermobilisierung erfordern mehr Effort denn je. Die Messeleitung prüft zusammen mit der BERNEXPO AG die Erweiterung der FBK um weitere Lebensmittelbereiche unter verstärktem Einbezug der Technologie- und Dienstleistungsanbieter. Diese «FBKplus» soll als Branchen-Treffpunkt umrahmt werden von fach- und trendorientierten Veranstaltungen sowie Networkingevents. «Das erfreuliche Besucheraufkommen im FBK-Forum 2019 bestärkt uns im eingeschlagenen Weg, den Besucherinnen und Besucher verstärkt über das Messekerngeschäft hinaus mehr Informationen und Austauschmöglichkeiten zu bieten», erklärt Urs Wellauer, Messeverantwortlicher und Direktor des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes. Ebenso erfolgreich war das 2. «Rendez-vous FBK» mit Referat und Networking-Apéro für Aussteller und Besucher.

### **«FBK-Forum»**

Die Besucherinnen und Besucher profitierten täglich von inspirierenden Fachdemonstrationen und Referaten über Trends und aktuelle Branchenthemen.

### **Trendsetter Brot**

Am «FBK-Forum» inspirierten Urs Röthlin, Leiter Bäckerei am Richemont Kompetenzzentrum Bäckerei Konditorei Confiserie in Luzern, sowie Gäste, welche das Handwerk mit alten Getreidesorten leben, die Besucherinnen und Besucher. Dabei war neben dem Urgetreide der Buchweizen ein grosses Thema. Nach Vorbild des «Mug Cake» (Tassenkuchen) konnten die Besucherinnen und Besucher eins zu eins mitverfolgen, wie ein glutenfreies Buchweizen-Sauerteigbrot in der Mikrowelle «gebacken» wurde. «Speziell am Schluss, wenn alle nach vorne kamen, um die Produkte zu degustieren und noch direkt Fragen zu stellen, ergeben sich immer gute Gespräche», freute sich Urs Röthlin.

### **Weniger Zucker und Fett**

Dank einer neuartigen Herstellungsmethode kann Patisserie mit weniger Fett, weniger Zucker und weniger Kalorien hergestellt werden. Gleichzeitig punkten diese Kreationen mit intensiverem Geschmack, leichterer Konsistenz und sie sind besser verdaulich. Dies verspricht Stefan Bischof, Inhaber vom «g'nuss» in St. Gallen. Am «FBK-Forum» zeigte der leidenschaftliche Patissier, wie's erfolgreich funktioniert. Den Beweis dafür lieferte der Direktvergleich: ein Produkt aus Mango nach klassischer Rezeptur gegenüber einer nach Stefan Bischofs «B-Concept» hergestellten Kreation.

### **Aroma-Kombinationen perfektionieren**

«Zu Recht ist die genussvolle Vermählung von Lebensmittelzutaten en vogue, denn gelungene Mariagen beleben die Sinne und steigern den Absatz», betonte der renommierte Multisensoriker Patrick Zbinden. Beim Food Pairing und Food Completing geht es darum, einzelne Lebensmittel anhand ihrer Geschmack- und Aromaprofile zu kombinieren. Patrick Zbinden präsentierte das 1x1 des Food Pairings und Food Completings. Die Besucherinnen und Besucher erlebten, wie sich Zutaten mit Systematik erfolgreich kombinieren lassen.

### **Schlüsselthemen im Verkauf**

In einer Zeit, wo Online-Bestellungen, Selbstbedienung und Selfscanning Hochkonjunktur haben, liegt für die gewerbliche Branche ein grosses Potenzial beim Verkauf, um sich in diesem hart umkämpften Markt abzugrenzen und positiv hervorzuheben.

«Die Kunst des Verkaufens liegt darin, die Kundenbedürfnisse möglichst zu erkennen, die Herzen zu berühren und ein emotionales Einkaufserlebnis zu bieten», zeigten die Verkaufsfachfrauen Elisabeth Ghio und Muriel Rey des Richemont Kompetenzzentrums Bäckerei Konditorei Confiserie auf. Kein Wunder, macht 70 % des Erfolges der Verkauf, also das Verhalten gegenüber den Kunden, aus. Denn: 90 % der Kaufentscheide sind rein emotional. Die Verkaufsprofis inspirierten das begeisterte Publikum mit den Schlüsselthemen: Gastfreundschaft, Verkauf und Produktion im Einklang, Warenpräsentation und emotionales Verkaufen. Im anschliessenden Talk verrieten Verkaufsprofis aus unterschiedlichen Bäckereien-Confiseries ihre Tipps und Tricks.

## **2. «Rendez-vous FBK»**

Das 2. «Rendez-vous FBK» von Montag, 18. März 2019, stand im Zeichen von Mut und Kreativität. Die Referentin Cordelia Hagi ist Kommunikationsexpertin und beschäftigt sich seit über 30 Jahren professionell mit Kreativität. Cordelia Hagi – von Kopf bis Fuss in Pink – gab konkrete Tipps, wie man zu kreativen Lösungen kommen kann, zum Beispiel:

- In ganz andere Branchen hineinschauen und sich ansehen, wie diese kommunizieren.
- Einfach mal ein Kind fragen, denn Kinder sind noch frei in ihrer Kreativität und reden unvoreingenommen.
- Neue Ideen aus bestehenden Geschichten entwickeln.

Mit auf der Bühne war der amtierende «Ambassadeur du pain et du chocolat 2018» André Lüthi, CEO der Globetrotter Group AG und gelernter Bäcker-Confiseur. Es entstand eine anregende Diskussion der beiden erfolgreichen Berufsleute über die Digitalisierung und die Art der Werbung. Beide waren in einem einer Meinung: Die echte Leidenschaft, Authentizität und motivierte Mitarbeitende sind zentral. «Nicht Mehrwert, sondern mehr Mensch. Habt den Mut, den Menschen in den Mittelpunkt zu stellen. Der Funke geht an die Kunden über», betonte André Lüthi.

Die nächste FBK findet vom **20. bis 23. Juni 2021** in Bern statt. Das neue Konzept der «FBKplus» wird im Herbst 2019 vorgestellt.

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband

Bern, 21. März 2019

---

**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](mailto:sarah.stettler@swissbaker.ch), [www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch)

**Die Referentinnen und Referenten werden gerne durch den SBC für Interviews vermittelt.**

---