

FBK 2019

«FBK-Forum» als Mehrwert

Am «FBK-Forum» (17. bis 20. März 2019) können die Besucherinnen und Besucher sowie Aussteller erneut von inspirierenden Fachdemonstrationen und vielfältigem Fachwissen profitieren.



Ch. Erne

Im «FBK-Forum» profitieren die Besucher/innen von täglich vier Fachdemonstrationen zu Branchentrends.

2017 fand erstmals das «FBK-Trendforum» statt. Das grosse Interesse und das durchwegs positive Feedback übertrafen die Erwartungen der Messeleitung. Es wurden kleine Verbesserungen vorgenommen, so dass die Themenblöcke noch attraktiver sein werden.

Täglich viermal

Die Besucherinnen und Besucher profitieren täglich viermal von inspirierenden Fachdemonstrationen und Referaten über Trends und aktuelle Branchenthemen. Neu wird das bewährte «FBK-Forum» simultan ins Französische übersetzt. Nutzen Sie diese über den Messekernbereich hinausgehenden Mehrwerte.

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 dem Multisensoriker Patrick Zbinden**

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 Bä-

«Rendez-vous FBK»: jetzt anmelden

- **Wann:** Montag, 18. 3. 2019, 17.15 Uhr bis 19.30 Uhr
- **Wo:** Bernexpo AG, Kongressraum 1
- **Was:** Inspiration und Networking-Apéro
 1. Teil: Keynote «Kreativität auf Knopfdruck» von Cordelia Hagi, p.i.n.k. elefant gmbh
 2. Teil: Talk mit André Lüthi, «Ambassadeur du pain et du chocolat 2018»
- **Wer:** Für Aussteller und FBK-Besucher/innen
- **Kosten:** Für Aussteller und SBC-Mitglieder je zwei kostenlose Tickets, weitere Eintritte zu CHF 50.– je Person
- **Anmeldefrist:** 12. 3. 2019
- **Anmeldung:** per E-Mail unter Angabe von Firma, Name, Vorname, Adresse an sarah.stettler@swissbaker.ch oder Tel. 031 388 14 14
- **Informationen:** Flyer unter www.fbk-2019.ch, Rubrik «Rendez-vous FBK»



ckerei-Konditorei-Confiserie, vermitteln handfestes Wissen zu Schlüsselthemen im Verkauf. Im anschliessenden Talk verraten Verkaufsprofis aus unterschiedlichen Bäckereien-Confiseries ihre Tipps und Tricks.

Mehrwerte für Besucher/innen und Aussteller

Das «FBK-Forum» bietet den Besucherinnen und Besuchern sowie Ausstellern Mehrwerte. Inspirierende Fachdemonstrationen über aktuelle Branchenthemen **täglich um 11.00 Uhr, 12.30 Uhr, 14.00 Uhr und 15.30 Uhr in der Halle 3.2, Stand D36.**

Sarah Stettler