

Vue d'ensemble de la FBK

Tendances et échanges sectoriels inspirants

L'accent sera encore davantage mis sur les tendances et échanges sectoriels lors de la FBK 2019. Dans le cadre du « Forum FBK », les visiteuses et visiteurs feront notamment des découvertes passionnantes, surprenantes et enrichissantes. La 34^e édition aura lieu pour la première fois en mars.

Les organisateurs de la Foire spécialisée suisse en matériel de boulangerie, pâtisserie et confiserie (FBK) à Berne ont analysé les préoccupations des exposants et des visiteurs, et procédé à des adaptations impliquant davantage d'information, de réseautage et d'expériences. « Nous accordons encore plus d'importance à la transmission d'informations et aux échanges sectoriels. Nous voulons ainsi attirer des visiteuses et visiteurs supplémentaires à notre salon et apporter une valeur ajoutée à tous les hôtes », souligne Urs Wellauer, directeur de la BCS.

Pour la première fois en mars

La FBK est l'unique rendez-vous sectoriel national et global, et a lieu tous les deux ans. Le report de la FBK 2019 de janvier à mars (du 17 au 20 mars) permet d'éviter tout chevauchement avec des salons internationaux (Sigep et Si-rha) – Pâques tombant le 21 avril, donc un mois après la fin du salon.

« Forum FBK »

Le premier « Forum sur les tendances » de la FBK a eu lieu en



Au « Forum FBK », les visiteurs profiteront chaque jour de quatre démonstrations professionnelles, sur les tendances du secteur.

2017. Le grand intérêt porté à ce dernier et les retours très positifs ont dépassé les espérances de la direction du salon. Le « Forum FBK » aura donc à nouveau lieu en 2019. De petites améliorations ont été apportées en vue de rendre les blocs thématiques encore plus in-

teressants. Plusieurs fois par jour, les visiteuses et visiteurs pourront profiter de démonstrations professionnelles et d'interventions sur des tendances et thèmes d'actualité dans le secteur, qui se veulent des sources d'inspiration. Le « Forum FBK », désormais bien établi,

sera traduit simultanément en français.

Morceaux choisis de 20 minutes

■ **Pain d'avant-garde**: sarrasin, levain, arômes grillés & co.

■ **Perfectionnement de combinaisons d'arômes**: food pairing

Le rendez-vous de la branche

FBK +



17 – 20 mars 2019

Berne

fbk-2019.ch

34^e Foire spécialisée suisse en matériel de boulangerie, pâtisserie et confiserie

Tendances & innovations


pain


chocolat


café


snacks


glace

avec Patrick Zbinden, analyste multisensoriel.

- Plus de saveur grâce à moins de sucre et de matières grasses : expériences pratiques.
- Conseils de professionnels de la vente : hospitalité, présentation, interface production/vente.

Echanges et café

Dans le café exploité par CafetierSuisse près du stand de la BCS, les visiteuses et visiteurs pourront savourer des créations de cafés tendances et échanger avec des baristi expérimentés, des collègues et des représentants de la BCS.

« Rendez-vous FBK »

Le 2^e « Rendez-vous FBK » qui aura lieu le lundi 18 mars 2019 de 17h15 à 19h30 mise sur le courage et la créativité, qui sont à la base de l'innovation et de la survie des entreprises. L'oratrice Cordelia

Hagi est une experte en communication spécialisée dans la créativité

➤ Inscrivez-vous dès à présent pour « Le Rendez-vous FBK »

depuis plus de 30 ans. Les hôtes en obtiendront la recette dans le cadre de sa keynote intitulée « Créativité d'un simple clic ». L'apéro qui suivra invitera à des échanges entre exposants et visiteurs.

■ Informations : flyer sous www.fbk-2019.ch, rubrique « Rendez-vous FBK »

■ Inscription : par courrier électronique adressé à sarah.stettler@swissbaker.ch (entreprise, nom, prénom, adresse) ou par téléphone au 031 388 14 14. Deux billets gratuits par exposant et membre de la BCS, autres billets à 50 francs par personne.

Entrées gratuites sur www.fbk-messe.ch/ticket code: fb193m1rj9 en exclusivité pour les lecteurs du « panissimo »

Facts & Figures

- Dates : du dimanche 17 mars au mercredi 20 mars 2019
- Heures d'ouverture : chaque jour de 9 à 17 heures
- Lieu et organisation : Bernexpo AG, Berne
- Halles : 2.0, 2.1, 3.0, 3.2
- Patronage : Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS), Berne
- Rythme : bisannuel
- Nombre d'exposants : environ 200
- Surface brute : 22 000 m²
- Nombre de visiteurs : environ 25 000
- Billets gratuits pour les lectrices et lecteurs de « panissimo » sous : www.fbk-messe.ch > ticket-shop, code promo fb193m1rj9

Liste des exposants en ligne

La nouvelle liste en ligne des exposants et produits fournit aux visiteuses et visiteurs des informations détaillées et illustrées sur les exposants et leurs offres et nouveautés (www.fbk-2019.ch, page d'accueil). Les données sont régulièrement adaptées et complétées.

Le vaste programme d'exposition couvre les domaines de la boulangerie, de la pâtisserie, de la

confiserie, de la chocolaterie, de la glace, du café, de la restauration et de la vente à l'emporter. S'ajoutent les ventes, l'emballage, l'aménagement des magasins, l'informatique et l'administration. De courtes présentations des stands seront publiées dans l'édition spéciale de « panissimo » du 8 mars.

Les exposants de la FBK et la direction du salon se réjouissent de votre visite.

BCS

swissbaker-blog

Les hydrates de carbone sont-ils toxiques ?

Les hydrates de carbone sont souvent confrontés à une publicité négative ou sont même omis dans un régime, dans un premier temps. Dans mon Functional Training Center au Wankdorf City, Berne, on me questionne souvent au sujet des hydrates de carbone. « Qu'en pensez-vous ? » « Sont-ils

sains ? » « Font-ils grossir ou rendent-ils malade ? » Je réponds souvent que les hydrates de carbone sont très variés. Ils sont souvent associés au pain, aux pâtes, à la pizza ou au riz. Toutefois, les fruits et les légumes en contiennent aussi.

Quantitativement, les hydrates de carbone représentent le nutriment le plus important pour notre corps. Leur mauvaise réputation provient du fait qu'ils sont, par exemple, transformés industriellement en simple sucre. Si un corps ne reçoit que du sucre pur et simple, alors une consommation trop élevée de ce type de sucre peut rendre malade.

Cependant, s'il s'agit de types d'hydrates de carbone multiples ou voire riches en fibres, par exemple

des produits de fibres mélangés ou des produits complets tels qu'ils sont utilisés dans différents pains, alors ils représentent un apport en énergie très important pour l'organisme. Les hydrates de carbone influencent de manière positive le taux de sucre et de cholestérol. Ils assurent un sentiment de satiété durable. Cela dépend donc du type et de la quantité d'hydrates de carbone que l'on consomme. A la fin de la journée, il faudrait prêter attention à une alimentation équilibrée à environ 80 % (hydrates de carbone, protéines et matières grasses). De ce point de vue, les hydrates de carbone ne rendent ni gros ni malade, mais représentent un apport énergétique important.

Savo Hertig



Savo Hertig est propriétaire et fondateur de savo.ch, Functional Training Center au Wankdorf City à Berne.

swissbaker-blog

Les swissbaker-blogs sont tous sur www.swissbaker.ch > News « panissimo » > swissbakerblog.ch. Les blogs reflètent l'opinion de leur auteur. « panissimo » décline toute responsabilité quant à l'exactitude et l'exhaustivité de leur contenu.