

Schlussbericht zur 33. Fachmesse für Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriebedarf

FBK 2017 als wichtiger Branchen-Treffpunkt

Das Interesse am ersten «Rendez-vous FBK» und am «FBK-Trendforum» übertraf die Erwartungen und bestätigt den eingeschlagenen Weg zum Branchen-Treffpunkt. Die Ergebnisse aus den Umfragen dienen der erfolgreichen FBK-Weiterentwicklung.

Vom 22. bis 25. Januar 2017 empfingen 207 Aussteller (2015: 210) auf einer Netto-Ausstellungsfläche von 9556 m² (2015: 10503 m²) 22770 Besucherinnen und Besucher (2015: 26766). Der Rückgang der Netto-Ausstellungsfläche liegt einerseits im Wegfall der Wett-kampfarena, andererseits im weitergehenden Konzentrationsprozess in der Bäckerei-Confiserie-Branche.

» Die Stimmung bei den Besuchern und Ausstellern war erneut durchwegs positiv.

Die tiefere Besucherzahl ist auf die von fünf auf vier Tagen verkürzte Messedauer zurückzuführen, wobei die täglichen Besucherzahlen konstant blieben. Die Stimmung bei den Besuchern und Ausstellern war erneut durchwegs positiv und die Messe gesamthaft ein voller Erfolg.

Ausstellerbefragung

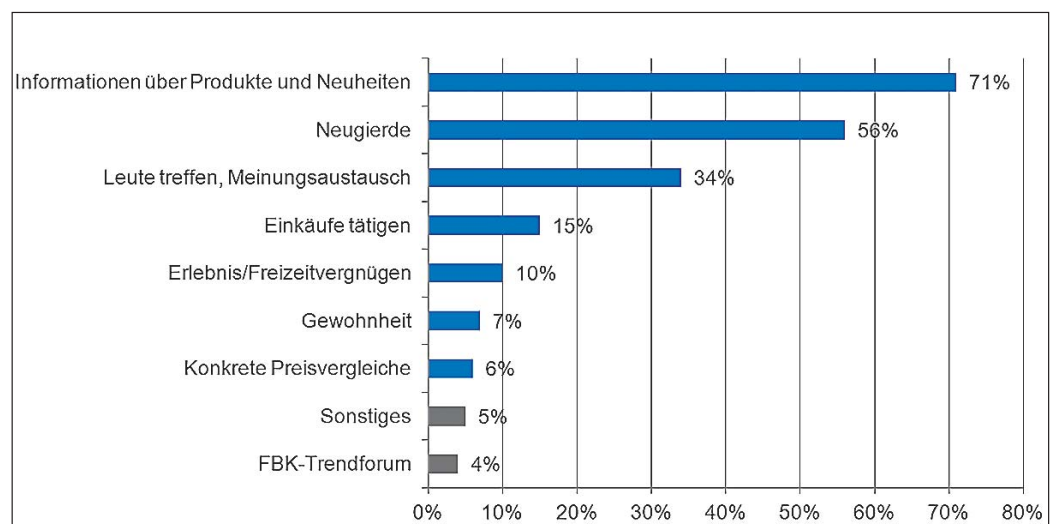
Die Gesamtzufriedenheit der Aussteller (sehr zufrieden und zufrieden) liegt mit 76% (2015: 80%) im Rahmen der letzten Austragung und ist erfreulich. Den Stellenwert der FBK im Marketing-Mix bewerten 63% der Aussteller (2015: ebenfalls 63%) als sehr wichtig bis wichtig. Die Aussteller loben die Qualität der Gäste an den Ständen

» Auf allgemeine Anregung hin wird die tägliche Öffnungszeit künftig wieder um eine Stunde verkürzt.

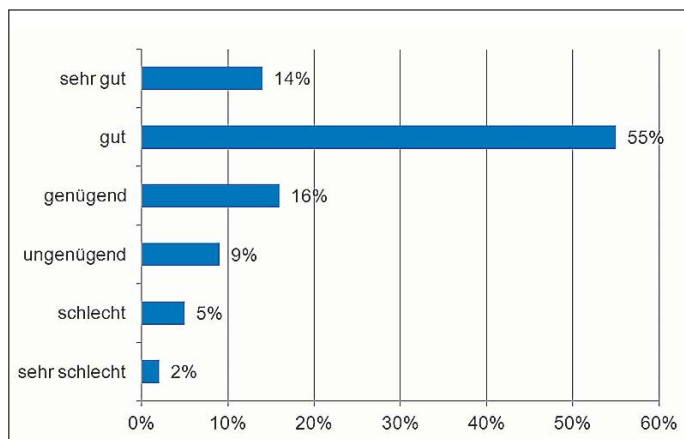
(69% sehr gut bis gut). Die Besucherumfrage belegt, dass 76% der



Die nächste FBK findet neu im März anstelle vom Januar statt.



Ziele des Messebesuchs gemäss Besucherumfrage (Mehrfachnennungen möglich).



Qualität der Besucher/innen gemäss Ausstellermfrage.

befragten Besucher direkt oder indirekt für Einkaufs- und Beschaffungsentscheide zuständig sind. Die

Die Umfrage-Ergebnisse bestätigen den eingeschlagenen Weg zum Branchen-Treffpunkt.

Dienstleistungen des Messepartners Bernexpo AG werden durchweg geschätzt und positiv beurteilt. Die Aussteller bewerten das Preis-Leistungs-Verhältnis der FBK 2017 mehrheitlich als gut bis genügend. Die Standkosten und die Dienstleistungen der Bernexpo AG liegen preislich im schweizweiten Durchschnitt, mehrheitlich sogar darunter.

Die Aussteller heissen die Verkürzung der Messedauer auf vier Tage gut. Auf allgemeine Anregung hin wird jedoch die tägliche Öffnungszeit künftig wieder um eine Stunde verkürzt.

Besucherbefragung

Die Besucher erteilen der FBK 2017 mit einer Gesamtzufriedenheit von 95% (sehr zufrieden bis zufrieden) wiederum Bestnoten. Der Hauptteil der Besucher repräsentiert nach wie vor die klassischen Bereiche Bäckerei, Konditorei und Confiserie. 29% (+ 3%) der Besucher gehören zum Wirtschaftsbereich «Gastronomie/Hotellerie». Interessant ist, dass 71% der Besucher als Messeziel «Informationen über Produkte und Neuheiten» an-

geben und die FBK als Treffpunkt und für den Meinungsaustausch nutzen (34%). An der Messe Einkäufe zu tätigen, verliert an Bedeutung (15%).

Die Umfrage-Ergebnisse bestätigen den eingeschlagenen Weg zum Branchen-Treffpunkt.

Die nächste FBK

Die FBK 2019 wird als Branchen-Treffpunkt mit Fachdemonstrationen und Workshops weiterentwickelt. Das «FBK-Trendforum» ist für die nächste FBK-Austragung gesetzt. Ziel ist es, den Besuchern über den eigentlichen Messekernbereich hinaus Mehrwerte bieten zu können.

Nach Diskussionen mit Ausstellern und der Bernexpo AG steht das Austragungsdatum der FBK 2019 fest.

Die FBK 2019 wird von Januar auf 17. bis 20. März 2019 verschoben.

Die FBK 2019 wird von Januar auf 17. bis 20. März 2019 verschoben. Die zeitgleiche Austragung mit internationalen Messen (Sigep und Sirha) kann dadurch umgangen werden, ohne dass die FBK 2019 in die Osterzeit fällt (Ostern 2019: 21. April). Die Messeleitung freut sich, dieses Aussteller- und Besucher-Anliegen berücksichtigen zu können.

Urs Wellauer, Direktor SBC

Richemont-Kurse Mai/Juni

Auf www.richemont.online können Sie im Online-Kursbuchungssystem einfach die Verfügbarkeit der Kurse abfragen, Ihr eigenes Kursprogramm zusammenstellen und sich online anmelden.

Bäckerei

Mittwoch 31. Mai bis Donnerstag 1. Juni 2017

Wertvolle Tipps & Tricks in der Kühltechnologie

In diesem Kurs gehen wir auf die Anforderungen der Rohstoff-Qualität ein, die Funktion der Kältetechnik und die Arbeitsprinzipien verschiedener Kühltechnologien sowie die Grundlagen einer «coolen» Energie- und Wirtschaftlichkeitsrechnung. Mit den erworbenen theoretischen Kenntnissen und den praktischen Erfahrungen können Kühltechnologie-Investitionen gezielt, wirtschaftlich und professionell beurteilt werden.

CHF 660.-* /895.-



To go | Gastronomie

Donnerstag, 8. Juni 2017

Gastronomiedesserts

Desserts sind die Krönung jedes Essens, eine unwiderstehliche Verführung, das passende Geschenk für jede Gelegenheit und die Belohnung für Zwischendurch. Schlagen Sie ein neues Kapitel auf, unterstreichen Sie Ihre Kompetenz mit attraktiven Desserts und generieren Sie Mehrumsatz mit wirtschaftlich-rationellen Produkten. In diesem Kurs erwartet Sie ein inspirierender Mix aus neuen und überraschenden Dessertkreationen.

CHF 330.-* /450.-

Agenda

- Di 6. Juni 2017:** Vertiefungsseminar in die Tätigkeit als Berufsbildner/in im Detailhandel
- Di 13. Juni 2017:** Vertiefungsseminar in die Tätigkeit als Berufsbildner/in in der Produktion
- Mi 21. Juni 2017:** Deklarations-Workshop für Fortgeschrittene

* SBC-Mitglieder

RICHEMONT LUZERN

Tel. 041 375 85 85, info@richemont.cc

www.richemont.online