

Association Romande des Artisans

BOULANGERS-PÂTISSIERS-CONFISEURS



p.a. Fédération Patronale et Economique, CP, 1630 Bulle E-mail : info@lepain.ch - Tél. 026 919 87 51 - Fax 026 919 87 49

Bulle, 18. Oktober 2021

Ein vielfältiges Veranstaltungsprogramm für die Besucher der SBT

Die Swiss Bakery Trophy (SBT) ist als grösster nationaler Wettbewerb für das Bäcker- und Konditorengewerbe ein wichtiges Aushängeschild und findet anlässlich der Schweizer Messe Goûts et Terroirs (SSGT) bereits zum 9. Mal statt. Neben den Produktexpertisen bietet ein reichhaltiges Veranstaltungsprogramm den Besuchern die Möglichkeit, den Beruf mit all seinen Facetten zu entdecken.

Rezepte und Tipps für die Zubereitung zu Hause

Abgesehen von den Produktexpertisen für den Wettbewerb wird der SBT-Stand im eigens für diesen Anlass eingerichteten Fachlabor eine Reihe von Events anbieten. Die Besucher sollen alle Aspekte des Bäckerberufs kennen lernen. So können die Passanten zum Beispiel dem Finale der besten Jungbäcker der Westschweiz und des Tessins beiwohnen. Zudem werden täglich Vorführungen von Fachleuten angeboten, mit Rezepten, die auch von Laien leicht zu Hause herzustellen sind: Backwaren, Gebäck, Süsswaren und Snacks, für jeden Geschmack ist etwas dabei. Darüber hinaus können die angemeldeten Besucher an Probeexpertisen teilnehmen, um den Wettbewerbsablauf und die Punktevergabe besser zu verstehen. Das vollständige Veranstaltungsprogramm finden Sie auf der SSGT-Website.

Hygienemassnahmen

Obwohl die SSGT nur für Inhaber eines Covid-Zertifikats zugänglich ist, haben die SBT-Organisatoren alle Anstrengungen unternommen, um die Hygienemassnahmen an ihrem Stand zu gewährleisten. Mehr Platz für die Experten, Händedesinfektion, Desinfektion der Oberflächen: Dieselben Massnahmen, die tagtäglich in den Bäckereien ergriffen werden, sollen auch am SBT-Stand für mehr Sicherheit für Belegschaft und Besucher Anwendung finden.

Die Swiss Bakery Trophy

Die SBT, von der Association Romande des Artisans Boulangers-Pâtissiers-Confiseurs innerhalb des Salon Suisse des Goûts et Terroirs in Bulle organisiert, stellt Produkte der gewerblichen Bäckerei-Konditoren-Branche in Form einer Bewertung vor. Als mittlerweile nationale Veranstaltung hat sie sich für Fach- und Berufsleute in der Schweiz zum Massstab der Branche entwickelt. Der Wettbewerb findet alle zwei Jahre statt und präsentiert den rund 45.000 Besuchern jedes Mal 1.400 Produkte von beinahe 200 Unternehmen.

Kontakt:

Nicolas Taillens, Verantwortlicher der Swiss Bakery Trophy, 079 693 15 66, nicolas@boulangerietaillens.ch













