

Bulle, 18. Oktober 2024

## Die Swiss Bakery Trophy kehrt zur zehnten Ausgabe zurück

Die Swiss Bakery Trophy findet vom 30. Oktober bis 3. November 2024 zum zehnten Mal an der Schweizer Gastromesse Goûts et Terroirs statt. Dieses Jahr werden auch 16 Lehrlingsklassen an der Swiss Bakery Trophy Academy teilnehmen. Neuer Wettbewerb, bei dem die Berufsbildung im Mittelpunkt steht. Neben den Produkttaxationen bietet die Jubiläumsausgabe den Besuchern ein reichhaltiges Animationsprogramm, das es ihnen ermöglicht, den Beruf in all seinen Formen zu entdecken.

### Den Verbrauchern den Beruf und seine Produkte zeigen

Neben der Bewertung der Produkte für den Wettbewerb finden am Stand der Swiss Bakery Trophy zahlreiche Animationen in einem eigens für diesen Anlass errichteten professionellen Labor statt. Die Messebesucher können Live-Demonstrationen von Fachleuten aus der Branche und von Jugendlichen in Ausbildung beobachten. Kinder können nach Anmeldung in speziellen Workshops selbst Hand anlegen. Die Produkte des Wettbewerbs können von Mittwoch bis Samstag ab 16 Uhr zugunsten der « association Dyslexie suisse romande » gekauft werden. Die Preisverleihung findet am Sonntag, den 3. November um 14:30 Uhr statt. Das vollständige Programm der Animationen ist auf der [Website der Schweizer Gastromesse Goûts et Terroirs](#) verfügbar.

### Swiss Bakery Trophy Academy

Am Donnerstag, den 31. Oktober, präsentieren junge Bäcker-Konditorinnen aus 16 Lehrlingsklassen aus der ganzen Schweiz ein Entremets pro Klasse, das sie sich in ihren Lehrwerkstätten ausgedacht und ausgearbeitet haben. An diesem Tag werden ihre Kreationen wie „die Grossen“ taxiert, d.h. nach den Kriterien, die für die Swiss Bakery Trophy gelten. Die Preisverleihung findet am selben Tag um 16.00 Uhr statt.

#### Die Swiss Bakery Trophy

Die im Rahmen der Schweizer Messe Goûts et Terroirs in Bulle und durch die Association Romande des Artisans Boulangers-Pâtissiers-Confiseurs organisierte Swiss Bakery Trophy, präsentiert die von den handwerkliche Bäcker, Konditoren und Confiseure hergestellten Produkte in Form einer Bewertung. Als mittlerweile nationale Veranstaltung ist dieser Berufswettbewerb das Mass aller Dinge für Fachleute und Unternehmer der Schweizer Branche. Der Wettbewerb stellt den 45'000 Besuchern 1400 Produkte von rund 200 Unternehmen vor.

#### Kontakt:

Nicolas Taillens, Verantwortlicher der Swiss Bakery Trophy, 079 693 15 66, [nicolas@boulangerietaillens.ch](mailto:nicolas@boulangerietaillens.ch)