



Nr. 1 der Handwerksmessen

Die 20. Südback findet als eine der ersten Fachmessen auf dem neuen Messegelände am Flughafen Stuttgart statt. Vom 6. bis zum 9. Oktober präsentieren sich 450 Aussteller in vier Hallen auf rund 40.000 Quadratmetern.

Im Gegensatz zum Herbst 2005, als rund 27.000 Fachbesucher die Südback besuchten, rechnet die Messegesellschaft dieses Mal mit 30.000 Fachleuten. Erstmals wird die Fachmesse für das Bäcker- und Konditorhandwerk in den neuen Messehallen veranstaltet. Neben großen Ausstellungsräumen und einem modernen Kongresszentrum bietet die Messe nun eine verbesserte Infrastruktur im Vergleich zum alten Gelände am Killesberg. Die neuen Hallen haben direkte Anbindungen an die A8, die B27, den Flughafen und die S-Bahn. Die Stuttgarter Innenstadt kann in 20 Minuten mit der S-Bahn erreicht werden.

Schwerpunkte der Messe sind Rohstoffe für Bäcker und Kondi-

toren, Arbeits- und Betriebstechnik, Geschäftseinrichtungen und -ausstattungen, Handelswaren, Dienstleistungen und Management. Die Ausstellungsfläche ist im Vergleich zum Killesberg um 5.000 m² größer. Die Hallen 5 bis 8 mit jeweils rund 10.000 m² Bruttofläche sollen den Fachbesuchern einen idealen Durchlauf bieten und durch die einander gegenüberliegende Lage eine optimale Führung gewährleisten.

Außer-Haus-Verzehr

Die zentralen Themen der Südback sind in diesem Jahr „Außer-Haus-Verpflegung“, „Backwaren aus ökologischem Anbau“ sowie „Kon-

ditoreien und Cafés der Zukunft“. In Punkto gesunde Ernährung verlangen viele Verbraucher einen gesunden Genuss, der mit wenig Aufwand erreichbar ist. Bei Einkauf, Verzehr und Restentsorgung soll ein möglichst geringer Aufwand entstehen. Gleichzeitig soll die Nahrung gesund und abwechslungsreich sein. Der stetig wachsende Anteil kleinerer Haushalte, die steigende Zahl berufstätiger Frauen sowie die rückläufige Zahl an Kindern beeinflusst seit Jahren das Konsumverhalten. Immer häufiger wird außer Haus gegessen. Statt der drei Mahlzeiten pro Tag greifen viele Konsumenten zu kleineren, leichteren Snacks wie belegte Brötchen, Bagels, Wraps oder Ciabatta. Da Brot und Backwaren

Fachdemonstrationen und Veranstaltungen

Anregungen für die Weihnachtsbäckerei

Die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk, Württembergische Bäckerfachschule, zeigt auf dem Backforum täglich, wie sich Weihnachtsbackwaren individuell und mit einer sehr hohen Qualität rationell herstellen lassen.

Die VDB auf der Südback

Die Vereinigung der Backbranche (VDB) präsentiert sich auf der Messe. In der Halle 6 beim Back- und Meisterforum

können sich Interessenten über Veranstaltungen in ihrer Region informieren. Zudem treffen sich die Mitglieder täglich um 14 Uhr, um den Kontakt zu den verschiedenen Landesgruppen zu pflegen und auszubauen.

Frankreich ist das Partnerland der Südback 2007

Im Forum wird von vier französischen Bäckern, zwei mit dem Titel „Meilleur Ouvrier de France“ – „Allerbesten Bäcker

Frankreichs“, ein vielfältiges Programm dargeboten: Es gibt Elsässer Spezialitäten – wie den Kougelhopf oder einen Kuchen namens „Crémantaise“ („mit Sekt“), echtes französisches Baguette sowie ein besonderes Weißbrot mit langer Gärung und ein Bierbrot, Kleingebäck „Viennoiserie sucrée“ sowie „Kunst aus Brot – Paris und Frankreich“. Die Vorführungen finden täglich statt (Samstag bis Montag) – am Sonntag an zwei Terminen.

Fakten Südback 2007



Aussteller: 450, darunter 98 Neu-Aussteller, aus 13 Ländern.

Brutto-Quadratmeterfläche: 40.000

Termin: von Samstag, 6., bis Dienstag, 9. Oktober, auf dem Gelände der Neuen Messe Stuttgart am Flughafen

Öffnungszeiten: täglich von 9 Uhr bis 18 Uhr

Eintrittspreise: Die Tageskarte kostet 21 €, ermäßigte Tickets gibt es für 8 € Gruppen ab 20 Personen bezahlen 13 € pro Besucher, die 2-Tageskarte ist für 30 € zu haben; Schulklassen in Begleitung eines Lehrers bezahlen pro Schüler 8 €. Der Katalog kostet 5 €.

eine gute Basis für kleine Zwischenmahlzeiten darstellen, ist es für viele Bäcker naheliegend, ein eigenes Snack-Angebot zu produzieren. Der Außer-Haus-Markt in Deutschland ist nach Angaben der Zentralen Markt- und Preisberichtsstelle GmbH, Bonn, (ZMP) 2006 weiter gewachsen. Die Besucherzahlen in der Gastronomie und die Zahl der Nutzer von Verpflegungsangeboten am Arbeits- und Ausbildungsplatz erhöhten sich demnach um 1,8% auf rund 6,95 Mrd., die dafür 42,7 Mrd. € ausgaben, ein Plus von 3% im Vergleich zum Vorjahr. Prognosen der CMA zufolge soll in den nächsten Jahren im Außer-Haus-Verzehr ein Marktvolumen von rund 50 Mrd. € erzielt werden. Dabei soll der Anteil der Außer-Haus-Mahlzeiten amerikanische Verhältnisse erreichen (50%). Beim Außer-Haus-Frühstück und bei den Zwischenmahlzeiten werden weitere Steigerungen erwartet. Neue Snack-ideen, neue Standortchancen, neue Vertriebsstrukturen und Wege, Kunden an sich zu binden, werden daher wichtige Themen während der Fachmesse sein.

Abonnenten der Zeitschrift brot+backwaren erhalten im September den Trendletter FTM Fakten, Trends und Märkte mit neuen Produkten aus der Branche, die auf der Messe präsentiert werden. Neugierig? Dann schauen Sie doch einfach mal im Internet unter: <http://ftm-trendletter.de>.

KOMPLET zeigt Ihnen den Weg ...

... zu den neuen Messehallen der Südback 2007
Halle 5 Stand 5B69



KOMPLET Aimkruste 20



KOMPLET Wurzelbrot 20



KOMPLET Lotus-Vario-Form

Mit Gebäck-Neuheiten und Rezept-Spezialitäten begrüßt Sie das Team von **Abel + Schäfer / KOMPLET** ganz herzlich in **Halle 5** auf unserem **Stand 5B69**.

Eine detaillierte Anfahrtsskizze finden Sie online:
www.komplet.com - Rubrik **News**
www.komplet.com/infos.a4d



Abel + Schäfer Völklingen
KOMPLET Berlin

info@komplet.com
www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!