



Rund 28.000 Besucher nahmen sich die Zeit und besuchten die Messe in Stuttgart. Die Rohstofflieferanten präsentierten auf der Messe neue Backmischungen.

# Erwartungen erfüllt

*Die Stuttgarter Fachmesse für das Bäcker- und Konditorenhandwerk, südback 2007, ist nach vier Tagen mit einem positiven Ergebnis zu Ende gegangen. 28.000 Besucher fanden den Weg zum neuen Messengelände direkt am Flughafen der baden-württembergischen Hauptstadt.*

Es herrschte eine gute Stimmung in den Messehallen auf den Fildern in Stuttgart, direkt gegenüber vom Flughafen. Die neuen Hallen haben die Bewährungsprobe südback 2007 vom 6. bis zum 9. Oktober gut bestanden. „Unsere Aussteller sind mit dem Ambiente und Verlauf der südback mehr als zufrieden“, erklärte Messegeschäftsführer Ulrich Kromer nach einer ersten Auswertung der Umfrageergebnisse. „die Akzeptanz des neuen Geländes war sofort da.“ Insgesamt kamen rund 28.000 Fachbesucher zur Messe, auf der sich 480 Aussteller aus 13 Nationen präsentierten. Damit hat die südback rund 1.000 Besucher mehr registriert als im Herbst 2005, als sie zum letzten Mal auf dem Killesberg stattgefunden hatte.

Die meisten Aussteller berichten von vollen Auftragsbüchern und einem spürbaren Aufwärtstrend in



Ulrich Bernotat (links), Vorsitzender der Landesgruppe Baden-Württemberg, und Gerd Schwäwendiek (rechts), Regionalkoordinator Süd, konnten den ehemaligen VDB-Präsidenten Walter Aumann am Stand begrüßen.

der Backbranche. Holger Knieling, Geschäftsführender Vorstand der BÄKO-Zentrale Süddeutschland, erklärte: „Wir sind von der Resonanz an unserem Stand mehr als angetan, unsere Erwartungen haben sich übererfüllt.“ Die Stimmung unter den Besuchern sei äußerst positiv, deren Investitionsbereitschaft ernsthaft gewesen. Ehrenobermeister Gerhard Sailer konnte die optimistische Stimmung auch für das Back- und Meister-Forum bestätigen. „Die Vorführungen der elsässischen Spezialisten aus unserem Partnerland Frankreich sowie die Kreationen der Württembergischen Bä-

ckerfachschule haben riesigen Anklang unter den Kollegen und beim Fachpublikum gefunden.“ Direkt am Back- und Meister-Forum präsentierte sich auch die Vereinigung der Backbranche (VDB). Ulrich Bernotat, Vorsitzender der Landesgruppe Baden-Württemberg, und Gerd Schwäwendiek, Regionalkoordinator Süd, informierten die Besucher über das aktuelle Veranstaltungsprogramm und die Vorteile einer Mitgliedschaft bei der VDB. Die positive Stimmung unter den Ausstellern wurde vom großen Interesse der Besucher geprägt, die aus allen Regionen der Republik nach Stuttgart gekommen waren. „Rund die Hälfte unserer Besucher hat einen Anreiseweg von mehr als 100 Kilometern auf sich genommen“, sagte Messe-

Anzeige



Markenqualität und Frische aus Tradition.

**KOENIG** The Nut specialists

...er-fach-her-ge-her-

**Mandel-, Haselnuß- u. Erdnußkern-Präparate. Nußbecken- und Bienenstich-Streusel, Haselnuß-Füllmassen und Multi-Crunch. Sonderanfertigungen** nach Ihren individuellen Spezifikationen.

**KOENIG BACKMITTEL GMBH & CO. KG** • Postfach 1453 • D-59444 Werl  
 Tel. 02922/9753-0 • Fax 02922/9753-99  
 E-Mail: info@koenig-backmittel.de • Internet: www.koenig-backmittel.de



chef Kromer. Die meisten seien aus Baden-Württemberg gekommen, gefolgt von Fachbesuchern aus Bayern, Rheinland-Pfalz und Hessen. Auch aus dem angrenzenden Ausland, also der Schweiz, Österreich, Italien und dem Elsass sowie aus Ungarn, fanden Gäste den Weg nach Süddeutschland. Rund 75% der Besucher stammten aus Handwerksbetrieben, 13% aus der Backwaren- und Zulieferindustrie sowie 12% aus Handel und Dienstleistungsunter-

nehmen. Laut der repräsentativen Befragung der Messe sind rund 80% der Besucher unmittelbar in Entscheidungen im Unternehmen eingebunden. Etwa ein Viertel der Befragten ist an Entscheidungen über Anschaffungen ausschlaggebend beteiligt. 71% der befragten Besucher waren auf die südback mit Investitions- und/oder Kaufabsichten gekommen, teilte die Messegesellschaft mit. Die nächste südback findet vom 18. bis 21. Oktober 2008 statt. ■



## Termine

- ➔ Am **5. und 6.11.2007** findet das Backwaren und Snack Symposium der Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V. (ZDS), Solingen, statt. Schwerpunkte der Veranstaltung sind Trends, Markt-entwicklungen, neue Technologien und Verpackungen. Infos unter: [www.zds-solingen.de](http://www.zds-solingen.de)
- ➔ Vom **6. bis zum 8.11.2007** treffen sich Bäckereitechnologen auf der 58. Tagung für Bäckerei-Technologie in Detmold. Infos im Netz unter: [www.agfdt.de](http://www.agfdt.de)
- ➔ Am **6. und 7.11.2007** gibt es eine Konferenz zum Thema Functional Food im Hotel Dorint an der Messe in Köln. Programm und Konditionen unter [www.euroforum.de/pv-functionalfood2007](http://www.euroforum.de/pv-functionalfood2007)
- ➔ Unter dem Titel „Backferment – Lange Teigführungen und besondere Bio-Backwaren“ veranstaltet die Bäckerei BackNatur Lepold, Oberursel, am **15.11.2007** in der Lehrbackstube der Bäckerinnung Hamburg ein Seminar. Infos finden Sie unter [www.BackNatur.de](http://www.BackNatur.de)

Anzeige

inform-wa.de

## Move it with Forbo.

### Bakterien haben Hausverbot! Sicherheit für Ihr HACCP-Konzept durch Forbo Siegling Transport- und Prozessbänder.

Schmutz und Bakterien haben hier praktisch keine Chance. Unsere HACCP-Transport- und Prozessbänder sind auf den schonenden, hygienisch einwandfreien Transport von Lebensmitteln spezialisiert. Dabei kommen sie ohne biozide Zusätze aus. Sie sind beständig gegen übliche Desinfektionsmittel, Fette und Öle. Geruchs- und geschmacksneutral transportieren sie die Lebensmittel bei der Herstellung, Verarbeitung oder Verpackung. Einfach die bessere Lösung: Siegling Transilon Transport- und Prozessbänder und Siegling Prolink Modulbänder. **So hygienisch wie sicher.**



Forbo Siegling GmbH

Lilienthalstraße 6/8 · 30179 Hannover

Telefon +49 5 11 67 04-0 · Telefax +49 5 11 67 04-305

siegling@forbo.com · [www.forbo-siegling.com](http://www.forbo-siegling.com)

Siegling – total belting solutions

**forbo**

MOVEMENT SYSTEMS